

Jólaseðlar NOMY 2026

Jólasmaréttir

15 einingar á mann

Fennel- og dillgrafinn lax á ristudu focaccia með rjómaostakremi og graflaxsósu

Íberíu grísaspjót, kóreskt BBQ, yuzu kosho-mayo og kimchi sesam

Reyktur lax á rúgbrauði með eggjakremi, piparrót og kryddjurtum

„French Toast“ – steikt eggjabrauð, trufflu „slaw“, parmaskinka, parmesanostur

Rísottó krókettur með villisveppum, mozzarella osti og bökuðu hvítlauksaioli með steinselju

Grillaðar Nobashi rækjur með ponzu mayo, stökkum hvítlauk, kóríander og chili

Reykt andabringa með maraschino kirsuberi, kryddbrauði og kryddjurtum

Kalkúnabringa á spjóti í kirsuberja-teriyaki með pecanmayo og valhnetudukkah

Andalæraconfit í sesambrauði „steamed bun“ með hoisin, epla- og fennelsalati og yuzu mayo

Pistasúkaka með Tanariva súkkulaðikremi

Hvítsúkkulaðitruffla með kaffi-lakkrísganache og hindberjapúðri

10.690kr.

Verð á mann

Jólaseðlar NOMY 2026

Tilbúið jólahlaðborð

Beint á borðið

FORRÉTTIR

Rúgbrauð – nýbakað súrdeigsbrauð – smjör

Fennel- og dillgrafinn lax með hunangssinnepssósu

Reyktur lax með piparrótarsósu

Jólasíld og karrýsíld

Heitreykt andabringa með hindberjachutney

Tvíreykt húskarla hangikjöt með piparrótarsósu

Innbakað hreindýrapaté með aðalbláberjum

AÐALRÉTTIR

Ekta purusteik

Hægelduð kalkúnabringa marineruð í sítrónublóðbergi og salvfu

Stöffing með steiktum sveppum, beikoni, döðlum, eplum og heslihnetum

Sætkartöflusalat með ristudum pecanhnetum og kryddjurtum

Rauðkál með sólberjum

Nomy eplasalat

Kremuð koníaks- og villisveppasósa

EFTIRRÉTTUR

Manjari súkkulaði-ganache á súkkulaðibotni með sítrónucurd og hindberjum

12.090kr.

Verð á mann

Jólaseðlar NOMY 2026

Stóra hlaðborðið

Með kokki frá NOMY

FORRÉTTIR

Laufabrauð – nýbakað súrdeigsbrauð – rúgbrauð – smjör

Karrýsild með eplum

Jólasíld

Fennel- og dillgrafinn lax með piparrótarsósu

Reyktur lax með sítrónu-chilisósu

Tvíreykt húskarla hangikjöt

Grafið naut bresaola með sultuðum skalottlauk

Heitreykt andabringa með hindberjachutney

Innbakað hreindýrapaté með aðalbláberjum

AÐALRÉTTIR

Ekta purusteik

Heilsteiktar nautalundir í trufflumarineringu

Hægelduð kalkúnabringa marineruð í sítrónublóðbergi og salvíu

Sætkartöflusalat með ristnuðum pecanhnetum, appelsínunum og kryddjurtum

Kartöflugratín með Ísbúa

Rauðkál með sólberjum

Nomy eplasalat

Seljurótarhrásalat með trufflusinnepi

Grænt salat með vinagrette

Portvínssóðgljái og kremuð koníaks-villisveppasósa

EFTIRRÉTTIR

Tanariva súkkulaðiganache með sítrónucurd og hindberjum

Risalamande með kirsuberjasósu og möndlum

14.290kr.

Verð á mann

Kokkur frá NOMY mætir með hlaðborðið, sér um uppsetningu þess og áfyllingar á meðan borðhaldi stendur, ásamt því að skera kjötið fyrir gesti.