

JÓLAMATSEÐILL Í Áskaffi

Áskaffi's Christmas Menu

24. desember 2014 kl. 18:30

AT THE SKAGAFJÖRÐUR HERITAGE MUSEUM, GLAUMBÆR

FORRÉTTIR

Grafinn lax, kryddsíld,
kæfa, reyktur lundi.

Borið fram með
kornbrauði, rúgbrauði
og sinneps- og berjasósu.

AÐALRÉTTIR

Hangikjöt og lambasteik.

Borið fram með
rauðkáli, grænum baunum,
eplasalati, kartöflum,
jafningi, brúnni sósu,
sultu og laufbrauði.

EFTIRRÉTTIR

Skyrkaka, kanilberta,
eillífur með rjóma,
smákökur.

Heitt súkkilaði,
kaffi og te.

STARTERS

*Cured salmon,
spiced herring, paté
& smoked puffin.*

*With bread, butter,
onion, berries.*

MAIN COURSES

Smoked lamb, new leg of lamb.

*With Red cabbage,
green beans, apple salad,
white and brown sauce,
potatoes, jam
& Christmas bread.*

DESSERTS

*Skyr Cake, Cinnamon Cake,
Fruit desert and cookies.*

*Hot chocolate,
coffee & tea.*

KR. 12.000.- Á MANN / PER PERSON

Jólaöl er innifalið í verðinu / Non alcoholic drinks are included.

Pantið fyrir / Order before 20.12.2014

Áskaffi :: ☎ 699 6102 (Herdís) :: askaffi@askaffi.is :: www.askaffi.is

