

Forréttir/ Starters

Fylltir Flúðasveppahattar með
Gratineruðu hvítlaukssmjöri og
tómabasil chutney
*Herb crusted mushroom from local
farm with garlic gratin butter
and tomato basil chutney*
Kr. 1.650

Flúðasveppasúpa með ristudum
sveppum og nýbökuð brauði
*Icelandair Hotel Fludir mushroom
soup with roasted mushrooms
and home made bread*
Kr. 1.650.-

Sætkartöflusúpa með fersku Flúða
salati á stökkri tortillaköku og
reyktum lax
*Sweet potato-soup with salad on
crispy tortilla and smoked salmon*
Kr. 1.690

Heilsutómatasalat með
mozzarella, klettsalati og ítalskri
skinku
*Mozzarella / tomato salad with
Italian ham*
Kr. 1.650

Saltfisk, klattar, með rófu og
gulrótarsalati skyr-gúrku sósu
og spæsi laukhringjum
*Bacalao klatts with "skyr" cucumber
sauce with swedes and carrot salad,
hot onion rings*
Kr. 1.850

Eftirréttir/Dessert

Epla og rabarbara pie með vanilluís,
skyrflani og rababarasósu
*Apple and rhubarb pie with rhubarb sauce
and ice cream*
Kr. 1.490

Heimalagað jarðaberjaskyr
með silfurtúns jarðaberum, hafrakexi,
osti og jarðaberjasultu
*Homemade strawberry "skyr" "with local
farm strawberries
with biscuits, cheese and strawberry jam*
Kr. 1.250

Súkkulaði creme brulee með
skyrberja-sorbet
*Chocolate creme brulee
with "skyr" berry sorbet*
Kr. 1.490

Snickers brownie með ís og karamellu
*Snickers brownie with ice cream and
caramel*
Kr. 1.450

Brauðbúðingur með heitri súkkulaðisósu
og ís
*Bread pudding with warm chocolate sauce
and ice cream*
Kr. 1.490

Aðalréttir/ Main course

Pönnufiskur Hótel Flúða borið fram með
grænmeti og kartöflu smælki úr héraði
Pan fish with potatoes from Fludir and vegetables
Kr. 3.500

Djúpsteiktur fiskur og franskar
með fersku Flúðasalati og skyr-sítrónusósu
Fish and chips with "skyr" lemon sauce
Kr. 3.300

Hótel Flúðaborgari 120 gr. sveppir í Dijon, ost,
laukhringjum ásamt frönskum kartöflum,
fersku salati og cocktailsósu
*Hamburger a'la Hotel Fludir 120 gr. mushrooms
in Dijon, cheese, onion rings
with french fries, salad and sauce*
Kr. 2.400

Lambagrillsteik með kántrý style kartöflum,
ristuðu grænmeti og timian sósu
*Lamb grill steak with country style potatoes,
roasted vegetables and thyme sauce*
Kr. 4.500

BBQ svínaríf með kántrý style kartöflum og
fersku salati
BBQ ribs with country style fries and salad
Kr. 2.990

Nauta mínusteik með kántrý style kartöflum,
ristuðu grænmeti og timian sósu
*Beef steak with country style potatoes, roasted
vegetables and thyme sauce*
kr. 4.500

Kjúklingasalat Icelandair Hótel Flúða með úrvali
af fersku grænmeti, fetaosti og brauðteningum
*Chicken salad a'la Icelandair Hotel Fludir with
variety of fresh vegetables, feta cheese and
croutons*
Kr. 2.650.-