



*...heima  
í Havn*



# *Ein góð byrjan*

## *TRÍGGJAR OSTRUR*

*Rá, loypt og djúpssteikt*

*125*



## *SJARKUTTARÍTALLERKUR*

*Tuntskorið kjöt, rilletta & terrine*

*125*



## *OSTATALLERKUR*

*5 ostar, vafla & kompott*

*125*

## FORRÆTTIR

### GRAVAÐUR LAKSUR

*við majonesu, karsi & soppum*

### LAMBSTATAR

*við remulátu, koriander og kipsi*

### SKELJADJÓRASÚPAN

*við toski, súrroma & rogni*

## HÖVUÐSRÆTTIR

### HAVTASKUHALI

*við salati & hollandaise-sós*

### ÁARSTOVUBÓGVUR

*við rótfuktum & lambssós*

### LAMBSRYGGUR

*við blómkáli & piparsós*

## OMANÁ

### RABARBUTRIFLA

*við mandlumorli og róma*

### SITRÓNFROMASJA

*við hvítari sjokulátu & marengs*

### BRENDUR BUDINGUR

*við vanilju & rørsukri*



3 RÆTTIR 600

VIÐ VÍNSKRÁ 1100

VIÐ VÆLKOMU, VÍNSKRÁ,  
KAFFI & AFTURVIÐ 1300

5 RÆTTIR 800

VIÐ VÍNSKRÁ 1400

VIÐ VÆLKOMU, VÍNSKRÁ,  
KAFFI & AFTURVIÐ 1600



## *A Good way to Start*

### *GILLIEARDEAU OYSTERS TRIO*

*Raw, poached & fried*

125



### *CHARCUTERIE PLATTER*

*Cold cuts, rilette & terrine*

125



### *CHEESE PLATTER*

*5 Cheeses, waffles & compote*

125

## STARTERS

### CURED SALMON

*with mayo, cress and mushrooms*

### LAMB TARTARE

*with remoulade, cilantro and crisps*

### SHELLFISH SOUP

*with cod, crème fraiche & roe*

## MAINS

### MONKFISH ON THE BONE

*with fresh salad & hollandaise sauce*

### SHOULDER OF LAMB

*with vegetables & lamb gravy*

### RACK OF LAMB

*with cauliflower & pepper sauce*

## DESSERTS

### RHUBARB TRIFLE

*with almonds & cream*

### LEMON MOUSSE

*with chocolate & meringue*

### CRÉMÉ BRULÉE

*with vanilla & cane sugar*



*3 COURSES 600*

*INCLUDING WINE PAIRING 1100*

*ALL INCLUSIVE 1300*

*5 COURSES 800*

*INCLUDING WINE PAIRING 1400*

*ALL INCLUSIVE 1600*