

ALDAN

Restaurant

STARTERS

Halibut ceviche	2.500
with rhubarb fond, pickled horseradish, organic barley popcorn from Vallanes farm and dill oil	
Smoked arctic char	2.500
signature smoked Icelandic arctic char with fennel salad and cucumber dressing	
Bone marrow & reindeer tartare	3.300
wild reindeer tartare served on grilled bone marrow with homemade sourdough bread, cured egg yolk and black garlic mayo	
Smoked beetroot (vegan option available)	2.200
with local goat-skyr mousse, sourdough cracker, orange gel, organic arugula and walnuts	

ON THE SIDE

Basket of bread	800
with herb butter	
Fried baby potatoes	1.200
with garlic mayo	

KIDS MENU

Meatballs	1.500
with roasted baby potatoes and vegetables	
Gnocchi	1.500
with homemade pesto and parmesan cheese	

MAIN COURSES

Duo of Icelandic lamb	6.800
duo of herb crusted lamb rack and pulled lamb, served with potato gratin, sautéed kale and lamb jus	
Fresh from the boat	5.200
today's catch served with homemade gnocchi, bacon, cabbage, dried fish-rye bread crumble and fermented leek hollandaise	
Mushroom gnocchi (vegan option available)	4.200
gnocchi served with grilled oyster mushrooms, broccolini, green pesto, homemade mushroom ketchup and parmesan cheese	

EVENING SPECIALS

Reindeer steak	8.650
wild reindeer rump steak served with celeriac puree, roasted vegetables and blueberry-whey jus	
Grilled arctic char	1200 kr/100 gr
whole fish from Öxarfjörður sustainable landfarm with rosemary-roasted baby potatoes, summer salad and hollandaise. - please ask our waitstaff	

DESSERTS

Aldan's rhubarb	2.200
homemade rhubarb sorbet with crème patisserie, honey crisp and strawberries	
Chocolate bread	1.800
warm chocolate bread served with milk chocolate ganache, blueberry powder and vanilla oil	
Ice cream of the day	1.800
please ask our waitstaff for the daily selection	

DRINKS

Homemade rhubarb lemonade	750
White wine	GL/BTL
Terre del noce pinot grigio	1.500/6.900
Altano vinho douro	1.700/7.900
Laurent Miquel chardonnay	1.800/8.400
Red wine	
Farmers market organic red	1.500/6.900
Cricova rara neagra orasul	1.700/7.900
Montecillo rioja crianza	1.800/8.400
Sparkling & Champagne	
Montalto prosecco (on draught)	1.300
Brilla prosecco	6.900
Veuve clicquot brut	12.500
Natural wine	
Judith Beck weissburgunder	9.900
Gerard Bertrand orange gold	9.900
Cocktails	
Gin & jasmin tonic	2.600
Butter-washed bourbon sour	2.600
Bromary brennivin, rosemary, gingerbeer	2.600
Classic cocktail selection	2.600
Beer	0.3L/0.5L
Tuborg classic	1.000/1.400
Gull lite premium	1.000/1.400
Úlfur IPA 0.4L	1.800
Helga - raspberry sour 0.4L	1.600

At Aldan restaurant, we are proud to continue to cooperate with local producers with a menu that highlights fresh, locally sourced and sustainable ingredients. Enjoy a mix of Nordic and European cuisine, featuring succulent lamb, fresh seafood, and seasonal vegetables, all prepared with a modern twist. Bon appetit!

