

**rauða****húsið**

restaurant

*Eyrarbakka***raudahusid.is****+354 483-3330 / 483-3333**

Búðarstígur 4 • 820 Eyrarbakki

raudahusid@raudahusid.is

## Tilboð og dæmi um samsetningar

### Special offers and menu ideas



### lunches & lighter fare

#### soup

lobster or seafood soup main course  
with homemade bread and hummus  
dessert & coffee  
from 3.800 kr per person

#### leg of lamb or fish duet

classic Icelandic leg of lamb  
or  
catch of the day fish duet  
dessert & coffee  
from 5.100 kr per person

#### lamb fillet or fish trio

fillet of lamb  
or  
fish trio with langoustine tails  
dessert & coffee  
from 6.300 kr per person

### wine & drinks

#### apértif

house cocktail or sparkling wine  
from 800 kr per person

#### house wine

add 1/2 bottle house wine  
from 2.075 kr per person

#### after-dinner drinks

selection of cognac & liqueurs  
from 800 kr per person

15% discount off list price of wine  
if ordered in advance

### 3-course meals

*special offer, 800 kr discount off menu  
price on 3-course meals*

#### taste of Iceland

beef carpaccio  
catch of the day fish duet  
or  
classic Icelandic leg of lamb  
dessert & coffee  
from 6.100 kr per person

#### best of Iceland

lobster or seafood soup starter  
fillet of lamb  
or  
fish trio with langoustine tails  
dessert & coffee  
from 7.400 kr per person

#### classic lobster feast

beef carpaccio  
300g lobster in cocotte  
dessert & coffee  
from 7.600 kr per person

#### deluxe lobster feast

lobster soup starter  
250g uplifted langoustine tails  
dessert & coffee  
from 8.400 kr per person

#### surf & turf feast

beef carpaccio  
fillet of lamb with langoustine tails  
dessert & coffee  
from 8.600 kr per person

Verð miðast við að allir í hópnum velji það sama, þó það sé alltaf hægt að redda einhverju öðru fyrir fólk með ofnæmi eða sérþarfir. Kaffi og te innifalið í þessum verðum. Útgáfudagur 12. október 2016.  
Group price applies only if all in group order the same, though alternative selections can be made for people with allergies and special dietary considerations. Coffee and tea included for all groups. Updated 12 October 2016.

## forréttir

## starters

**Humarsúpa**  
**Lobster Bisque**

rjómalöguð humarsúpa  
að hætti Rauða Hússins,  
lífill skammtur  
creamy lobster soup  
with langoustine  
tails; small portion  
1.900

**Sjávarréttasúpa**  
**Seafood Soup**

með sjávarfangi úr  
héraði, lífill skammtur  
cream soup with seafood  
of the day; small portion  
1.900

**Villisveppasúpa**  
**Wild Mushroom Soup**

lífill skammtur  
small portion  
1.400

**Nauta carpaccio**  
**Beef Carpaccio**

með klettsalati, ólífum  
og parmesanosti  
with field greens, olives,  
and parmesan  
1.800

## aðalréttir

## main courses

**Humarsúpa****Lobster Bisque**

rjómalöguð humarsúpa  
að hætti Rauða Hússins,  
borin fram í tarínu  
creamy lobster soup  
with langoustine tails,  
served in a tureen  
2.600

**Humar í potti****Lobster in Cocotte**

bakaður upp úr  
hvítlaukssmjöri og grænmeti,  
með kartöflum og salati  
baked with garlic butter  
sauce and vegetables,  
with potatoes and salad  
5.400 / 300 gr - 6.400 / 400 gr

**Upplyftur humar****Our Legendary Lobster**

með hvítlaukssmjöri,  
ristuðum kartöflum og salati  
our famous langoustine  
tails on the shell with garlic  
butter and roasted potatoes  
on a bed of greens  
6.100 / 250 gr 7.300 / 350 gr

**Haf og hagi****Surf & Turf**

lambafille ásamt  
humarhöllum  
fillet of Icelandic lamb  
with langoustine tails  
6.400

**Fiskiprenna dagsins****Fish Trio**

tvær tegundir af fiski  
ásamt humarhöllum  
two fish of the day  
accompanied by  
langoustine tails  
5.100

**Porskur****Cod Fillet**

með rjómakennndri  
sítrónugras sósu, steiktu  
grænmeti og kartöflu  
with creamy lemongrass  
sauce, sautéed  
vegetables & potato  
3.500

**Fiskitvenna dagsins****Fish Duet**

tvær tegundir af fiski með  
steiktu grænmeti og kartöflu  
two fish of the day with  
sautéed vegetables  
& potato  
3.900

**Lambafille****Fillet of Lamb**

með rauðvínssósu,  
rótargrænmeti og kartöflu  
with red wine sauce, root  
vegetables and potatoes  
5.100

**Lambalæri****Leg of Lamb**

með grænmeti  
dagsins og kartöflu  
with sautéed vegetables  
and potatoes  
3.900

**Hnetusteik****“Nut Steak”**

með steiktu grænmeti,  
salati og kartöflu  
vegetarian nut and seed  
loaf with sautéed vegetable  
medley, potato & salad  
3.300

Verð miðast við að  
allir í hópnum velji  
það sama, þó það  
sé alltaf hægt að  
redda einhverju öðru  
fyrir fólk með ofnæmi  
eða sérþarfir. Kaffi og  
te innifalið í þessum  
verðum. Útgáfudagur  
14. september 2017.  
Group price applies  
only if all in group order  
the same, though  
alternative selections  
can be made for  
people with allergies  
and special dietary  
considerations. Coffee  
and tea included for  
all groups. Updated  
14 September 2017.

## eftirréttir

## desserts

**Þjósárhraun**  
**Molten Chocolate**  
**Lava Cake**

heit súkkulaði kaka með  
ís og ferskum ávöxtum  
with ice cream  
and fresh fruit  
1.500

**Belgísk vaffla**  
**Belgian Waffle**

með ís og ferskum  
ávöxtum  
served warm, with ice  
cream and fresh fruit  
1.500

**Skyrmús****Skyr Mousse**

með höfrum og limekrapi  
with oats and lime sorbet  
1.200