

TIDES

FYRSTI / FIRST

STYRJU KAVÍAR -16500
KAVÍARINN OKKAR ER BORIN FRAM MEÐ NÝ BÖKUÐU BRIOCHE BRAUÐI & SKYR SMJÖRI
STURGEON CAVIAR

OUR CAVIAR IS SERVED WITH FRESH BAKED BRIOCHE BREAD & SKYR BUTTER

GRILLUÐ RAUÐRÓFA, KÚMINFRÆ, BLÁBERJASÓSA, GRENI & ÞEYTTUR RJÓMI -1800
CHARRED RED BEET, CARAWAY SEEDS, BLUEBERRY SAUCE, PINE & WHIPPED CREAM

ROMAIN SALAT, SVEPPAKREM, SOJASÓSA & RISTAÐAR MÖNDLUR -1700
ROMAINE SALAD, MUSHROOM PURÉE, AGED SOY SAUCE & ROASTED ALMONDS

SAN MARZANO TÓMATAR, FERSKUR SKYROSTUR & SKESSUJURT -2000
SAN MARZANO TOMATOES, FRESH SKYR CHEESE & LOVAGE

GRJÓTKRABBI MEÐ ÍSLENSKU WASABI -2500
ROCK CRAB WITH ICELANDIC WASABI

ANNAR / SECOND

GRILLUÐ SÓLFLÚRA JARÐSKOKKAR, SÖLTUÐ SÍTRÓNA -4200
GRILLED DOVER SOLE, WITH SUNCHOKES AND PRESERVED LEMON

GRILLAÐUR HREINDÝRAHRYGGVÖÐVI MEÐ SÝRÐUM AÐALBLÁBERJUM & KANTARELLUSVEPPUM -8300
REINDEER FILLET WITH PICKLED BLUEBERRIES & CHANTERELLE MUSHROOMS

GRILLAÐ ICEBERG SALAT MEÐ KAREMELLÍSERUÐUM LAUK, SALVÍU OG KÓNGASVEPPUM -2750
GRILLED ICEBERG LETTUCE WITH CARAMELIZED ONION, SAGE AND PORCHINI MUSHROOM

BÆTTU VIÐ SVÖRTUM JARÐSVEPPUM -3500
ADD BLACK TRUFFLES

KORNFÓÐRAÐ ANGUS NAUT, ÞEYTTAR KARTÖFLUR, GRILLAÐUR PORTOBELLO & SÓLBER -7900
CORNFED BLACK ANGUS BEEF, WHIPPED POTATOES, GRILLED PORTOBELLO & BLACK CURRANT

AF GRILLINU / FROM THE GRILL

HEILGRILLUÐ BLEIKJUFLÖK MEÐ SÍTRÓNU, DILL & HVÍTLAUKSSMJÖRI -4050
WHOLE ARCTIC CHAR STUFFED WITH LEMON, DILL & GARLIC BUTTER

GRILLAÐUR KJÚKLINGUR MEÐ SÍTRÓNU, RIFSBERJA & SKESSUJURTARSÓSU -4100
GRILLED CHICKEN, LEMON, RED CURRANT & LOVAGE SAUCE

ALLIR RÉTTIR KOMA MEÐ ÁRSTÍÐARBUNDNU GRÆNMETI & SÓSU / ALL COURSES COME WITH SIDE OF SEASONAL
VEGETABLES & SAUCE



TIDES

ÞRIÐJI / THIRD

TIDES GULRÓTARKAKA MED HESLIHNETUÍS & KAFFIOLÍU -1700
TIDES CARROT CAKE, WITH HAZELNUT ICE CREAM & COFFEE OIL

VANILLUÍS, MED GRILLUDUM JARÐABERJUM, FURU & SJÁVARSALTÍ -1400
VANILLA ICE CREAM, GRILLED STRAWBERRIES, PINE

OMNOMM SÚKKULAÐÍS, SVARTUR PIPAR & ÓLÍFUOLÍA -1550
OMNOM CHOCOLATE ICE CREAM, BLACK PEPPER & OLIVE OIL

