

Matseðlar Iðnó 2009 og 2010

1.

*Reykt lambacarpaccio með rúkóla og chillí
Steiktur karfi á tómat og mozarella salati með basil –lime sósu
Kaffi og súkkulaði trufflur
Kr.4745.-*

2.

*Gulrótur og engifer mauksúpa með kóríanderrjóma
Saltfiskur með hvítlauk, olívu og tómat
Pönnukökur með marineruðum ávöxtum og expresso súkkuladísósu
Kr. 6225.-*

3

*Kjúklingarliffrarkæfa með rauðlaukssultu og kámpavíns bláberjum
Kryddsteiktur lax á kartöflumauki
Rjómaostaterta með ávaxtasósu
Kr.5.530.-*

4.

*Laxaconfit með graslauksrjóma
Rósmarín kjúklingabringa með sætri kartöflumús og skallotlauk, balsamic
Hvitt súkkuladískyr með með kanilkexi
Kr.6725.-*

5.

*Túnfisk carpaccio Teriyaki
Kjúklingabringa Tikka Masala með basmati og jógúrt sósu
Marsipan og turn með súkkulaði
Kr.6960.-*

6.

*Sítrusleginn lax á brúskettu
Grísalundir með gráðaosti og apríkósum
Skrterta með súkkulaði, heslihnetum og karamellu
Kr.7185.-*

7.

*Sjávaréttasúpa Iðno
Kryddlegið lambafille í fáfnisgrasi með sinnepssósu og ostakartöflum
Súkkulaðikaka með jarðaberjum og þeyttum rjóma
Kr.7485.-*

8.

*Sjávaréttatrió
Boullobaise með hvítlaukshumri og krækling
Hægeldaður lax með sorrelsósu
Grilluð risaharpa með basil
Lambarifur og moðsteikt lamb í smjördeigshúsi með rauðvínssósu og
villisvepparjóma
Koníaksrjómaís með mangósósu
Kr.8960.-*

9.

*Reyktur lax á blinis ,kavíar
Andabringa með engifergljáa og lartöflu og seljurótarmauki
Pistasíusúkkulaðimús
Kr.8440.-*

10.

*Ristaður tigrisrækja í súrsætri chillí sósu
Dádýralundir með eplasalti og rifsberjasúkkulaðisósu
Tiramisu að hætti hússins
Kr.9270.-*

11.

*Rjómalöguð humarsúpa
Nautalund Wellington
Koníakssís með mangósósu
Kr.7935.-*

Verðin miðast við hópa frá 20 mans og að allir fari í sama matseðil