



SUM VÍN ERU  
**SUMARVÍN**

GIRNILEGAR UPPSKRIFTIR OG VÍNIN SEM PASSA





## LAMBA PRIME RIBS

MEÐ SÍTRÓNU, HVÍTLAUK OG FERSKU RÓSMARÍNI

Lamba Prime ribs er fremsti hlutinn á hryggnum, afar meyr og bragðgóð steik sem hentar vel á grillið.

1 kg framhryggur af lambi (Prime ribs)  
 Rifinn börkur af 1 sítrónu  
 Safi úr 2 sítrónum  
 1,5 dl ólífúolía  
 1 tsk. hunang  
 1-2 kvistir ferskt rósmarín  
 2 hvítlauksgeirar, fínt saxaðir  
 Sjávarsalt og svartur pipar úr kvörn

### Aðferð:

Hreinsið nálarnar af rósmarínkvistunum og saxið smátt með beittum hníf. Rífið börkinn af annarri sítrónunni og kreistið safann úr báðum sítrónunum í skál. Setjið plastfilmu yfir og setjið í örbylgjuofn uns vökvinn sýður. Takið út og setjið hunang, rósmarín, hvítlauk, salt og pipar saman við. Hellið á fat og veltið kjötinu upp úr vökvanum. Setjið í kæli og látið standa í 1-2 tíma. Veltið kjötinu öðru hverju. Takið kjötið úr kryddleginum og grillið við meðalhita í 12-14 mínútur.

Berið fram með litríku salati, bakaðri kartöflu og kaldri sósu.



# GRILLAÐAR KJÚKLINGABRINGUR

MEÐ HUNANGS- OG SINNEPSGLJÁA

4 kjúklingabringur

## Gljái:

Olía til steikingar  
 ½ laukur, fínt saxaður  
 2 msk. dijon-sinnep  
 1 msk. hunang  
 Safi og börkur af ½ sítrónu  
 2 msk. ólífuolía  
 ½ tsk. timjan (þurrkað)  
 Salt og pipar úr kvörn

## Aðferð:

Steikið laukinn í olíunni án þess að brúna. Takið af hitanum og setjið í skál, blandið restinni saman við. Grillið kjúklingabringurnar við meðalhita í u.þ.b. 20 mínútur. Penslið gljáann á kjúklinginn þegar eldunartíminn er ríflega hálfnaður. Snúið ört svo ekki brenni.

## OFNBAKAÐ SUMARGRÆNMETI

3 tómatar	½ dl vatn
1 græn paprika	2 msk. græn ólífuolía
1 rauðlaukur	1 msk. balsamedik
½ grænn kúrbítur	Salt og pipar úr kvörn
1 sellerístilkur	Dálítið timjan og rósapipar

## Aðferð:

Skerið grænmetið gróft og setjið í eldfast mót. Hrærið saman vatni, olíu, ediki og kryddi, hellið yfir grænmetið og blandið vel saman. Setjið álpappír yfir fatið og bakið í ofni í 15-20 mínútur við 180 °C.



## GRILLAÐUR SVÍNAHNAKKI

MEÐ TERYAKI, ENGIFER OG BBQ ÁSAMT GRILLUÐU GRÆNMETISSPJÓTI

1 kg beinlaus svínahnakki í sneiðum

1 dl Teryaki-sósa  
 1 dl BBQ-sósa  
 1 msk. fínt saxaður engifer  
 1 msk. sesamolía

### Aðferð:

Blandið öllu saman og penslið á kjötsneiðarnar. Látið standa í kæli í 2-3 tíma. Þerrið megnið af kryddleginum af kjötinu og grillið við meðalhita í u.þ.b. 4 mínútur á hvorri hlið, kryddið með salti og pipar.

### GRÆNMETISSPJÓT

1 rauð paprika  
 4 tómatar  
 1 rauðlaukur  
 ½ gulur kúrbítur  
 8 sveppir

### Aðferð:

Skerið grænmetið gróft og þræðið upp á trépinna sem hefur verið látinn liggja í bleyti í volgu vatni í hálf tíma. Það er gert til að ekki kvikni í pinnanum á grillinu. Penslið grænmetið með góðri olíu og grillið með kjötinu. Kryddið með salti og pipar. Gott er að kreista sítrónu yfir grænmetið þegar það er alveg að verða tilbúið.

### Annað meðlæti:

Ferskt salat og köld sósa að eigin vali.





