

# THE HILL

## BEGIN

### CREAMY MUSHROOM SOUP

Hand picked mushrooms from mushroom farm at Flúðir. Served with bread.  
2.400,-

### FILLED MUSHROOMS

Gratinated garlic butter and tomato chutney with basil.  
2.400,-

### FRESH SALAD

Vegetables of the day from Flúðir, beetroots and parmegiano.  
2.400,-

### OVEN BAKED BRIE CHEESE

Topped with maple syrup and pecan nuts. Served with bread and chili jam.  
2.700,-

## ENJOY

### CHICKEN SALAD

Variety of vegetables and strawberries from farmers in the area. Feta cheese, cashew nuts, garlic sauce and garlic bread.  
4.200,-

### BBQ RIBS

French fries and cocktail sauce.  
4.600,-

### CHEESEBURGER

french fries and cocktail sauce.  
3.300,-

### VEGANBURGER

vegetables, french fries and aioli.  
3.300,-

### CREAMY PRAWN PASTA

Served with asian style sauce, and coriander.  
4.200,-

### ICELANDIC COD

Mashed potatoes, herb infused noisette and vegetables  
5.900,-

### SLOW COOKED LAMB SHANK

Mashed potatoes, fried vegetables and thyme sauce.  
5.900,-

### BEEF TENTERLOIN

180 gr, gratin potatoes, fried mushrooms, vegetables and red wine sauce.

## END

### CHOCOLATE MOUSSE

Local berries with syrop, whipped cream and orange crumbs.  
2.000,-

### ICE CREAM

Assorted flavors with local berries, chocolate sauce and whipped cream.  
2.200,-

### SORBET

Lime, passion fruit and strawberry flavours with local strawberries.  
2.200,-

## SIDES

Fries 1.200,-  
Side salad 1.100,-  
Bread basket 1.100,-

## ONLY FOR YOU

Creamy mushroom soup  
+  
Icelandic cod  
+  
comptimentlary drink  
  
7.800,-

# THE HILL

## BYRJA

RJÓMALÖGUÐ SVEPPASÚPA  
Borin fram með brauði.  
2.400,-

FYLLTIR FLÚÐASVEPPIR  
Gratínerað hvítlauksmjör og  
tómatbasil chutney.  
2.400,-

FERSKT SALAT  
Grænmeti dagsins beint  
frá bónda á Flúðum ásamt  
rauðrófum og parmesan osti.  
2.400,-

OFNBAKAÐUR BRIE OSTUR  
með pekanhnetum, borinn  
fram með brauði og chili sultu.  
2.700,-

## NJÓTA

KJÚKLINGASALAT  
Úrval af fersku grænmeti frá  
bændum á Flúðum, fetaostur,  
kasjúhnetur, hvítlaukssósa og  
hvítlauksbrauð.  
4.200,-

BBQ RIF  
Franskar og kokteilsósa.  
4.600,-

OSTBORGARI  
Franskar og kokteilsósa.  
3.300,-

VEGANBORGARI  
grænmeti, franskar og aioli.  
3.300,-

RJÓMALAGAÐ RÆKJUPASTA  
með asískri sósu og kóríander.  
4.200,-

OFNBAKAÐUR ÞORSKUR  
Sítrónukartöflumús, brúnað  
smjör, ilmað með kryddjurtum og  
grænmeti.  
5.900,-

HÆGELDAÐUR LAMBASKANKI  
Kartöflumús, rôtargrænmeti og  
timijan sósa.  
5.900,-

NAUTALUND  
180 gr, gratíneraðar kartöflur,  
steiktir sveppir, grænmeti og  
rauðvínssósa.  
7.900,-

## ENDA

SÚKKULAÐIMÚS  
Jarðarber frá Silfurtúni, íssó-  
sa, þeyttur rjómi.  
2.000,-

RJÓMAÍS  
Silfurtúns jarðarber, súkku-  
laðisósa og þeyttur rjómi.  
2.200,-

SORBET  
Límóna, ástaraldin og jarðar-  
berja með Silfurtúns jarðar-  
berjum.  
2.200,-

## TIL HLIÐAR

Franskar 1.200,-  
Salat 1.100,-  
Brauðkarfa 1.100,-

## AÐEINS FYRIR ÞIG

Rjómalöguð sveppasúpa  
+  
Ofnbakaður þorskur  
+  
Drykkur að eigin vali

7.800,-