

**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  
dessert & coffee  
4.100 kr per person

#### leg of lamb or fish duet

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

#### lamb fillet or fish trio

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

### wine & drinks

#### apéritif

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  
6.400 kr per person

#### best of Iceland

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

#### classic lobster feast

nautacarpaccio  
300g lobster in cocotte  
dessert & coffee  
7.900 kr per person

#### deluxe lobster feast

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

#### surf & turf feast

beef carpaccio  
fillet of lamb with langoustine tails  
dessert & coffee  
8.900 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.

**rauða**

restaurant

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

Búðarstígur 4 • 820 Eyrarbakki

raudahusid@raudahusid.is

**forréttir** **starters****Humarsúpa****Lobster Bisque**

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

1.900

**Sjávarréttasúpa****Seafood Soup**

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

1.900

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

með klettasalati, ólífum og parmesanosti  
with field greens, olives, and parmesan

1.800

**aðalréttir** **main courses****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

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

með hvítvínssösu, grænmeti dagsins og kartöflu  
two fish of the day, served with white wine sauce, sautéed vegetable medley & potato

3.900

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

með soðgljáa, kartöflu og grænmeti dagsins  
with jus lié, sautéed vegetable medley & potato

5.100

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

með salati og hvítlaukssmjöri "uplifted" langoustine tails on the shell with garlic butter sauce on a bed of greens

6.100 / 250 gr - 7.300 / 350 gr

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

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

5.100

**Lambalæri****Leg of Lamb**

með grænmeti dagsins og kartöflu  
with potato and roasted vegetables

3.900

**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

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

lambafille með soðgljáa og kartöflu ásamt humarhala  
fillet of Icelandic lamb with langoustine tails

6.400

**Hnetusteik****"Nut Steak"**

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

3.300

**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

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.