



JÓLAVEISLA NAUTHÓLS



- HÁDEGISSEDILL -

JÓLAVEISLA NAUTHÓLS

- FORRÉTTIR -

Rækjukokteill að hætti Nauthóls.

Reyktur lax.

Grafinn lax með sóselju og einiberjum.

Tvíreykt hangikjöt með piparrót.

Jólapaté með tituberjasultu.

- AÐALRÉTTIR -

Val á milli

Hamborgarhryggur með sætkartöflumús, rauðkáli og rauðvínssósu.

Kalkúnabringa með sætkartöflumús, rötargrænmeti og villisveppasósu.

Steiktur saltfiskur með tómatar 'concasse', furuhnetum, steiktum kartöflum, klettsalat og hvítvínssósu.

- EFTIRRÉTTIR -

Súkkulaðimousse með berjum og krumbli.

eða

Ris á la mande

5.700. kr

JÓLAVEGANVEISLA NAUTHÓLS

- FORRÉTTIR -

Gljáð rauðrófa með sykruðum valhnetum.

Fylltur kúrbitur með sýrðu blómkáli.

Grænkálssalat með sætum kartöflum, granateplum og sinnepsvinaigrette.

Sveppa bruschetta með lauksultu og shiitake sveppum.

Blómkáls tempura með sinnepsgljáa og piparrót.

- AÐALRÉTTUR -

Villisveppa hnetusteik með bankabyggi, borin fram með ristudu rötargrænmeti, steiktum kartöflubátum og kryddbakaðri fenníku.

- EFTIRRÉTTUR -

Karamellu eplakaka með epla sorbet.

5.700. kr



Purusteikar samloka

með heimalöguðu rauðkáli, piparrótarsósu og sýrðum lauk. Borin fram með frönskum kartöflum.

3.390 kr.

Kalkúnasalat

með granat eplum, trönuberjum, sykurgljáðum valhnetum og sinneps sósu.

3.540 kr.

Fiskisúpa nauthóls

blandaður létteldaður fiskur og skelfiskur, grænmeti og sóselja.

Lítill
Stór

2.950 kr.

3.540 kr.

Trufflaður hamborgari

sérlagaður 150 gr. borgari í brioche brauði, hægelduð nautarif, steiktir sveppir, beikon, ísbúi, trufflumajónes, lauksulta, franskar kartöflur og trufflumajónes.

3.990 kr.

Ostborgari

sérlagaður 150 gr. lúxusborgari í brioche brauði, ísbúi sýrðar gúrkur, tómatar, rauðlaukur, franskar kartöflur.

2.990 kr.

Fiskur dagsins

vinsamlegast spyrjið þjóninn.

2.990 kr.

Hamborgarhryggur

með sætkartöflumousse rauðkáli og rauðvínssósu.

4.290 kr.

Kalkúnabringa

sætkartöflumús, rötargrænmeti og villisveppasósa.

4.290 kr

Steiktur saltfiskur

tómat concasse, ristaðar furuhnetur, steiktar kartöflur, klettsalat og hvítvínssósa.

4.290 kr

Bættu við á borgara eða samloku

Beikon **350 kr.** / Egg **350 kr.** / Sætkartöflufranskar í stað venjulegra **295 kr.**

Chilli majónes **395 kr.** / Trufflumajónes **395 kr.** / Tarragonmajónes **395 kr.** / Kokteilsósa **395 kr.**



CHRISTMAS LUNCH MENU



CHRISTMAS LUNCH MENU

- APPETIZERS -

Shrimp cocktail a la Nauthóll.

Smoked salmon.

Gravlaks cured with dill and juniper.

Smoked lamb with horseradish.

Christmas paté with lingonberry jam.

- MAIN COURSE -

A choice between

Smoked pork loin with sweet potato mousse, red cabbage and red wine sauce.

Turkey breast with sweet potato mousse, root vegetables and wild mushroom sauce.

Pan fried salted cod with tomato concasse, pine nuts, roasted potatoes, arugula and white wine sauce.

- DESSERTS -

Chocolate mousse with berries and crumble.

Or

Ris à l'amande

5.700. kr

VEGAN CHRISTMAS LUNCH MENU

- APPETIZERS -

Glazed pickled beetroot with caramelized walnuts.

Grilled courgette with cauliflower "cous cous".

Kale salad with pomegranate, sweet potatoes and mustard vinaigrette.

Mushroom bruschetta with caramelized onions and shiitake mushrooms.

Cauliflower tempura with mustard glaze and horseradish.

- MAIN COURSE -

Wild mushroom nut steak with barley, served with root vegetables, fried potato wedges and herb roasted fennel.

- DESSERT -

Apple caramel cake with apple sorbet.

5.700. kr



Crackling pork sandwich

with house made red cabbage, horseradish dressing and pickled onions. Served with french fries.

3.390 kr.

Turkey salad

with pomegranate, cranberries, sugar glazed walnuts and mustard dressing.

3.540 kr.

Nauthóll fish soup

mixed fish and shellfish, vegetables and dill.

Lítill **2.950 kr.**
Stór **3.540 kr.**

Nauthóll's Deluxe

In-house-made deluxe 150 gr. burger with brioche bread, slow roasted beef ribs, bacon, Icelandic cheese, truffle mayonnaise, caramelised onions and mushrooms, french fries and truffled mayonnaise.

3.990 kr.

Cheese burger

In-house-made 150 gr. deluxe burger, brioche bread, Icelandic cheese, pickled cucumbers, tomatoes, red onion, french fries.

2.990 kr.

Catch of the day

Please ask the waiter.

2.990 kr.

Smoked pork loin

with sweet potato mousse, red cabbage and red wine sauce.

4.290 kr.

Turkey breast

with pickled red cabbage, roasted root vegetables, sweet potato mousse and wild mushroom sauce.

4.290 kr.

Salted cod

tomato concasse, pine nuts, roasted potatoes, arugula and white wine sauce.

4.290 kr.

Add to burgers or sandwiches

Bacon **350 kr.** / Egg **350 kr.** / Sweet potato fries instead of regular **295 kr.** Chili mayonnaise **395 kr.**
/ Truffled mayonnaise **395 kr.** / Tarragon mayonnaise **395 kr.** / Cocktail sauce **395 kr.**