## GRILLAÐUR LAX

MEÐ JÓGÚRTSÓSU OG GRILLUÐUM TÓMÖTUM

1 kg beinlaust laxaflak með roði  
Ólífuolía  
Salt og pipar

### Aðferð:

Skerið laxaflakið í hæfilega bita til steikingar. Perrið fiskinn vandlega og penslið með olíu. Penslið olíu yfir grillgrindina tvisvar með nokkurra mínútna millibili þegar hún er orðin heit til að minnka líkurnar á að fiskurinn festist við grindina. Einnig er hægt að notast við þar til gerðar fiskiklemmur. Grillið fiskinn við meðalhita í nokkrar mínútur á hvorri hlið, kryddið með salti og pipar. Notið spaða frekar en töng til að snúa fiskinum.

### JÓGÚRTSÓSA

1 dós hrein jógúrt	2-3 hvítlauksgeirar, fínt saxaðir
½ dós sýrður rjómi	1 msk. extra virgin ólífuolía
½ tsk. dijon-sinnep	Salt og pipar
½ tsk. sykur	Söxuð fersk steinselja

### Aðferð:

Öllu blandað saman og látið standa í kæli í klukkutíma.

### GRILLAÐIR TÓMATAR

4 tómatar  
1 msk. ólífuolía  
1 msk. pesto  
1 msk. fínt rifinn parmesan

### Aðferð:

Skerið tómatana í tvennt og dreypið ólífuolíu í sárið. Setjið á heitt grillið með sárið niður í hálfu mínútu. Snúðið tómatunum og setjið pesto og parmesan ofan á og látið grillast í smástund.



## NAUTA FRAMHRYGGJAR-SNEIÐAR „RIB EYE“

MEÐ GRÁÐAOSTAKRYDDSMJÖRI OG GRILLUÐUM KARTÖFLUHELMINGUM

4 Rib eye steikur, u.þ.b. 300 g, vel fitusprengdar  
Olía, salt og svartur pipar úr kvörn

### Aðferð:

Grillið steikurnar við háan hita í nokkrar mínútur á hvorri hlið.

### GRÁÐAOSTAKRYDDSMJÖR

1 box gullgráðastur	1 msk. söxuð steinselja
100 g smjör	5 grænar ólífur
2 hvítlauksgeirar	Svartur pipar úr kvörn
4 sólþurrkaðir tómatar	

### Aðferð:

Látið gráðastinn og smjörið ná stofuhita. Saxið hvítlauk, sólþurrkuðu tómata og ólífurnar. Blandið öllu saman í skál með gaffli. Hægt er að rúlla smjörinu upp í plastfilmu, kæla og skera niður eins og hefðbundið kryddsmjör eða bera það fram eins og mauk. Hvort tveggja er mjög gott.

### GRILLAÐAR KARTÖFLUR

4 bökunarkartöflur  
Olía, salt og pipar

### Aðferð:

Sjóðið kartöflurnar þar til þær eru næstum gegnsoðnar. Skerið í tvennt eftir endilöngu. Penslið sárið með olíu og klárið að elda á grillinu. Kryddið með salti og pipar.

Berið fram með litríku sumarlegu salati og grillaðum kúrbít.



## NAUTA FRAMHRYGGJARSNEIÐAR „RIB EYE“

### HECULA MONASTRELL

RAUÐVÍN

08593 750 ml 14,50 % Ber ehf **1.670 kr.**  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Finleg rauð ber, ristuoð frá, kaffi.

### DROSTDY-HOF CAPE RED

RAUÐVÍN

04861 3000 ml 13,50 % Globus hf **4.898 kr.**  
Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökk ber, jörð.

### THORNTREE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN

12674 750 ml 14,00 % HOB-vín ehf **1.399 kr.**  
Dökkkirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Sætkenndur, dökkur ávöxtur, jörð, tóbak.

### PORTIA

RAUÐVÍN

12446 750 ml 13,50 % Karl K Karlsson hf **2.899 kr.**  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Þroskuð skógarber, lyng, jörð, börkur.

### CASILLERO DEL DIABLO SHIRAZ RESERVA

RAUÐVÍN

04301 750 ml 13,50 % Mekka Wines & Spirits **1.799 kr.**  
Dökkkrúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Þéttur skógarberjakeimur og kryddtónar.

### SECCO-BERTANI VALPOLICELLA VALPANTENA RIPASSO

RAUÐVÍN

13812 750 ml 13,00 % Vífílfell hf **2.890 kr.**  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Rauð ber, kirsuber, laufkenndir tónar.

### CASTELLO DI QUERCETO CHIANTI CLASSICO RISERVA

RAUÐVÍN

09565 750 ml 13,50 % Vín og matur ehf **3.858 kr.**  
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, ferskt, mikil tannín. Viðarkrydd, reykur, dökk ber, jörð.

