

# FORRÉTTIR

## Rjómalöguð

### Flúðasveppasúpa

a'la Flúðir. Borin fram með  
Heimabökuðu brauði

Kr. 1.650,-

## Fylltir Flúðasveppahattar

með gratineruðu hvítlaukssmjöri  
og tómatabasil chutney

Kr. 2.100,-

## Ferskt salat

með rauðrófum og parmesan

Kr. 1.750,-

## Ofnakaður Bríe ostur

Toppaður með sýrópi og pek-  
anhnetum. Borinn fram með  
snittubrauði og chilli sultu.

Kr. 2.200,-

## TILBOÐ

## Rjómalöguð

### Flúðasveppasúpa

-

## Ofnakaður þorskur

með sítrónukartöflum, brúnuðu  
smjöri ilmuðu með kryddjurtum  
og grænmeti

Kr. 4.900,-

# AÐALRÉTTIR

## Pönnusteiktur lax

með blómkálsmauki, steiktu  
grænmeti, kartöflum og hvítvínssósu

Kr. 3.900,-

## Hægeldaður lambaskanki

með kartöflumús, rötargrænmeti og  
timian sósu

Kr. 5.100,-

## Nautalund

með gratin kartöflum, ristuðum  
sveppum, steiktu grænmeti og  
rauðvínssósu

Kr. 5.900,-

## Kjúklingasalat a'la Hótel

### Flúðir

með kjúkling, úrvali af fersku  
grænmeti, Silfurtúns jarðaberjum,  
fetaosti, kasjú hnetum,  
hvítlaukssósu og hvítlauksbrauði.

Kr. 3.150,-

## Hamborgari a'la Hótel

### Flúðir

með grænmeti, frönskum kartöflum  
og coctailsósu.

Kr. 2.400,-

## Veganborgari

með rauðrófubuffi, grænmeti, aioli  
vegan majonesi og frönskum

Kr. 2.400,-

# EFTIRRÉTTIR

## Súkkulaðimús a'la Hotel

### Fluðir

með Silfurtúns berjum,  
saltkarmellu sósu, þeyttum  
rjóma og appelsínu kurli

Kr. 2.050,-

## Rjóma ískúllur

með Silfurtúns berjum,  
súkkulaðisósu og þeyttum rjóma

Kr. 1.850,-

## Sorbet ískúllur

með ferskum berjum.

Kr. 1.850,-

## MEÐLÆTI

Franskar Kr. 800,-

Ferskt salat Kr.700,-

Brauðkarfa Kr. 700,-

## STARTERS

### Creamy mushroom soup

*a'la Flúðir. Served with home baked bread*

**Kr. 1.650,-**

### Filled mushrooms

With gratinated garlic butter and tomato chutney with basil

**Kr. 2.100,-**

### Fresh salad

With beetroots and parmesan

**Kr. 1.750,-**

### Oven baked Brie Cheese

Topped with mable syrup and pecan nuts. Served with bread and chilli jam

**Kr. 2.200,-**

## Offer

### Creamy mushroom soup

-

### Cod fish

with lemon potatoes, herb infused noisette and vegetables

**Kr. 4.900,-**

## MAIN COURSES

### Pan fried salmon

with cauliflower puree, fried vegetables, potatoes and white wine sauce

**Kr. 3.900,-**

### Slow cooked lamb shank

with mashed potatoes, fried vegetables and thyme sauce.

**Kr. 5.100,-**

### Tendorloin of beef

with gratin potatoes, fried mushrooms, vegetables and red wine sauce

**Kr. 5.900,-**

### Chicken salad a'la Hótel

#### Flúðir

with chicken, variety of fresh vegetables, strawberries, feta cheese, cashew nuts, garlic sauce and garlic bread.

**Kr. 3.150,-**

### Hamburger a'la Hótel Flúðir

with cheese, vegetables, French fries and \*kokteil\*sauce

**Kr. 2.400,-**

### Veganburger

with beetroot buff vegetables, french fries and aioli vegan mayonnaise.

**Kr. 2.400,-**

## DESSERTS

### Chocolate mousse a'la

#### Hotel Flúðir

with local berries, salt carmel sauce, whipped cream and orange crumble

**Kr. 2.050,-**

### Ice cream

with local berries, chocolate sauce and whipped cream

**Kr. 1.850,-**

### Sorbet Ice cream

With fresh strawberries.

**Kr. 1.850,-**

## Side Dish

Fries **Kr. 800,-**

Side salad **Kr.700,-**

Bread basket **Kr. 700,-**