DOM

JÓLAHLAÐBORÐ

Alla fimmtudaga til sunnudaga frá 13. nóvember til 20. desember

FORRÉTTIR

Nýbakað brauð, rúgbrauð, laufabrauð og þeytt smjör | Síldarævintýri – úrval af síld | Rjómalöguð humarsúpa | Grafinn lax að hætti DOM með sinnepssósu | Skelfisksalat með chili og kóriander | Salat með heitreyktum lax, fennel, granatepli og piparrótarsósu | Hreindýrapaté með sultuðum bláberjum | Grafið naut með piparrótarkremi, pikkluðum skalottlauk og stökkum kapers | Léttreykt andabringa með rauðlaukssultu og trönuberjagremolata | Sushi bar að hætti DOM

SALÖT

Blandað laufsalat og vinaigrette | Waldorfsalat | Heimalagað rauðkál með appelsínum og kanil | Sætkartöflusalat með sykruðum hnetum | Rauðrófusalat með geitaosti og ristuðum möndlum

VEGAN HEITIR RÉTTIR

Hnetusteik með romesco-sósu, ristuðum möndlum og kryddjurtaolíu | Ofnsteikt rósakál með kjúklingabaunum og tahini-dressingu | Ristaðar kartöflur með kryddjurtum

KALDA STÖÐIN

Hamborgarahryggur með ananassalsa | Hangikjöt með grænum baunum

HEITA STÖÐIN

Nautalund Wellington | Dönsk grísapurusteik | Ofnbökuð kalkúnabringa með salvíusmjöri | Rauðspretta með remúlaði, steiktum lauk og kryddagúrkum

MEÐLÆTI

Villisveppasósa | Portvínssósa | Kartöflugratín með beikoni og steinselju | Sykurbrúnaðar kartöflur | Uppstúfur og kartöflur | Ofnsteikt grænmeti með kryddjurtum

EFTIRRÉTTIR

Bakaður ostur með hunangi og hnetum | Jólaostaplatti | Risalamande með kirsuberjum | Kryddað crème brûlée | Frönsk súkkulaðikaka | Eplabaka | Hvít súkkulaðimús | Sérrítriffli | Skyrkaka með hindberjum | Skornir ávextir | Vegan kaffikaka | Jólasmákökur

Hilton
REYKJAVIK