



RESTAURANT

Þriggja rétta hópakvöldverðarseðlar / Árshátíðir.

Three course dinner menus

1. Laxatvenna með dillsósu.
Nautalund með kartöflugratíni, portobello sveppum og timiansósu
Marengs með jarðarberjum. kr. 8.500.-

Smoked and cured salmon with dill sauce .
Tenderloin of beef with potato au gratin, portobello mushrooms and thyme sauce.
Meringue with strawberries.
2. Skelfiskssúpa
Lambafille með kartöflumús, rôtargrænmeti og rauðvínssósu.
Skyrkaka. kr. 8.500.-

Seafoodsoup.
Fillet of lamb with mashed potatoes, root vegetables and red wine sauce.
Skyr cake.
3. Lambastrami með nípumauki og berja compote.
Lax með hrisgrjónum, aspás og saffransósu.
Súkkulaðibúðingur. kr. 7.500.-

Lamb pastrami with parsnip mash and berry compote.
Salmon with rice, asparagus and saffran sauce.
Chocolate pudding.
4. Sinneps hunangs rækja á rúgbrauði.
Kjúklingabringa með sveppamauki og hvítlaukssósu.
Sítrónukaka. kr 7.500.-

Honey mustard shrimp on rye bread.
Chicken breast with mushroomragù and garlic sauce.
Lemon bar.
5. Rjómalöguð sveppasúpa.
Þorskur með kartöflumælki, blönduðu grænmeti og hvítvínssósu.
Mintu panna cotta. kr. 7.500.-

Creamy mushroom soup.
Cod with potatoes, mixed vegetables and white wine sauce.
Mint panna cotta.
6. Humarsúpa.
300-350 g humar halar með fersku salati og hvítlauksbrauði.
Súkkulaði brownies. kr. 9.900.-

Lobster soup.
300-350g of lobster tails with fresh salad and garlic bread.
Chocolate brownies



Grænmetisseðill fyrir þá sem ekki borða kjöt eða fisk:

- Súpa dagsins.
Paprika fyllt með grænmetisrisotto borin fram með fersku salati
Eftirréttur af hópmatseðli

Kr. 7.500.-

Vegetarian course:

Soup of the day.
Bell pepper stuffed with vegetable risotto and served with a fresh salad.
Dessert served from the groups menu.

info@stractahotels.is

*Next Door
to Nature*

Tel.: +354 531 8010