

hjá Jóni restaurant

HÁTÍÐARSEÐILL

HUMARRÚLLA

Sítrónu-aioli og graslaukur

Fer vel með Lagar de Cervera – Albariño

DÁDÝRA-CARPACCIO

Pistasiur, rauðvinsgljái og rautt mizuna

Fer vel með Georges Duboeuf Beaujolais Villages

TOURNEDOS ROSSINI

Foie gras, kartöfluterrína og sveppagljái

Fer vel með J. Lohr Cabernet Sauvignon

SÉRRÍTRIFFLI

Fer vel með Château Bastor-Lamontagne Sauternes

15.900

Sérvalin vín: 10.900



Skelfiskur



Laktósi



Glúten



Egg



Hnetur

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.

hjd Toni restaurant

CHRISTMAS MENU

LOBSTER ROLL

Lemon aioli and chives

Pairs with Lagar de Cervera – Albariño

VENISON CARPACCIO

Pistachios, red wine glaze and red mizuna

Pairs with Georges Duboeuf Beaujolais Villages

TOURNEDOS ROSSINI

Foie gras, potato terrine and mushroom glaze

Pairs with J. Lohr Cabernet Sauvignon

SHERRY TRIFLE

Pairs with Château Bastor-Lamontagne Sauternes

15,900

Specialty selected wines: 10,900

 Shellfish

 Lactose

 Gluten

 Egg

 Nuts

All prices are in ISK and include service charge and VAT.
Please inform your server of any allergies or intolerances before placing your order.