



HVANNDALIR RESTAURANT

STARTERS

SMØRREBRØD

fish roe - pickled herring - apple
3.550.-

SOUS VIDE COD

potato chips - caramelized onion - bachamel
3.750.-

Beetroot tartar

pine nuts - crispy buckwheat - dill mayo
3.450.-

MAINS

ROASTED PORKNECK STEAK

polenta - honey glazed carrots - demi glace
6.450.-

COD LOIN

*smælki poatoes - brocolini - lemon-tarragon
buttersauce*
6.250.-

BEEF TENDERLOIN

*fried smælki - glazed carrots - demi glace**
7.990.-

*Can be served with Béarnaise sauce upon request

MUSHROOM WELLINGTON

honey glazed carrots - vegan demi
5.250.-

DESSERTS

STICKY TOFFEE PUDDING

*toffee caramel - vanilla ice cream -
crumble*
2.990.-

APPLE TART TATIN

toffee - vanilla ice cream
2.990.-

CHOCOLATE MOUSSE

whipped cream - granola - dry berries
2.990.-

Bread & butter

990.-



HVANNDALIR RESTAURANT

FORRÉTTIR

SMURBRAUÐ (RÚGBRAUÐ)  

hrogn, marineruð síld - epli

3.550.-

HÆGELDAÐUR ÞORSKUR  

kartöfluflögur - karmelluseraður laukur - hvít sósa

3.750.-

RAUÐRÓFUTARTAR  

furuhnetur - stökkt bókhveiti - dillmajó

3.450.-

AÐALRÉTTIR

HÆGELDAÐUR SVÍNAHNAKKI 

pólenta - hunangsgljáðar gulrætur - soðgljái

6.450.-

ÞORSKHNAKKI 

smælki - brokkolíni - stírónu-estragon smjörsósa

6.250.-

NAUTALUND 

*smælki - hunangsgljáðar gulrætur - soðgljái**

7.990.-

*Hægt að skipta út soðgljáa fyrir bernaíse sósu

SVEPPA WELLINGTON  

hunangsgljáðar gulrætur - vegan demi sósa

5.250.-

EFTIRRÉTTIR

DÖÐLUKAKA  

karmellusósa - vanilluís - stökkur

mulningur

2.990.-

EPLATERTA  

karmella - vanilluís

2.990.-

SÚKKULAÐIMÚS 

þeyttur rjómi - granóla - þurrkuð ber

2.990.-

Brauð & smjör

990.-