### D'ARENBERG THE FOOTBOLT SHIRAZ

RAUÐVÍN

09881 750 ml 14,50 % Vín og matur ehf **2.390 kr.**  
Dökkkrúbínrautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, ferskt, höfugt, þroskuð tannín. Sætkenndur, mikill berjablámi, eik, vanilla.

### SUNDANCE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN

12289 750 ml 13,00 % HOB-vín ehf **1.499 kr.**  
Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökk ber, jörð, tóbak, kaffi.



## GRILLAÐUR LAX

### BANFI SAN ANGELO PINOT GRIGIO

HVÍTVÍN

02505 750 ml 12,50 % Bakkus ehf 2.445 kr.  
Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurr, ferskt. Ljósir ávextir, pera, ferskja, grösugt, blómlegt.

### BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD PINOT NOIR

RAUÐVÍN

11274 750 ml 13,50 % Bakkus ehf 1.844 kr.  
Fjólurautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Jarðarber, hindber, sælgætiskennur lyngtónn.

### PERELADA ROC

HVÍTVÍN

13792 750 ml 12,00 % Ber ehf 1.757 kr.  
Fölsitrónugult. Létt meðalfylling, þurr, ferskt. Sítrus, blómlegir ávaxtatónar, krydd.

### DROSTDY-HOF STEEN

HVÍTVÍN

04860 3000 ml 12,00 % Globus hf 4.498 kr.  
Fölsitrónugrænt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt. Epli, sítrus, stjörnuávoxtur.

### PETER LEHMANN WILDCARD CHARDONNAY

HVÍTVÍN

05245 750 ml 13,00 % Globus hf 1.598 kr.  
Ljósugult. Meðalfylling, þurr og ferskt. Blómlegur, hunangskennur ávoxtur.

### EL COTO RIOJA

HVÍTVÍN

06032 750 ml 12,00 % Globus hf 1.399 kr.  
Fölsitrónugult. Létt fylling, þurr og ferskt. Friskur, ljós ávoxtur.

### VINA MAIPO CHARDONNAY

HVÍTVÍN

06839 3000 ml 13,00 % Karl K Karlsson hf 5.499 kr.  
Ljósitrónugult. Létt fylling, þurr, ferskt. Eik, epli, sítrus.

### JACOB'S CREEK SEMILLON CHARDONNAY

HVÍTVÍN

05692 750 ml 12,50 % Mekka Wines & Spirits 1.899 kr.  
Ljósitrónugrænt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt. Grösugt, hunang, sítrus.

### FINCA LA LINDA CHARDONNAY

HVÍTVÍN

09073 750 ml 14,00 % Veigar ehf 1.748 kr.  
Ljósitrónugult. Þétt meðalfylling, þurr, höfugt. Smjörkenndur ávoxtur, eik, ananas, sítrus, epli.

### RENE MURE PINOT GRIS COTE DE ROUFFACH

HVÍTVÍN

00410 750 ml 12,50 % Vínkaup ehf 2.395 kr.  
Ljósitrónugult, meðal fylling, sætuvatn, ferskt. Ferskja, melóna, hunang, sveppir.

### MARQUES DE RISCAL

HVÍTVÍN

03709 750 ml 12,50 % Vínkaup ehf 2.190 kr.  
Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurr, milt. Hýði, steinefni, þroskaður, ljós ávoxtur.

### LAMOTHE VINCENT SAUVIGNON SEMILLON

HVÍTVÍN

13958 750 ml 12,50 % Haugen ehf 1.789 kr.  
Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurr, sýruríkt. Grösugt, grænjaxlar, aspas, laukur. Ferskt og finlegt.

### ROSEMOUNT SEMILLON CHARDONNAY

HVÍTVÍN

01629 750 ml 12,50 % Ölgerðin Egill Skallagrímss 1.836 kr.  
Sitrónugult. Létt meðalfylling, þurr, ferskt. Sítrusbörkur, melóna, púður.

### LINDEMANS CHARDONNAY

HVÍTVÍN

09562 3000 ml 13,50 % Ölgerðin Egill Skallagrímss 5.494 kr.  
Sitrónugult. Létt, þurr, milt. Mikil eik, sítrustónar.





## GRILLAÐUR SVÍNAHNAKKI

### HUGEL GEWURZTRAMINER

HVÍTVÍN

00290 750 ml 13,00 % Bakkus ehf 2.445 kr.

Sitrónugult. Meðalfylling, þurr og ferskt með blómlegum hunangs- og eplatónum.

### BARRAMUNDI SHIRAZ CABERNET

RAUÐVÍN

12093 3000 ml 14,50 % Bakkus ehf 5.284 kr.

Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Sólbakaður berjablámi, jurtatónar.

### WILDERNESS ESTATE SHIRAZ

RAUÐVÍN

05439 3000 ml 13,50 % Elgur ehf 6.490 kr.

Rúbínrautt. Létt fylling, þurr og milt með berjabláma og ristudum eikartónum.

### PETER LEHMANN WILDCARD SHIRAZ

RAUÐVÍN

05249 750 ml 14,50 % Globus hf 1.898 kr.

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurr og ferskt, lítil tannín. Sælgætiskennur ávöxtur, mint, lakkris og jurtakrydd.

### SENORIO DE LOS LLANOS VALDEPENAS RESERVA

RAUÐVÍN

05980 750 ml 12,50 % Globus hf 1.498 kr.

Ljósiruberjarautt. Meðalfylling, þurr, milt, miðlungs tannín. Rauð ber, kjötkennt.

### TORRES SANGRE DE TORO

RAUÐVÍN

05623 750 ml 12,00 % Karl K Karlsson hf 1.749 kr.

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannín. Sætkenntur berjablámi og kryddtónar.

### CONCHA Y TORO SUNRISE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN

02994 750 ml 13,00 % Mekka Wines & Spirits 1.449 kr.

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, sætuvottur, ferskt, þroskuð tannín. Sólber, lyng, vanilla, eik, mint.

### CARMEN MERLOT

RAUÐVÍN

06346 750 ml 13,50 % Rolf Johansen & Co ehf 1.580 kr.

Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr og ferskt. Þroskuð tannín, þéttur skógarberjaávöxtur, mint og jarðartónar.

### DR. LOOSEN BERNKASTELER LAY RIESLING KABINETT

HVÍTVÍN

12514 750 ml 7,50 % Rolf Johansen & Co ehf 1.850 kr.

Fölsitrónugrænt. Létt fylling, hálfsett, sýruríkt. Léttur, ljós ávöxtur. Lichi, pera, olía, mjólkurtónar.

### LEAP OF FAITH SHIRAZ CABERNET

RAUÐVÍN

10662 750 ml 13,50 % Veigar ehf 1.836 kr.

Kirsuberjarautt. Létt fylling, þurr og sýruríkt. Lítil tannín og léttir berjatónar.

### AMALAYA DE COLOME

RAUÐVÍN

10777 750 ml 14,50 % Víðifell hf 1.789 kr.

Dimmrúbínrautt. Mikil fylling, sætuvottur, ferskt, mikil tannín. Plóma, hindber, jurtakrydd, kröftugt bragð.

### SANTIAGO MERLOT

RAUÐVÍN

11083 3000 ml 13,00 % HOB-vín ehf 4.499 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Rauð og dökk ber, jörð, mosi, lyng.



## GRILLAÐAR KJÚKLINGABRINGUR

### GEORGES DUBOEUF BEAUJOLAIS

RAUÐVÍN

12502 3000 ml 12,00 % Bakkus ehf **5.076 kr.**  
Ljósúrúbrátt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, mjúk tannín. Sætkenndur berjablámi, ávaxtahlaup.

### LA VIEILLE FERME COTES DU VENTOUX

RAUÐVÍN

06409 750 ml 13,50 % Rolf Johansen & Co ehf **1.780 kr.**  
Rúbrátt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Skógarber, lyng. Ungt.

### PASQUA VILLA BORGHETTI BARDOLINO CLASSICO

RAUÐVÍN

13886 750 ml 12,50 % Rolf Johansen & Co ehf **1.495 kr.**  
Kirsuberjarátt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Rauður ávöxtur, lyng, hey.

### POGGIO AL CASONE

RAUÐVÍN

09510 750 ml 12,50 % Vífífell hf **2.091 kr.**  
Kirsuberjarátt. Létt meðalfylling, þurrt, sýruríkt, lítil tannín. Fjóla, rauð ber, grösugt og kryddað.

### RAMON ROQUETA TEMPRANILLO-CABERNET RESERVA

RAUÐVÍN

12154 750 ml 13,50 % Haugen ehf **1.590 kr.**  
Kirsuberjarátt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þroskuð tannín. Skógarber, lauf, vanilla.

### LINDEMANS SHIRAZ CABERNET

RAUÐVÍN

09563 3000 ml 13,50 % Ölgerðin Egill Skallagrímss **5.494 kr.**  
Dökkfjólublátt. Meðalfylling. Þurrt og ferskt, þroskuð tannín. Sælgætiskennur berjablámi, létt krydd.

