



Sumartilboð / Summer Offer

Sælkeraveisla / Gourmet menu

Forréttir / Starters

Laxablanda

Trio of smoked and marinated salmon

Rjómalöguð humarsúpa

Cream based Lobster soup

Aðalréttur / Main Course

Lambahryggsvöðvi með rösti kartöflu og lambasoðsgljáa

Icelandic mountain lamb combo with rösti potato and demiglaze

Eftirréttur / Desert

Kirsuber, súkkulaði og skyr

Cherries, chocolate and "skyr"

8,900 ISK per person

Sérvalið vín með Sælkeraveislu sumarsins - 5 glös

Selection of wine with Summer Gourmet menu - 5 glasses

7,500 ISK

**Tilboðið gildir eingöngu fyrir allt borðið.
The offer is only valid for the whole table.**

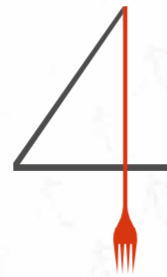


HOTEL RANGÁ

Luxury Resort & Dining



A la Carte
restaurant



Forréttir / Starters

Grænmeti / Vegetarian starter

Rauðrófu polenta með salati og villisveppasósu
Beetroot polenta with salad and wild mushroom sauce

2,000 ISK

Skelfisk salat / Shellfish Salad

Skelfiskur með grænu salati, parmesan, capers og hvítlauksdressingu
Shellfish with green salad, parmesan, capers and garlic dressing

2,200 ISK

Fáanlegt án skelfisks / Vegetarian option 1,500 ISK

Rangá fiskisúpa / Rangá Fish Soup

Fiskisúpa Hótel Rangár með blönduðu sjávarfangi
Fish Soup a la Rangá with the best seafood available

hálfur skammtur / half portion 2,000 ISK

heill skammtur / full portion 3,000 ISK

Humarsúpa / Lobster Soup

Rjómalöguð humarsúpa að hætti Rangæinga
Local cream based lobster soup

2,200 ISK



Bleikja / Arctic Char

Reykt bleikju ravioli í humarseyði
Smoked arctic char ravioli in Icelandic lobster broth

2,200 ISK

Fjarkinn / The Sea Quattro

Fjórar tegundir af sælkera fiski. Túnfiskur, lúða, styrja og villtur lax
Four kinds of premium fish. Tuna, halibut, sturgeon and wild salmon

2,600 ISK

Lundi / Puffin

Reyktur lundi á klettasalati með rifsberjum, jarðsveppaolíu og seljurótar espressó
Smoked puffin on bed of ruccola with red currant, truffle oil and celeryroot espresso

2,600 ISK

Lamb / Lamb

Lamba tartar á "Lava" ölbrauði með þeyttri kúmen froðu
Lamb tartar with "Lava" Ale bread and cumin based foam

2,200 ISK

Fól / Foal

Folalda Tatakí með steinseljurótarmauki, sýrðu rauðkáli og reyktum sveppum
Foal tatakí with parsley root purée, pickled red cabbage and smoked mushrooms

2,200 ISK



Adalréttir / Main courses

Grænmetisréttur dagsins / Daily Green Special

Vinsamlegast spyrjið þjóninn um grænmetisrétt dagsins
Please ask your waiter for today's vegetarian special

2,900 ISK

Fiskur dagsins / Fish of the day

Vinsamlegast spyrjið þjóninn um fisk dagsins
Please ask our waiter for today's fish

3,600 ISK

Lax / Salmon

Rangár lax með sætum kartöflum, hvítu súkkulaði, kampavíni og jarðarberjum
Wild salmon from the Rangá River with sweet potato, white chocolate, champagne and strawberries

3,800 ISK

Porskur / Cod

Léttsaltaður þorskhnakki með kartöflumauki, smágrænmeti, saffronsósa og marineruðu sjávarþangi
Lightly salted cod with pommes purée, mini vegetables, saffron sauce and marinated seaweed

3,800 ISK

Lúða / Halibut

Pönnusteikt lúða með graskersmouki, sýrðum portobello sveppum, piparrótarsmjöri og hrognum
Ocean halibut with butternut purée, pickled portobello, horseradish butter and roe

4,000 ISK



Kjúklingur / Chicken

Kjúklingaspjót með villisveppa risotto, myntu marineruðum gúrkum og skyr-jógúrtsósa
Local chicken on skewers with mushroom risotto, mint marinated cucumbers and skyr-yoghurt sauce

3,800 ISK

Naut / Beef

Nautalund með kjörsveppum, beikon og rauðvínssósu
Beef tenderloin with local mushrooms, bacon and redwine sauce

5,300 ISK

Haf og heiði / Icelandic Surf'n Turf

Lambahryggsvöðvi og humar með rösti kartöflu og rósmarynsósu
Icelandic lamb and lobster combo with rösti potato and rosemary sauce

6,000 ISK

án humars / without lobster

5,000 ISK

Hreindýr og dádýr / Reindeer and Venison

Gljáð hreindýr og dádýr með sætum kartöflum, myrkilsveppum og bláberjum
Reindeer and venison filets with sweet potatoes, morels and blueberry demiglaze

6,400 ISK



Hvítvín hússins / House white wine

Vínglas / by the glass

Price ISK

Vina Maipo Sauvignon Blanc / Chardonnay - Chile	1,100
Morandé Grand Reserva Chardonnay - Chile	1,900
Domaine Franck Millet Sancerre - Loire, France	2,200

1/2 flaska / 1/2 bottle

Torres San Valentin - Spain	3,100
Torres Santa Digna Sauvignon Blanc - Chile	3,600
Domaine Laroche Les Vaudevey Premier Cru - Burgundy, France	7,600

Rauðvín hússins / House red wine

Vínglas / by the glass

Vina Maipo Cabernet Sauvignon / Merlot - Chile	1,100
Castellani Chianti Classico Campomaggio - Italy	1,900
Vina Punto Alto Pinot Noir - Chile	2,700

1/2 flaska / 1/2 bottle

Faustino VII Rioja 2006 - Spain	3,300
Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon - Chile	3,900
Bertani Valpolicella Ripasso - Italy	4,900
Brollo Chianti Classico - Italy	5,200