



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.