



FORRÉTTIR

Starters

<i>Bláskelssúpan úr Eyjafirði</i> <i>Mussels soup from Eyjafjörður</i>	<i>1900 kr</i>
<i>Ceasar salat með humri, appelsínum og brauðteningum</i> <i>Ceasar salad with langoustine, oranges and croutons</i>	<i>1900 kr</i>
<i>Reykt nautatunga með vatnakarsa og piparrót</i> <i>Smoked ox tongue with watercress and horseradish</i>	<i>1900 kr</i>
<i>Sítrusgrafinn lax, maltbrauð, gúrkur og dill</i> <i>Citrus cured salmon with malt bread, cucumbers and dill</i>	<i>1900 kr</i>
<i>Grillaður spergill, hráskinka, salat og gráðostur</i> <i>Asparagus with cured icelandic ham, leaves and blue cheese</i>	<i>1900 kr</i>
<i>Tvíreykt hangikjöt, kartöflur baunir og sultað rauðkál.</i> <i>Double smoked lamb with potatoes, peas and red cabbage</i>	<i>2300 kr</i>



Aðalréttir *Main courses*

<i>Steinbítur, lárpera, cous cous, kerfill og smjörsoða</i> <i>Seawolf with avocado, cous cous chervil and beurre blanc</i>	<i>4200 kr</i>
<i>Saltfiskur, kartöflur, tómatar, rúsinu og rauðlauks vinegrette</i> <i>Salted cod, potatoes, tomatoes raisin and red onion vinegrette</i>	<i>4200 kr</i>
<i>Smálúða og hörpuskel, blaðlaukur, blómkál og humarsoð</i> <i>Halibut, Scallops, leeks, cauliflower and langoustine sauce</i>	<i>4300 kr</i>
<i>Smjörsoðin bleikja, möndlur, smælki og spergilkál</i> <i>Butter poached trout, almonds, baby potatoes and broccoli</i>	<i>4300 kr</i>
<i>Nautahryggvöðvi, uxahali, perlulaukur og kartöflumús</i> <i>Fillet of beef, ox tail, baby onions and mashed potatoes</i>	<i>5600 kr</i>
<i>Lambafille, íslenskt bygg, steinseljurót og rauðrófur</i> <i>Fillet of lamb, pearl barley, parsnip and red beets</i>	<i>5100 kr</i>
<i>Kjúklingur, brie ostur, Portobello sveppir og linsubaunir</i> <i>Chicken breast, brie, portobello, lentils</i>	<i>4400 kr</i>
<i>Graskers risotto, parmesan ostur, graskersfræ og trufflu olía</i> <i>Pumpkin risotto, pumpkin seeds, parmesan og truffle oil</i>	<i>3900 kr</i>



ÁBÆTISRÉTTIR

Desserts

<i>Skyr „souffle“ með peru og vanillús</i> <i>“Skyr”souffle with pear and vanilla ice cream</i>	<i>1700 kr</i>
<i>Eplakaka, konfektís og enskt krem</i> <i>Apple cake, candy ice cream and creme anglaise</i>	<i>1700 kr</i>
<i>Súkkulaðikaka, hindber og lakkrísís</i> <i>Chocolate cake, raspberries and liquorice</i>	<i>1700 kr</i>
<i>Sítrónu „Tart“ með brómberjaís</i> <i>Lemon tart with blackberry ice cream</i>	<i>1700 kr</i>



Barnamatseðill

Children menu

<i>Hamborgari með frönskum og kokteilsósu</i> <i>Hamburger and french fries</i>	<i>900 kr</i>
<i>Grilluð samloka með frönskum og kokteilsósu</i> <i>Grilled sandwiches and french fries</i>	<i>900 kr</i>
<i>Kjúklingur með frönskum og kokteilsósu</i> <i>Chicken and french fries</i>	<i>900 kr</i>
<i>Lax með soðnum kartöflum</i> <i>Salmon and boiled potatoes</i>	<i>900 kr</i>



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!

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

We recommend that you have our sommelier advice you on wines so that you will enjoy the Hotel Kea journey to the fullest

Verð Kr. 7.900.- / Price Kr. 7.900.-