

Skáld

SVALASEÐILL
ROOFTOP-MENU



Skáld



BLINIS

3.900,-

Taðreykt bleikja, sýrður rjómi, bleikjuhrogn og finger lime

BLINIS

Smoked Arctic char, sour cream, Arctic char roe and finger lime

FOIE GRAS

3.900,-

Foie Gras Terrine, smjörsteikt brioche og norðlenskt rabbarbara-fikjumauk

FOIE GRAS

Mousse, butter-toasted brioche, fig purée and truffles

OSTA PANNA TIL AÐ DEILA

4.500,-

Vínber, fíkjur, granatepli, truffluhunang, hnetur og Rósmarín

BAKED CHEESE PAN TO SHARE

Grapes, figs, pomegranate, truffle honey, nuts and Rosemary

BURRATA

3.200,-

Léttmarineraðir tómatar, graslaukur, sýrður skalottlaukur, grillað brauð og ólífvolía

BURRATA

Lightly marinated tomatoes, chives, pickled shallots, grilled bread and olive oil