### PICCANTI ROSSO DI TOSCANA

RAUÐVÍN

12578 3000 ml 13,00 % Ölgerðin Egill Skallagrímss **5.280 kr.**  
Kirsuberjarátt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Kirsuber, lyng, jarðartónar.



## LAMBA PRIME RIBS

### EQUUS CARMENERE

RAUÐVÍN

12456 750 ml 15,00 % HOB-vin ehf **1.799 kr.**

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökk ber, sólber, krydd.

### EL COTO CRIANZA

RAUÐVÍN

05977 750 ml 13,00 % Globus hf **1.869 kr.**

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt og milt, lítil þroskuð tannín. Rauð ber, vanilla.

### FORTIUS TEMPRANILLO

RAUÐVÍN

10163 750 ml 13,50 % Karl K Karlsson hf **1.599 kr.**

Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Þroskaður rauður ávöxtur, negull, kanill, sveit, lyng.

### CAMPO VIEJO CRIANZA

RAUÐVÍN

08470 750 ml 13,50 % Mekka Wines & Spirits **1.799 kr.**

Kirsuberjarautt. Létt fylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, lauf, ristud eik, sæt krydd.

### CONCHA Y TORO CARMENERE CABERNET SAUVIGNON RESERVA

RAUÐVÍN

12265 3000 ml 13,50 % Mekka Wines & Spirits **5.999 kr.**

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Sólber, kirsuber, krydd.

### GRAN FEUDO CRIANZA

RAUÐVÍN

09086 750 ml 12,50 % Rolf Johansen & Co ehf **1.699 kr.**

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Hindber, blómlegt, létt eik.

### ROBERTSON WINERY CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN

07607 3000 ml 13,50 % Vífífell hf **5.390 kr.**

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, milt, lítil tannín. Rauður ávöxtur, sultað, jörð.

### MASI CAMPOFIORIN

RAUÐVÍN

00177 750 ml 13,00 % Ölgerðin Egill Skallagrímss **2.237 kr.**

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt og sýruríkt, lítil tannín. Ungt, frískt, berjakeimur.

## FORDRYKKIR

### RAPIDO ROSE

RÓSAVÍN

13789 750 ml 13,00 % ÁGM ehf

1.763 kr.

Ljósjarðarberjarautt. Létt, þurrt, ferskt. Léttur berjarauði, lyngtónar.

### MOSELLAND AVANTGARDE ROSE

RÓSAVÍN

11272 750 ml 11,00 % Bakkus ehf

2.045 kr.

Ljósjarðarberjarautt. Meðalfylling, hálfþurrt, ferskt, mjúk tannín. Sætkenndur berjarauði, hindber, jarðarber, lyng.

### MOSEL GOLD RIESLING

HVÍTVÍN

00325 750 ml 9,50 % Elgur ehf

1.989 kr.

Fölsitrónugult. Létt fylling, hálfþétt, ferskt. Sítrus, epli, pera.

### GUNTRUM RIESLING

HVÍTVÍN

05869 3000 ml 8,50 % Globus hf

4.099 kr.

Fölgult. Létt fylling, hálfþétt og ferskt með keim af eplum, ferskjum og þrúgum.

### CARLO ROSSI CALIFORNIA ROSE

RÓSAVÍN

06706 750 ml 9,50 % Globus hf

1.199 kr.

Ljósjarðarberjarautt. Létt fylling, hálfþétt og milt með léttum ávaxtakeim.

### CARLO ROSSI RED SPARKLING

FREYÐIVÍN

12816 750 ml 9,00 % Globus hf

1.199 kr.

Rúbínrautt, létt freyðing. Létt fylling, hálfþurrt, fersk sýra. Sætkenndur skógarberjakeimur. Frísklegt.

### J.P. CHENET MEDIUM SWEET

HVÍTVÍN

07976 750 ml 11,00 % Mekka Wines & Spirits

1.399 kr.

Sitrónugult. Létt fylling, hálfþurrt, ferskt. Hunang, ferskja, pera, steinefni.

### CRIN ROJA MACABEO

HVÍTVÍN

12569 750 ml 13,00 % Haugen ehf

1.390 kr.

Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt. Léttur sítrus, melónutónar.

### ELLERER ENGELSTRÖPFCHEN

HVÍTVÍN

00311 750 ml 10,00 % HÖB-vín ehf

1.699 kr.

Fölsitrónugult. Létt fylling, hálfþétt, milt. Vínber, epli, límóna, lopi.

Verð í bæklingi gildir frá 1. - 30. júní 2009

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur

Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin

Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal

Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir

Hönnun: ENNEMM / NM37877

Höfundur uppskrifta: Ingvar Sigurðsson

Ljósmyndir: Kristján Maack

Prentun: Prentmet