

# LUX

— VEITINGAR —

## JÓLAHLAÐBORÐ 1

### Forréttir

**Lux Sild**, Lux Sild, Karrý kókos sild & Sinnepssild

**Graflax**, Graflax & graflaxsósa

**Súrdeigsbrauð, laufabrauð og rúgbrauð**, Súrdeigsbrauð, laufabrauð, seytt rúgbrauð & þeytt smjör

**Reyktur lax**, Reyktur lax með Piparrótar & lime dressingu

**Innbakað Gæsapate**, Innbakað Gæsapate, cumberland dressing

**Nauta carpaccio**, Nauta carpaccio, sykraðar heslihnatur, bláberja sulta & Foie gras

**Heitreykt andabringa**, Heitreykt andabringa með hindberja vinaigrette & klettasalat

**Stökkar Falafel bollur (V)**, Stökkar Falafel bollur, sveppakrem & pikklaðir shiitake (V)

**Rauðrófu carpaccio (V)**, Rauðrófu carpaccio m. trufflum, klettasalat & hnetu mixi (V)



### Aðalréttir

#### Ekta purusteik

**Grilluð nautalund**, Grilluð nautalund ilmuð af trufflu marineringu

**Kalkúnabringa**, Kalkúnabringa gjláð í appelsínu og brúnuðu smjöri

**Hangikjöt**

**Graskers** og Hnetu wellington (V)



### Meðlæti

**Sætkartöflu pie** & pecan crust

**Sykurbrúnaðar kartöflur**

**Kartöflur** í uppstúf

**Lux Rauðkál** með eplum (V)

**Epla waldorf salat**

**Kremaðar gular baunir**

**Brokkolí Salatið hennar mömmu**

**Hunangs ristaðar gulrætur** & sykraðar möndlur (V)



### Sósur

**Kremuð Villisveppa** - madeira sósa (V)

**Rauðvinsgljái**



### Eftirréttir

**Döðlukaka** & saltkaramel

**Riz'ala mand**, kirsuber & hvítt súkkulaði (V)

**Tiramisu**

**Jólasnákökur**

þar sem maturinn verður upplifun