ALDAN

Restaurant

FORRÉTTIR

Lúðu ceviche 2.500
með rabarbara legi, sultaðri piparrót, poppuðu lífrænu byggi frá Vallanesi og sólseljuolíu

Reykt bleikja 2.500
frá landeldi í Öxarfirði, reykt eftir uppskrift hússins og borin fram með fennel salati, gúrku dressingu og sultuðum sinnepsfræjum

Ofnbakað nautabein með merg og hreindýra tartar 3.300
tartar af viltu hreindýri á grilluðum beinmerg með heimagerðu súrdeigsbrauði, gröfnum eggjarauðum og svörtu hvítlauks-majó

Reykt rauðrófa (hægt að fá sem vegan) 2.200
með geitaosta-skyrmús úr geitaosti frá Héraði, súrdeigs kexi, appelsínuhlaupi, lífrænt ræktuðu klettsalati og valhnetum

TIL HLIÐAR

Brauðkarfa 800
með kryddsmjöri

Ofnbakað kartöflusmælki 1.200
með hvítlauks-majó

FYRIR BÖRNIN

Kjötbollur 1.500
með ofnbökuðu smælki og grænmeti

Gnocchi 1.500
kartöflu gnocchi með heimagerðu pestó og parmesan osti

AÐALRÉTTIR

Lambatvenna 6.800
grillað lambafille á beini og rillette, með kartöflu gratín, snöggsteiktu grænkáli og soðkjarnasósu

Fengur dagsins 5.200
sérvalinn af matreiðslufólki Öldunnar með heimagerðu "gnocchi", beikoni, káli, harðfisks-rúgbrauðs mulningi og sýrðri blaðlauks hollandaise sósu

Sveppa gnocchi (hægt að fá sem vegan) 4.200
kartöflu-gnocchi, borið fram með grilluðum ostrusveppum, broccolini, grænu pestói, heimagerðu sveppa-„ketchup“ og parmesan osti

SÉRRÉTTIR KVÖLDSINS

Hreindýrasteik 8.650
grillað mjaðmasteik af villtu hreindýri með seljurótar púrre, ristugu grænmeti og bláberja-soðkjarnasósu

Heilgrilluð beikja 1.200 kr./ 100 gr.
frá landeldi í Öxarfirði með rósmaín bökuðu smælki, sumarsalati og hollandaise smjör sósu. - Vinsamlegast spyrjið þjóninn

EFTIRRÉTTIR

Rabarbara-unaður Öldunnar 2.200
heimagerður rabarbara sorbet með „creme patisserie“, hunangskexi og jarðarberjum

Súkkulaðibrauð 1.800
heitt súkkulaði brauð með súkkulaði ganache, bláberja púðri og olíu úr vanillu

Ís dagsins 1.800
vinsamlegast spyrjið þjóninn

DRYKKIR

Heimagert rabarbara límonaði 750

Hvítvín Glas/flaska
Terre del noce pinot grigio 1.500/6.900
Altano vinho dourado 1.700/7.900
Laurent Miquel chardonnay 1.800/8.400

Rauðvín Glas/flaska
Farmers market organic red 1.500/6.900
Cricova rara neagra orasul 1.700/7.900
Montecillo rioja crianza 1.800/8.400

Freyðivín og kampavín
Montalto prosecco (on draught) 1.300
Brilla prosecco 6.900
Veuve clicquot brut 12.500

Náttúruvín
Judith Beck weissburgunder 9.900
Gerard Bertrand orange gold 9.900

Kokteilar
Gin & jasmin tonic 2.600
Butter-washed bourbon sour 2.600
Bromary brennivín, rosemary, gingerbeer 2.600
Classic cocktail selection 2.600

Bjór á krana 0.3L/0.5L
Tuborg classic 1.000/1.400
Gull lite premium 1.000/1.400
Úlfur IPA 0.4L 1.800
Helga - raspberry sour 0.4L 1.600

Við leggjum okkur fram að afla hráefnis og vera í samstarfi við sjómenn og vel valda matvælaframleiðendur í fjórðungnum. Þar skipta gæði, ferskleiki og sjálfbærni öllu máli. Við vonum að þið njótið blöndu af norrænni og evrópskri matargerð, með safaríku lambakjöti, ferskum sjávarréttum og árstíðabundnu grænmeti, útbúið með nútímalegu ívafi. Verði ykkur að góðu!