



hafidblaa.is

+354 483-1000

Óseyrartanga við ósa Ölfusá

hafidblaa@hafidblaa.is

Tilboð og dæmi um samsetningar Special offers and menu ideas



lunches & lighter fare

soup

lobster or seafood soup main course
cake & coffee
3.600 kr per person

fish

local Icelandic cod fillet
cake & coffee
4.400 kr per person

lamb

fillet of lamb
cake & coffee
6.100 kr per person

langoustine

lobster in cocotte with potatoes & salad
cake & coffee
6.400 kr per person / 300g
7.400 kr per person / 400g

wine & drinks

apérif

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, 500 kr discount off menu
price on 3-course meals*

catch of the day

seafood chowder starter
local Icelandic cod fillet
cake & coffee
5.800 kr per person

seafood duo

lobster or seafood soup starter
local cod fillet with langoustine tails
cake & coffee
7.100 kr per person

classic

lobster soup starter
fillet of lamb
cake & coffee
7.500 kr per person

lobster feast

lobster soup starter
300g langoustine tails
cake & coffee
7.800 kr per person

surf & turf feast

seafood chowder starter
fillet of lamb with langoustine tails
cake & coffee
8.800 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 21. 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 21 September 2017.



hafidblaa.is

+354 483-1000

Óseyrartanga við ósa Ölfusá
hafidblaa@hafidblaa.is

forréttir starters

Humarsúpa **Lobster Bisque**

rjómalöguð humarsúpa og heimabakað brauð, lífill skammtur
creamy lobster soup with langoustine tails and homemade bread, small portion

1.900

Sjávarréttasúpa **Seafood Soup**

með sjávarfangi úr héraði, grænmeti og heimabakað brauð, lífill skammtur
cream soup with local seafood and vegetables, served with homemade bread, small portion

1.900

aðalréttir main dishes

Sjávarréttasúpa **Seafood Soup**

með sjávarfangi úr héraði og grænmeti, stór skammtur
cream soup with local seafood and vegetables and homemade bread, large portion

2.600

Humar í potti **Lobster in Cocotte**

bakaður upp úr hvítlaukssmjöri og grænmeti, með ristudum kartöflum og salati
baked with garlic butter and vegetables, with potatoes and salad

5.400 / 300 gr - 6.400 / 400 gr

Lambafille **Fillet of Lamb**

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

5.100

Humarsúpa **Lobster Bisque**

rjómalöguð humarsúpa og heimabakað brauð, stór skammtur
creamy lobster soup with langoustine tails and homemade bread, large portion

2.600

Porskur **Cod Fillet**

með hvítvínssósu og kartöflu
with white wine sauce and potatoes

3.500

Hnetusteik **Nut "Steak"**

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

3.300

eftirréttir og eftirréttadrykkir desserts and dessert drinks

Heimabökuð tertusneið **Homemade cakes**

úrval af heimabökuðum tertum með rjóma
selection of homemade cakes with whipped cream

1.000

kaffi og te innifalið fyrir hópa.
viskí, koníak, Grand Marnier, Baileys og kokteilar í boði ef pantað er fyrirfram

coffee is included with group menus.
whisky, cognac, Grand Marnier, Baileys and cocktails can be arranged if requested in advance

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 21. 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 21 September 2017.