

Kæri viðskiptavinur,
Á “Anno Domini” verslum við aðeins með fyrsta flokks hráefni
og vöndum okkur við að vinna úr því, eftir óskum ykkar.
Þjóðum gott úrval
af spönskum, ítölskum og frönskum borðvínnum,
ásamt lystaukum líkjörum, koníaki og fl. af bestu tegundum.
Jacques Truyol og starfsfólk hans þakkar heimsókn ykkar
og mun gera það besta til að þóknast ykkur !

Verði ykkur að góðu !

Listi yfir ofnæmisvaldandi innihald í boði

Til að byrja með, mælum við með lystauka:

Kir 3,80

Sólberjalíkjör með hvítvíni

Kir Royal 4,50

Sólberjalíkjör með freyðivíni

Kir Anno Domini 7,95

Sólberjalíkjör með kampavíni

Okkar heimalöguðu súpur

Gratíneruð lauksúpa Lyon 6,25

Kremsúpa úr grænum spergli með rjómatoppi 5,95

Humar-bisque 8,95

Sérlöguð humarsúpa með rjómatoppi og kaviar

Bruschetta caprese (4 stykke) 2,90
Ristað brauð með hvítlauks og basilíku krydduðum tómát, gratínerað með mozzarellaosti, stráð með oregano

Stökkt brauð með hvítlauksmjöri 2,50

Brauð með aioli (hvítlauksmajónes) 1,85

Brauð og smjör 1,25

Salöt

Marglitt salat 10,10
Saman stendur af salatblöðum ásamt grænmeti, túnfisk, harðsoðnu eggjum og bragðgóðri sósu hússins

Caprese salat 8,25
Ekta ítalskur mozzarella ostur, tómatsneiðar, basilíka ásamt jómfúarolíu, Modena ediki og oregano

Brasília salat 11,10
Samansett af salatblöðum, pálmhjörtum, maískorni, rækjum, mangó og harðsoðnu eggjum, ásamt bragðgóðri sósu hússins

Salat með pönnusteiktri kjúklingalífur 8,75
Fersk salatblöð, hvítlauks og steinselju ristaðir ostrusveppir, kjúklingalífur ásamt sherryediki

Salat Lucullus 14,20
Fersk salatblöð og lambasalat með steiktri andalífur og kóngasveppum, furuhnetum, akurhænueggi og cherrytómötum

Kaldir forréttir

Reyktur norskur lax 13,10
piparrótarsósu og rístað brauð

Avókadófrauð með rækjum 12,90
kokteilsósu og rístað brauð

Carpaccio úr nautalundum 12,90
með parmesan osti, sellerí og ferskum sveppasneiðum

Bresaola (loftþurrkað nautakjöt) 13,10
með parmesan osti, klettasalát og cherytómötum

Foie gras mi-cuit (andalifur) 15,25
á salatbedi með roðarunnareplasultu og rístað brauð

Með köldum eða heitum foie gras mælum við með staupi af:
“Sherry Noe Pedro Ximénez 30 ára gamalt” 7,50
“Sauternes - Bordeaux” 6,50

Heitir forréttir

Foie-gras með Pedro Ximénez sósu 16,25
Þönnusteikt fersk andalifur í smjördeigi með gljádum eplum,
sósu úr skalotlauk og sætu sérrí, á salatbedi

Steiktur Camembert ostur (5 stykke) með bláberjasultu 8,10
á salatbedi

Sniglar “à la Bourguignonne”	6 sniglar	9,10
fylltir hvítlaukssmjöri	9 sniglar	13,40
eftir uppskrift kokksins	12 sniglar	17,90

Kræklingar “à la Provençale” 10,95
gratíneraðir með hvítlaukssmjöri

Grænir spergilstoppar 12,20
með bragðgóðri laxasósu,
skreytt með reyktum laxastrimlum og laxahrognum

Pasta

Ítalskt gæðapasta með bragðgóðum sósum

Spaghetti Mare e Monti 10,25

*Spagettí með tómataþettri rjómasósu,
kóngasveppum, ferskum sveppum og rækjum*

Spaghetti Frutti di Mare 12,50

*Spagettí í tómatsósu
með dvergsmokkfiski, rækjum, hörpuskel og kræklingi*

Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,75

*Tagliatelle með kóngasveppum,
í rjómasósu með jarðsveppabragði*

Tagliatelle al salmone 11,75

*Tagliatelle í rjómadillsósu
með reyktum laxastrimlum og rækjum*

Tagliatelle alla Boscaiola 10,25

*Tagliatelle með sveppum, pírru,
baunum, beikoni og rjóma*

Maccheroni "Anno Domini" 10,25

*Makkarónur með tómatsósu,
kálflakjöti, papriku, ferskum sveppum, lauk og hvítlauk*

Tortelloni alle noci e tartufo 11,10

*Tortelloni fylltir ferskum osti og spínati,
með rjómasósu, valhnetukjörnum og jarðsveppabragði*

