



### *Forréttir / Starters*

Rjómalöguð humarsúpa að hætti hússins. Hveraeldað  
*Creamed soup of langoustine, Varmá special, earth cooked*

Lamb í lakkrís með rúgbrauðteningum og aníssósu  
*Lamb in liquorice with ryebread croutons and anise sauce*

Túnfisk tartar með vatnakarsa og sesam sósu  
*Tuna tartar with watercress and sesame sauce*

Grænmetisforréttur dagsins  
*Vegetarian starter of the day*

## *Aðalréttir / Main courses*

Lambafille og hveraeldaður lambaskanki með kartöflusmælki og fjallagrasasósu  
*Lamb fillet and an earth cooked shank of lamb , mini-potatoes  
and Iceland moss infused sauce*

Nautalund bourguignon með perlulauk, sveppum og beikoni  
*Beef tenderloin bourguignon with pearl onions, mushrooms and bacon .*

Gljád andarbringa, hveraeldað andalæri, rösti kartoflur, bigaradesósa  
*Glazed duck breast, earth cooked duck thigh, rösti potatoe, bigarade sauce.*

Léttgrafinn þorskur, dill, sítróna, jarðskokkamauk, pikklaðir jarðskokkar,  
sítrónudillsósa  
*Lightly cured cod, dill, lemon, Jerusalem artichoke puree, pickled Jerusalem  
artichokes, lemon dill sauce*

Fiskur dagsins – spyrjið þjóninn  
*Catch of the day – ask the waiter.*

Grænmetisréttur dagsins - spyrjið þjóninn  
*Vegetable dish of the day - ask the waiter .*

## *Eftirréttir / Desserts*

Hveraeldað crème brûlée  
*Earth cooked crème brûlée.*

Hveraelduð súkkulaðikaka, whiský, saltkaramellumús, saltkaramelluís  
*Earth cooked chocolate cake, whiskey, salty caramel mousse, salty caramel ice cream.*

Hverabökuð gulrótarkaka með fjallagrasaís  
*Earth cooked Carrot cake cooked served with Iceland moss ice cream.*

Blandaður ísréttur Varmár  
*Mixed ice cream, à la Varmá.*