



GRANDI

restaurant & bar

25. DESEMBER

JÓLAMATSEÐILL

Sveitapaté með eplahlaupi

Graflax með kapers og rauðkálssósu

Hangikjöt á rúgbrauði með grænum baunum og uppstúf

Andabringa með kartöfluköku, rauðrófupuré, súrsuðum rauðrófum, rauðvíns- og jurtasósu

Piparkökukarl með hvítsúkkulaðikremi og mandarínu

15.900 KR

Hægt er að skipta út andabringu fyrir:

Lambalund með kartöfluköku, gulrófupuré, gljáðum gulrótum og demi-glace sósu

VEGAN JÓLAMATSEÐILL

Sellerípaté með blönduðum hnetum og eplahlaupi

Bakaðar gulrætur með kapers og rauðkálssósu

Bakaðar rauðrófur með gerjuðum rauðrófum og brúnuðum sólblómafræjum

Kartöflukaka með grænum baunum, laufabrauði og grænbaunasósu

Hrísgjónagrautur “Ris à la mande” með kirsuberjasósu og mandarínu

13.900 KR

Hægt er að skipta út kartöfluköku fyrir:

Sellerísteik með heslihnetum, súrsuðu rauðkáli og rauðvínssósu