



## FORRÉTTIR

### Starters

<i>Sjávarréttasúpa</i> <i>Seafood soup</i>	<i>1700 kr</i>
<i>Humar, hvítlaukssmjör og blandað salat</i> <i>Lobster in garlic with mixed salad</i>	<i>2800 kr</i>
<i>Sem aðalréttur</i> <i>As a main course</i>	<i>6200 kr</i>
<i>Hráskinka, íslenskir ostar og mangósulta</i> <i>Cured ham, icelandic cheese and mango chutney</i>	<i>1700 kr</i>
<i>Höfrunga “carpaccio” og plómusalsa</i> <i>Carpaccio of dolphin and plum salsa</i>	<i>1900 kr</i>
<i>Heitt kartöflu- og papriku salat chorizo</i> <i>Hot potatoe and bell pepper salad with chorizo</i>	<i>1600 kr</i>
<i>Grafin gæs, bláberjakrapís og blandað salat</i> <i>Cured goose , blueberry sorbet and mixed leaves</i>	<i>2100 kr</i>



HÓTEL KEA

*Aðalréttir*  
*Main courses*

<i>Skötuselur, jamon skinka, cous cous og krydduð tómatsósa</i> <i>Monkfish, jamon ham, cous cous and spicy tomatoe sauce</i>	<i>3900 kr</i>
<i>Saltfiskur, rófukrem, spínat og vanillu vinegrette</i> <i>Salted cod, creamy beet, spinach and vanilla vinegrette</i>	<i>3900 kr</i>
<i>Smálúða, humar, sítrónu marmelaði, gulrætur og kartöflur</i> <i>Halibut, lobster, citrus marmalade, carrots and potatoes</i>	<i>3800 kr</i>
<i>Lax, pipraður smokkfiskur og hvítbaunapotrrettur</i> <i>Salmon, peppered squid and cannellini casserole</i>	<i>3700 kr</i>
<i>Humar, hvítlaukssmjör og blandað salat</i> <i>Lobster in garlic with mixed salad</i>	<i>6200 kr</i>
<i>Sem forréttur</i> <i>As a starter</i>	<i>2800 kr</i>
<i>Nautahryggvöðvi, fondant kartafla, beikon og þistilhjartamauk</i> <i>Fillet of beef, fondant potatoe, bacon and artichokes</i>	<i>5100 kr</i>
<i>Lambafille, gráðaostur, rauðrófur, kartöflur og soðsósa</i> <i>Fillet of lamb, blue cheese, red beets, potatoes and demi glace</i>	<i>4900 kr</i>
<i>Andabringa, andalifrarkæfa, fikjur og sætar kartöflur</i> <i>Breast of duck, foie gras mousse, figs and sweet potatoes</i>	<i>5400 kr</i>



## ÁBÆTISRÉTTIR

*Desserts*

<i>Skyrterta með apríkósuís</i> <i>“Skyr” cake with apricot ice cream</i>	<i>1800 kr</i>
<i>Rabarbara tart tatin og sýrður rjómi</i> <i>Rhubarb tart tatin and crème fraîche</i>	<i>1800 kr</i>
<i>Súkkulaðikaka og pistasíuís</i> <i>Chocolate cake and pistaccio ice cream</i>	<i>1800 kr</i>
<i>Blóðappelsínu cr�me brule� og bl�dappels�nu�s</i> <i>Blood orange cr�me brul�e and blood orange ice cream</i>	<i>1800 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.-*