



- HÓTEL -
BREIÐDALSVÍK
SÍÐAN 1983

Menu

FORRÉTTIR / SMÁRÉTTIR · STARTERS / SIDES

- Súpa dagsins / Sem aðalréttur** 
Soup of the day, with bread & butter 2.490/2.990 ISK
- Bakaður ostur með apríkósusultu og trönuberjum**
Baked Brie, apricot jam & cranberries 2.690 ISK
- Franskar kartöflur / Sætar kartöflur með sósu**
French or sweet potato fries with sauce 1.190/1.490 ISK

AÐALRÉTTIR · MAIN COURSE

- * **Ferskur fiskur, kartöflur og grænmeti**
Fresh local fish, potatoes & vegetables 5.490 ISK
- Íslenskar Lambakótelettur í raspi, kartöflur og grænmeti**
Traditional Icelandic breaded lamb chops, potatoes & vegetables 5.990 ISK
- BBQ svínaríf, franskar og hrásalat**
BBQ pork ribs, fries & coleslaw 4.990 ISK
- Ofngrilluð kjúklingabringa, kartöflur og grænmeti**
Oven-roasted chicken, potatoes & vegetables 4.790 ISK
- Vegan réttur dagsins**
Vegan dish of the day
- * **Hráefni frá Austurlandi · Sourced from East Iceland (Matarauður Austurlands)**



- HÓTEL -
BREIÐDALSVÍK
SÍÐAN 1983

Matsevill

UM MATINN OKKAR · ABOUT OUR FOOD

Víð leggjum metnað í að nota hráefni úr heimabyggð. Fiskurinn kemur frá smábátum hér í Breiddalsvík, lambakjötíð frá bæjum á Austurlandi, kartöflur og grænmeti úr íslenskum görðum og ísinn frá Gúddís í Fljótsdal.

We take pride in cooking with ingredients from our region. Our fish comes from small boats here in Breiddalsvík, the lamb from farms across East Iceland, potatoes and vegetables from Icelandic gardens, and ice cream from Gúddís in Fljótsdalur. E

EFTIRRÉTTIR · DESSERTS

Hjónabandssæla, með þeyttum rjóma 1.990 ISK
Happy Marriage cake with whipped cream

Súkkulaði eldfjallakaka, með vanilluís 2.490 ISK
Chocolate lava cake with vanilla ice cream

* Ís frá Gúddís í Fljótsdal, með berjasósu 2.290 ISK
Gúddís ice cream with berry sauce

* Hráefni frá Austurlandi · Sourced from East Iceland
(Matarauður Austurlands)