



TIDES



APPETIZERS 3400

Arugula caprese salad

Mozzarella fior di latte, Icelandic tomatoes, arugula & basil

Quinoa veggie salad

Baby carrots, avocado, cherry tomatoes, cucumber, roasted almonds & beetroot hummus

Roasted pumpkin soup

Brioche croutons & dill oil

Grilled tiger prawns +1600

Green salad, chives & chimichurri

MAINS 5600

Roasted Arctic char

Glazed carrot purée, arugula & roasted cherry tomato pesto

Mushroom risotto

Mixed local mushrooms, onions, hazelnuts, nutritional yeast & chives

Honey glazed chicken breast

Sweet potato purée, pak choi & BBQ teriyaki sauce

Braised Icelandic lamb fettuccine

Slow roasted braised lamb sauce, roasted tomatoes & Feykir cheese

Slow cooked beef cheek

Caramelized celeriac purée, fried onions & chimichurri

200 g grass-fed tenderloin +2200

21 day dry-aged tenderloin with caramelized celeriac purée, fried onions & chimichurri

DESSERTS 2800

Caramel apple

Apple frangipane, caramel apple mousse & caramel sauce

Hazelnut & almond parfait

Almond financier, strawberries & white chocolate

Sorbet of the day

SOMMELIER'S PICK

By Glass

Horizon Pinot Noir, France 2800

Bolla Pinot Grigio, Italy 2800

EDITION Arctic Fox 1850

Hazy pale ale

Two Course Menu 5900

Three Course Menu 8200

Prices are inclusive of all taxes and service.

Dishes may contain allergens. We are happy to provide alternatives to meet your dietary requirements.



TIDES

FORRÉTTIR 3400

Caprese salat

Mozzarella fior di latte, íslenskir tómatar, klettasalat & basilíka

Kínóasalat

Smágulrætur, lárpera, kirsuberjatómatar, agúrka, ristaðar möndlur & rauðrófuhummus

Ristuð graskerssúpa

Brioche brauðteningar & dillolía

Grillaðar tígrisrækjur +1600

Grænt salat, graslaukur & chimichurri

AÐALRÉTTIR 5600

Grilluð bleikja

Gulrótarpurée, klettasalat & ristað tómatpestó

Svepparisotto

Blandaðir íslenskir sveppir, laukur, heslihnetur, næringarger & graslaukur

Hunangsgljáð kjúklingabringa

Sætkartöflupurée, pak choi & BBQ teriyaki sósa

Íslenskt lambafettuccine

Hægelduð brasseruð lambasósa, ristaðir tómatar & Feykir ostur

Hægelduð nautakinn

Karamelliserað seljurótarpurée, pönnusteiktur laukur & chimichurri

200 g grasfóðruð nautalund +2200

Purr meyrnuð í 21 dag með karamelliseraðu seljurótarpurée, pönnusteiktum lauk & chimichurri

EFTIRRÉTTIR 2800

Karamelluepli

Eplafylling, karamellu eplamús & karamellusósa

Heslihnetu- & möndlu parfait

Möndlu-financier, jarðarber & hvítt súkkulaði

Sorbet dagsins

SOMMELIER VAL

Í glasi

Horizon Pinot Noir, Frakkland 2800

Bolla Pinot Grigio, Ítalía 2800

EDITION Arctic Fox 1850

Hazy pale ale

Tveggja rétta hádegisverður 5900 Þriggja rétta hádegisverður 8200

Verð innihalda virðisaukaskatt og þjónustugjöld.

Réttir geta innihaldið ofnæmisvalda, láttu okkur vita sértu með ofnæmi eða óþol og við reynum okkar besta að verða við og bjóða upp á aðra valmöguleika.