

Hópmatseðill / Groupmenu 2016-2017

1

Villisveppasúpa
Wild mushrooms soup

Pönnusteiktur fiskur með salati og basil-tómatsósu
Pan fried fish with salad and basil-tomato sauce

Ís og fersk ber
Ice cream and fresh berries

6200 ISKR / 43 EUR

2

Reykt lamb með melónum og „vinaigrette“
Smoked and cured lamb with melons and vinaigrette

Ofnbökuð bleikja með salati, möndlum, rækjum og hvítri sósu
Oven baked Arctic Char with salad, almonds, shrimps and white sauce

Íslenskt skyr með bláberjum
Icelandic „skyr“ with blueberries

6200 ISKR / 43 EUR

3

Salat með heimaræktuðum tómötum, mozzarella osti, basil og ólífuolíu
Salad of home-grown tomatoes, mozzarella, basil and olive oil

Ofnbökuð kalkúnabringa með salvíusósu
Oven baked turkey breast with salvia sauce

Baka með rjóma
Pie with cream

6800 ISKR / 47 EUR

4

Graflax með sinnepssósu
Dry cured salmon with star anise and dill and mustard sauce

Svínakjöt með grænmeti og kartöflum
Pork with vegetables and potatoes

Súkkulaði kaka með rjóma
Chocolate cake with cream

6800 ISKR / 47 EUR

5

Tómatsúpa
Tomato soup

Grillað sjávarfang með bygg- og skelfisksósu
Grilled seafood on skew with barley and shellfish sauce

Pönnukaka með rabarbarasultu og ís
Pancake with rhubarb and ice cream

6800 ISKR / 47 EUR

6

Sjávarréttasúpa
Seafood soup

Hægbakað lambalæri með rótargrænmeti og kryddjurtasósu
Slowly baked leg of lamb with root vegetables and herb sauce

Ís
Ice cream

6800 ISKR / 47 EUR

Kaffi og te innifalið / *Coffee or tea included*

Valid from 16th of may 2016 – 15th of may 2017

Hótel Cabin / Borgartún 32 / 105 Reykjavík / Iceland

Sími/Tel.: +(354) 511 6030 / Tölvupóstur/E.mail: booking@hotelcabin.is

www.hotelcabin.is