Sjávarréttir

VSK. meðtalinn

Bjódum ávallt ferskan fisk 1. flokks hráefni

*Sólflúraflök í kampavínsósu 18,25
með rækjum og ferskum sveppum*

*Sólflúraflök með laxafyllingu 19,25
í dillsósu með reyktum laxaströmlum*

*Sandhverfuflöök í eplavínsósu 20,95
með pírrulauksströmlum*

Steikt vartaraflök í mildri sinnepsfræsasósu 19,95

*Vartaraflök eftir eigin vali 19,95
(með kampavíns-, eplavíns- eða dillsósu)*

*Steikt vartaraflök með Maldon salti 19,50
og basilíka bættri jómfrúarolíu*

*Sjávarréttur “Pot-pourri” 21,95
Fersk fiskflök, smokkfiskur, risarækja og hörpuskel
í Pernod bættri dillsósu*

*Risarækjur “à la Provençale” 19,40
Risarækjuhalar með tómát,
hvítlauk og kryddjurtum*

*Risarækjur “Oriental” 19,95
Risarækjuhalar í karrísósu
með ávöxtum og kókosmjöli*

Andaréttir

Magret de Canard 16,25
Ofnsteikt andabringa með hunangs-hindberjaedikssöði

Önd í appelsínusösu 15,50

Confit de Canard 15,75
Sultuð andalæri með bláberjasultu

Lambaréttur

Ofnsteiktur lambaframhryggur 19,95
með Dijon sinnep og tímíansöði

Sérréttur

Lambabris með rjóma- og keilumörkíllsösu 19,95
í smjördeigi

Kálfaréttir

Þunnar kálfasneiðar í Marsalavínsösu með eplum 15,75

Þunnar kálfasneiðar í rjómasösu með ferskum sveppum 15,75

Þunnar kálfasneiðar alla Valdostana 16,25
(með Parma-skinku, rækjum og Fontina osti)

Kálfalundamedalíur 23,25
í koníaksrjómasösu með kóngasveppum

Nautaréttir

Stroganoff “de Luxe” 18,25

*Nautalundastrimlar í rjómasósu með jarðsveppabragði,
ásamt ferskum sveppum og villisveppum*

*Filets mignons (nautalundamedalíur) 18,75
með grænpiparsósu og bearnaise*

Nautalundir með koníaksrjómasósu og ferskum sveppum 18,75

Nautalundir með balsamic ediksósu 18,50

Nautalundir í grænpiparsósu 18,50

Nautalundir með bearnaisesósu 18,75

Nautalundir með ekta Roquefortastásósu 18,75

Nautalundir með kryddsmjöri 17,95

Nautalundamedalíur með kantarellusveppasósu 21,50

Nautalundamedalíur með kóngasveppasósu 20,95

*Fournedos Anno Domini (nautalundir) 22,50
Turnbauti með steiktri andalífur
í þúrtvínssósu með jarðsveppum*

Svínaréttir

Svínalundamedalíur með kantarellusveppasósu 15,75

*Svínalundamedalíur “à la Normande” 14,50
með Calvados bættu rjómasósu og eplum*

Ostur

Þrjár franskar ostategundir með valhnetum 7,50

Fimm franskar ostategundir með valhnetum 9,95

Eftirréttir

Með eftirréttum mælum við með staupi af:

“Moscatel rúsinuvíni Soleras de la Abuela” 4,55

“Sherry Noe Pedro Ximénez 30 ára gamalt” 7,50

“Sauternes - Bordeaux” 6,50

Mangó- og sítrónukrap (2 kúlur) 5,60

Hindberja-, mangó- eða ástaraldinmauk 5,75

með vanilluís (2 kúlur)

Dame blanche 5,75

Vanilluís (2 kúlur) með heitri súkkuladísu

Súkkuladifraud með kiwi og þeyttum rjóma 5,75

Profiteroles (vatnsdeigsbollur með rjómafyllingu) 6,25

vanilluís og heitri súkkuladísu

Mangókráp 6,25

með mangó í blævcengsformi á hindberjamaukspegli

Colonel 6,25

þeytt sítrónukrap með kampavíni og rússneskum vodka

Heitri hindber með vanilluís og þeyttum rjóma 6,25

Crêpes Suzette (pönnukökur) í Grand Marnier 6,25

með vanilluís

Coulant með vanilluís 6,25

Heit súkkuladikaka með fljótandi kjarna

Tarte Tatin með vanilluís 6,25

Frönsk eplaterta “Tatin” með karamelluhjúp

Kaffi

Espresso – Koffínsnautt kaffi – Kaffi með flóadri mjólk 2,25

Kaffi með mjólk – Uppáhellt kaffi 2,45

Cappuccino 3,25

Kaffi með rjóma 3,25

Carajillo (kaffi með Brandy/anís) 3,50

Irish Coffee (kaffi, írskt vísí og þeyttur rjómi) 6,40

Calypso (kaffi, Tía María og þeyttur rjómi) 6,40

Baileys (kaffi, Baileys og þeyttur rjómi) 6,40

Orange (kaffi, Grand-Marnier og þeyttur rjómi) 6,40

Normandie (kaffi, Calvados og þeyttur rjómi) 6,40

D.O.M. (kaffi, Bénédictine og þeyttur rjómi) 6,40

Kiss of fire (kaffi, Tía María, Cointreau og þeyttur rjómi) 6,40

Amaretto (kaffi, Amaretto og þeyttur rjómi) 5,95

Parisien (kaffi, Brandy og þeyttur rjómi) 5,95

Te - Jurtaseyði

Te 2,25

Lindiblómate 2,25

Kamillute 2,25

Piparmyntute 2,25