

Eldhúsið okkar

Matreiðslumeistarinn okkar er Guðjón Rúnar Þorgrímsson. Hann sérhæfir sig í hreindýri „konungi Austurlands“. Icelandair hótel Hérað er stoltur þátttakandi í Austfirskum krásum

Our kitchen

Our master chef is Guðjón Rúnar Þorgrímsson.

The pride of the house is reindeer steak.

Forréttir – Starters

Humarsúpa / Langoustine soup

Rjómalöguð humarsúpa með steiktum humarhölum
Creamy langoustine soup with fried langoustine tails
2.550.-

Rækjur og hvítlaukur / Shrimps and garlic

Fullkomið til að deila/ Perfect to share

Steiktar risarækjur með hvítlauk, wasabilaufi og eldpirpar
Fried king prawns with garlic, leaf of wasabi and chilli
2.390.-

Villibráð frá Héraði / Wild game from Hérað

Fullkomið til að deila/ Perfect to share

Hreindýr og gæs, stökkt brauð, sultaður rauðlaukur og ostur
Reindeer and goose, crispy bread, red onion marmalade and Icelandic cheese
2.890.-

Rófur og geitaostur / Beets and goat cheese

Bakaðar rauðar og gular rófur með eldbökuðum geitaosti, lauk og pekan hnetum
Baked red and yellow beets with goat cheese, onion and pecan nuts
2.390.-

Bakaður ostur / Baked cheese

Fullkomið til að deila/ Perfect to share

Bakaður Dala Brie með stökku brauði, furuhnetum, jalapeno, sólþurrkuðum tómötum og hunangi
Baked “Dala Brie” cheese with crispy bread, pine nuts, jalapeno, sun dried tomatoes and honey
1.890.-

Léttir réttir / Light courses

Hreindýraborgari / Reindeer burger

Hreindýraborgari (120 gr.) með Dala Auði, sveppum, lauk, trufflumajónesi, sultuðum berjum og frönskum
Reindeer burger (120 gr.) with “Dala Auður” cheese, mushrooms, onion, truffle mayo, berry jam and French fries
3.150.-

Íslensk kjötsúpa / Traditional Icelandic Lamb soup

Kjötsúpa með íslensku lambakjöti, íslensku rötargrænmeti og byggi frá Vallanesi
Lamb soup with Icelandic root vegetables and organic barley from Vallanes local farm
2.390.-

Grænmetisréttur / Vegetarian

Bakað grænmeti og bygg frá Vallanesi, graskersfræ og fetaostur frá Egilsstöðum
Baked vegetables with barley from Vallanes farm, pumpkin seeds and Feta cheese from Egilsstaðir farm
2.950.-

Fiskur og franskar / Fish and chips

Fullkomið til að deila/ Perfect to share
Djúpsteikur fiskur með salati, frönskum og wasabimajónesi
Deep fried fish with salad, chips and wasabi mayonnaise
3.390.-

Kjúklingavængir / Chicken hot wings

Fullkomið til að deila/ Perfect to share
Steiktir kjúklingavængir með gráðostasósu
Chicken hot wings with blue cheese sauce

1.850.-

Aðalréttir – Main courses

Hreindýr / Reindeer

Hreindýrasteik með kartöfluköku, gulrótarmauki, rauðrófum og rauðvínssósu
Reindeer steak with Anna's potatoes, carrot puree, beets and red wine sauce

7.550.-

Naut / Beef

Nautahryggvöðvi með bakaðri kartöflu, steiktum sveppum, maukuðum lauk og piparsósu
Beef striploin with baked potato, fried mushrooms, onion puree and pepper sauce

4,690.-

Kjúklingur / Chicken

Kjúklingabringa marineruð í "Bera" kryddsósu með grænmetiskúskús og jógúrtsósu
Chicken breast, marinated in "Bera" hot sauce with vegetables couscous and yogurt sauce

3.550.-

Lax og wasabi / Salmon and wasabi

Pönnusteiktur lax teriyaki með wasabi frá Egilsstöðum, byggi frá Vallanesi og steiktu
grænmeti

Pan fried salmon teriyaki with local wasabi, barley from Vallanes and stir fry vegetables

3.890.-

Fiskur dagsins / Fish of the day

Fiskur dagsins. Vinsamlegast spyrjið þjóninn

Today's catch. Please consult your waiter

3.790.-

Tveggja rétta tilboð dagsins / Two Course offer

Vinsamlegast spyrjið þjóninn

Please consult your waiter

5.900.-

Eftirréttir – Desserts

Crème Brûlée trio

Þrjár tegundir af Crème Brûlée með ávaxtasorbet

Three flavours of Crème brûlée with fruit sorbet

1.890.-

Rjómaís og ferskir ávextir / Ice cream and fresh fruits

Þrjár tegundir af rjómaís, bakaðir hafrar, marengs og ferskir ávextir

Three types of ice cream, baked oats, meringue and fresh fruits

1.890.-

Gulrótarkaka / Carrot cake

Gulrótarkaka með vanilluís, ávöxtum og heslihnetum

Carrot cake with vanilla ice cream, fruits and hazel nuts

1.890.-

Skyr frá Egilsstöðum / Skyr from Egilsstaðir

Skyrkaka Icelandair hótél Héraðs með rjómaís og ávöxtum

Skyr cake a-la Icelandair hótél Hérað with ice cream and fruits

1.890.-