

Gamlárskvöld í IÐNÓ / *New year's eve in IÐNÓ*

Grasker & humar bisque

Grillaður leturhumar & stökkt, bakað grasker

Pumpkin & lobster bisque

Grilled langoustine & crispy, baked pumpkin

Léttreyktur sjúrriði

Maltjörðshjúpur - ristað kúmenkrem - stökkt rúgbrauð - gúrku/fennel þynnur - hveitibjórs-súrsaður skarlottlaukur - söl - timjan olía

Light smoked sea trout

Roasted caraway cream - crispy rye bread - cucumber/fennel crisps - wheat beer pickled shallot - dulse - thyme oil

Hægelduð & grilluð nauta RIBEY steik

Rósmarín fondant kartafla - confit skarlottulaukur - soðsósa

Slow cooked & grilled RIBEYE

Rosemary fondant potato - confit shallots - demi glace.

Súkkulaðimús & mandarínur

Fáfnisgras gljáðar mandarínur - mandarínukrapís - heslihnetur

Chocolate mousse & mandarins

estragon poached mandarins - mandarin sorbet - hazelnuts

Freyðivínsglas og kransakökubiti

Glass of sparkling wine and almond cake bite

Innifalið í verði er miði í Gamlárspartý IÐNÓ

Included in price is a ticket to IÐNÓ's New year's celebration

Verð á mann - 12.900 kr.

Price per person - 12.900 kr.