



ÓVISSUFERÐ *Culinary journey*

*Matreiðslu- og framreiðslumenn Hótel Kea Restaurant bjóða gestum í
óvissuferð sem felur í sér allt það besta
í mat og þjónustu staðarins*

*Have our staff take you on a culinary journey where you are
introduced to all the best that Hótel Kea Restaurant has to offer*

*Athugið að þessi matseðill er eingöngu afgreiddur
fyrir alla við borðið!*

This menu is only available for a full party participation!

Verð kr. 8.600.-

*Við mælum með því að fela vínþjóni okkar að velja þær
veigar sem falla best að Hótel Kea ferðinni*

Vín ekki innifalið í verði

*We recommend that you have our sommelier advice you
on wines so that you will enjoy the Hotel Kea journey to the fullest
Wine not included.*



Forréttir *Starters*

Hvítvínsbætt sjávarfangssúpa
Seafood soup
1900 kr

Grafið lambainnralæri með blóðbergskrapí og hunangsgljáa
Cured lamb with tymian sorbet and honey glaze
1900 kr

Blandað laufsalat með grilluðum kjúkling, sólþurrkuðum tómötum,
fetaosti, ólívum og brauðteningum
Mixed salad, grilled chicken, sundried tomatoes,
feta cheese, olives and croutons
1900 kr

Snöggsteikt lundabringa með gráðaosti, blómkáli,
salati og fáfnisgrassósu
Seared puffin with blue cheese, cauliflower, salad and tarragon sauce
1900 kr



Aðalréttir *Main courses*

*Sellerírótar risotto með ristudum hnetum,
klettasalati og jarðsveppaolíu*
Celery root risotto with roasted nuts, rucola and truffle-oil
3400 kr

*Nætursaltaður þorskhnakki með kremuðu byggi, bláskel, gulrótar
mauki, fenniku og dill – eggjasósusósu*
*Salted cod with creamy barley, Blue mussels, carrot puree
fennel and dill-egg sauce*
4400 kr

*Pönnusteiktur koli og leturhumar með blaðlauksrisotto,
blómskálsmauki og humarsósu*
*Panfried plaice and langoustine with leek risotto,
cauliflower purée and langoustine sauce*
4500 kr

*Lambakóróna og langtímaeldaður lambaskanki með ristudu smælki,
gljáðu rötargrænmeti og bláberja madeira sósu*
*Fillet of lamb, braised leg of lamb, roasted Icelandic potatoes,
glazed root vegetable and blueberry-madeirra sauce*
5300 kr

*Grillaðar nautalundir og léttreykt nautabringa með hægelduðum
hvítlauk, steiktum spergli, soðbakaðari kartöflu og nautagljáa*
*Grilled beef tenderloin, smoked beef chest, confi garlic, asparagus,
fondant potato and beef glaze*
5700 kr



Eftirréttir

Desserts

Tonka bruleé með jarðaberjakrapi og ávaxtasalati
Tonka crème bruleé with strawberry sorbet and fruit salad
1700 kr

Súkkulaðikaka Hótel Kea með hvítsúkkulaðirjóma og berjum
Chocolate cake a la Hótel Kea with whitechocolate creme and berries
1700 kr

Ísplatti með lakkríssósu og marengsmulning
Ice cream platter with licorice sauce and meringue crumble
1700 kr

Smá-pavlova með núggatsósu
Mini-pavlova with nougat sauce
1700 kr



Barnamatseðill

Childrens menu

Hamborgari með frönskum og kokteilsósu
Hamburger and french fries
900 kr

Grilluð samloka með frönskum og kokteilsósu
Grilled sandwich and french fries
900 kr

Kjúklingur með frönskum og kokteilsósu
Chicken and french fries
900 kr

Lax með soðnum kartöflum
Salmon and boiled potatoes
900 kr