

hjá Jóni restaurant

FJÖGURRA RÉTTA HÁTÍÐARSEÐILL

DÁDÝRA-CARPACCIO

Pistasíur, mizuna, rauðvínsgljái og Feykir 24+ 🍷
ásamt Louis Latour Domaine de Valmoissine

HUMARSÚPA

Græn epli, sýrður rjómi og dill 🍷
ásamt Domaine des Grosses Pierres Sancerre

WELLINGTON AÐ HÆTTI JÓNS

Smjördeig, sveppir, nautalund og hráskinka
ásamt Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon

MÖNDLUGRAUTUR

Risalamande með óvæntum glaðningi fyrir heppinn gest
Kirsuber, möndlur 🍷
ásamt Château Bastor-Lamontagne Sauternes

Verð á mann: 14.900
Vínþörun: 10.900 aukalega.

🍷 Glútenlaust

Öll verð eru í íslenskum krónum. Innifalið í verði eru þjónustugjald og virðisaukaskattur.
Mikilvægt er að upplýsa starfsfólk um óþol og ofnæmi áður en pantað er.

hjá Jóni restaurant

FJÖGURRA RÉTTA GRÆNMETISSEÐILL

RAUÐRÓFU-CARPACCIO

Geitaostur, dill, heslihnetur, rauðvín 🍷
ásamt Louis Latour Domaine de Valmoissine

VILLISVEPPASÚPA

Villisveppir, sýrður rjómi, jarðskokkar 🍷
ásamt Domaine des Grosses Pierres Sancerre

SÆTKARTÖFLU- OG HNETUSTEIK

Fennelsalat, blómkálsmauk, kanill, pekanhnetur
ásamt Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon

MÖNDLUGRAUTUR

Risalamande með óvæntum glaðningi fyrir heppinn gest
Kirsuber, möndlur 🍷
ásamt Château Bastor-Lamontagne Sauternes

Hægt að fá vegan

Verð á mann: 14.900
Vínþörun: 10.900 aukalega.

🍷 Glútenlaust

Öll verð eru í íslenskum krónum. Innifalið í verði eru þjónustugjald og virðisaukaskattur.
Mikilvægt er að upplýsa starfsfólk um óþol og ofnæmi áður en pantað er.