



HÁDEGISVERÐUR / LUNCH MENU HOTEL RANGÁ

Forréttir / Starters

Salat/Salad

Blandað salat með „Escabéche“ grænmeti eða „ Miðjarðarhafs „
grænmeti

Mixed salat with „Mediterranean “vegetables

1.800 ISK

Grænmeti/ Vegetarian

Sellerýrótarúpa

Celery root soup

1.800 ISK

Fiskisúpa/ Fish soup

Fiskisúpa Rangár með laxi, þorski, skötusel og skelfiski
Fish soup a la Rangá with salmon, cod, monkfish and shellfish

1,800 ISK half portion 2.800 ISK full portion

Silungur/ Trout

Silunga „chevice“ með ávaxtasalsa og sýrðum rjóma

Trout „chevice“ with fruit salsa and sour cream

1.800 ISK



Aðalréttir / Main courses

Fiskur dagsins / Catch of the Day

Spyrjið þjóninn um fisk dagsins

Please ask your waiter for todays freshly caught fish special

3.100 ISK

Lax / Salmon

Lax með sætum kartöflum, hvítu súkkulaði, kampavíni og jarðarberjum
Rangá salmon with sweet potatoes, white chocolate, champagne and strawberries

3.300 ISK

Salat / Salad

Sesar salat

Caesar salad

2.200 ISK

með kjúklingi / with chicken

2.800 ISK

Lamb / Icelandic lamb

Lambahryggvöðvi með rösti kartöflum og lamba soðgljáa

Filet of moountain lamb with rösti potatoes and lamb juice

4.100 ISK



Eftirréttir / Desserts

Ís/ Ice cream

3 tegundir af rjómaís með ferskum berjum og kirsuberja/pistasíu sósu
3 different tastes of ice-cream with assorted fresh fruits and a cherry/pistachio
sauce

1.400 ISK

Brullée / Brullée

Mokka creme brullée
Mocca creme brûlée

1.400 ISK

Súkkulaði og skyr/ Chocolate and skyr – House speciality

Heimalöguð súkkulaði-skyrkaka með ferskum berjum
Homemade chocolate cake/Icelandic cheese cake (“skyrkaka”) combo with
fresh berries

1.800 ISK

Jarðarber/ Strawberry

Silfurtúns jarðaber í fáfnisgrassýrópi með kampavínssorbet
Local strawberries with estragonsyrup and champagne sorbet

1.400 ISK

