

hjá Jóni restaurant

HÁTÍÐARSEÐILL FESTIVE MENU

AÐFANGADAGUR OG GAMLÁRSKVÖLD
CHRISTMAS EVE AND NEW YEAR'S EVE

ÍSLENSK GRÁSLEPPUHRÖGN ICELANDIC LUMPFISH ROE

Foie gras, rifin önd, blini og graslaukur
Foie gras, duck rillettes, blini and chives

ÖND OG BRIOCHE DUCK AND BRIOCHE

Foie gras, rifin önd, rifsberjasulta og jarðskokkar
Foie gras, duck rillettes, redcurrant jam and sunchokes

NAUT WELLINGTON AÐ HÆTTI JÓNS JÓN'S BEEF WELLINGTON

Hráskinka, hakkaðir sveppir, villisveppasósa, pommes Anna
Parma ham, mushroom duxelles, wild mushroom sauce, pommes Anna

SÉRRÍTRIFFLI SHERRY TRIFLE

Blönduð ber
Mixed berries

Verð á mann/*Price per person*: 21.900
Vinpörun/*Wine pairing*: 10.900

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

hjá Jóni restaurant

GRÆNMETISHÁTÍÐARSEÐILL FESTIVE VEGETARIAN MENU

AÐFANGADAGUR OG GAMLÁRSKVÖLD
CHRISTMAS EVE AND NEW YEAR'S EVE

SELLERÍRÓT CELERIAC

Heslihnetur, græn epli, rjómaostur og salvía
Hazelnuts, green apples, cream cheese and salvia

RAUÐRÓFU-CARPACCIO BEETROOT CARPACCIO

Geitaostur og sykraðar valhnatur
Goat cheese and candied walnuts

HNETUSTEIK NUT ROAST

Kanill, kjúklingabaunir, fennel og dill
Cinnamon, chickpeas, fennel and dill

SÉRRÍTRIFFLI SHERRY TRIFLE

Blönduð ber
Mixed berries

Hægt að óska eftir vegan útgáfum
Vegan options available by request

Verð á mann/*Price per person*: 21.900
Vínþörun/*Wine pairing*: 10.900

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