

# THE Hill

## STARTER

CREAMY MUSHROOM SOUP  
Hand picked mushrooms from mushroom farm at Flúðir.  
Served with bread.  
2.490,-

FILLED MUSHROOMS  
Gratinated garlic butter and tomato chutney with basil.  
2.490,-

FRESH SALAD  
Vegetables of the day from Flúðir, beetroots and parmegiano.  
2.490,-

OVEN BAKED BRIE CHEESE  
Topped with maple syrup and pecan nuts. Served with bread and chili jam.  
2.890,-

## MAIN

CHICKEN SALAD  
Variety of vegetables and strawberries from farmers in the area. Feta cheese, cashew nuts, garlic sauce and garlic bread.  
4.290,-

BBQ RIBS  
French fries and cocktail sauce.  
5.590,-

CHEESEBURGER  
french fries and cocktail sauce.  
3.590,-

VEGANBURGER  
vegetables, french fries and aioli.  
3.590,-

SHRIMP PASTA  
Served with asian style sauce, and coriander.  
4.390,-

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  
7.990,-

## END

CHOCOLATE MOUSSE  
Local berries with syrop, whipped cream and orange crumbs.  
2.290,-

ICE CREAM  
Assorted flavors with local berries, chocolate sauce and whipped cream.  
2.290,-

SORBET  
Lime, passion fruit and strawberry flavours with local strawberries.  
2.290,-

## SIDES

Fries 1.290,-  
Side salad 1.190,-  
Bread basket 1.190,-

### ONLY FOR YOU

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

# THE HILL

## BYRJA

RJÓMALÖGUÐ  
SVEPPASÚPA Borin fram  
með brauði. 2.490,-

FYLLTIR FLÚÐASVEPPIR  
Gratínerað hvítlaukssmjör og  
tómatbasil chutney.  
2.490,-

FERSKT SALAT  
Grænmeti dagsins beint  
frá bónda á Flúðum ásamt  
rauðrófum og parmesan osti.  
2.490,-

OFNBAKAÐUR BRIE OSTUR  
með pekanhnetum, borinn  
fram með brauði og chili sultu.  
2.890,-

## NJÓTA

KJÚKLINGASALAT  
Úrval af fersku grænmeti frá  
bændum á Flúðum, fetaostur,  
kasjúhnetur, hvítlaukssósa og  
hvítlauksbrauð.  
4.290,-

BBQ RIF  
Franskar og kokteilsósa.  
5.590,-

OSTBORGARI  
Franskar og kokteilsósa.  
3.590,-

VEGANBORGARI  
grænmeti, franskar og aioli.  
3.590,-

RÆKJUPASTA  
með asískri sósu og kóríander.  
4.390,-

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

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

NAUTALUND  
180 gr, gratíneraðar kartöflur,  
steiktir sveppir, grænmeti og  
rauðvínssósa.  
7.990,-

## ENDA

SÚKKULAÐIMÚS  
Jarðarber frá Silfurtúni,  
íssó- sa, þeyttur rjómi.  
2.290,-

RJÓMAÍS  
Silfurtúns jarðarber, súkku-  
laðisósa og þeyttur rjómi.  
2.290,-

SORBET  
Límóna, ástaraldin og  
jarðar- berja með Silfurtúns  
jarðar- berjum.  
2.290,-

## TIL HLIÐAR

Franskar 1.290,-  
Salat 1.190,-  
Brauðkarfa 1.190,-

## AÐEINS FYRIR ÞIG

Rjómalöguð sveppasúpa  
+  
Ofnbakaður þorskur  
+  
Drykkur að eigin vali

7.800,-