

Forréttir

Starters

Rjómalöguð bleikjusúpa „Hótel Borealis“ með hægeldaðri bleikju og piparrótarkremi.

Creamy trout soup with horseradish

1700.-ISK

Rauðbeðugrafin lax með marineruðum rauð- og gulbeðum, sinnepssósu og heimalöguðu kexi.

Beetroot cured salmon with marinated beets, mustard sauce and hard bread

1700.-ISK

Reykt andabringa með seller purre, lambasalati, maltmarineruðum lauk og brauð teningum

Smoked duck breast with seller pure, salad, beer pickled onion and croutons

1700.-ISK

Aðalréttir

Main courses

Steiktur þorskur m/hvítlaukstónaðri kartöflumús, þækluðum gulrótum & mangó og lemmongrass sósu.

*Fried cod with garlic mashed potatoes, carrots and mango
Lemmon grass sauce* **4900.-ISK**

Djúpsteiktur fiskur og franskar með tartarsósu.

Fish and chips with tartar sauce. **2900.-ISK**

Nauta entrecode með sultuðum lauk noiset, hvítlauksristuðum sveppum, steiktu rôtargrænmeti, fondant kartöflu og grænpiparsósu.

Beef entrecote with pickled onions and butter, garlic roasted mushrooms, roasted root vegetables, fondant potato and green pepper sauce. **5200.-ISK**

Steikt lambafile með hvítlaukstónaðri kartöflumús, steiktu rôtargrænmeti og timjantónaðri rauðvínssósu.

Roast Lamb fillet with garlic mashed potatoes, roasted root vegetables and thyme toned red wine sauce. **4900.-ISK**

Rjómalöguð bleikjusúpa „Hótel Borealis“ með hægeldaðri bleikju og piparrótarkremi.

Creamy trout soup with horseradish **2600.-isk**

Grænmetis réttur dagsins

Vegatarian Main Cours of the day **3900.-isk**

Eftirréttir

Desserts

Súkkulaðimousse „Hótel Borealis“ með jarðaberjum.

Chocolate Mousse Hotel Borealis with strawberries.

1850.-ISK

Skyr panna cotta með bökuðu eplum og ferskum berjum.

Skyr Pannacotta with baked apples and fresh berries.

1850.-ISK

Bökuð ostakaka með ferskum berjum og hindberjasósu

Baked cheesecake with fresh berries and raspberry sauce

1850.-ISK

Barnamatseðill,

Minni útgáfa af fisk og franskar 990,-

Pasta 990,-