



## Café Iðnó

Hótel Keflavík

### EFTIRRÉTTIR

**Tertusneið** 550 isk

að eigin vali úr kökuborði

**Café Iðnó Ís** 650 isk

að hætti hússins

**Eplastrudel** 750 isk

Innbökuð epli í smjördeigi  
með vanillusósu



HÓTEL KEFLAVÍK



## Hádegismatseðill

Café Iðnó

Café Iðnó

Hótel Keflavík

## FORRÉTTIR

**Súpa dagsins** 790 isk

**Parmamelóna** 800 isk

Hunangsmelóna með parma-  
skinku

**Grillaðar Tígrisrækjur** 950 isk

í avocado salsa

**Reyktur Lax** 980 isk

með ferskri agúrku-dressingu

**Humarhalar** 1.880 isk

með appelsínusósu

## AÐALRÉTTIR

**Réttur Dagsins** 990 isk

**Tvennuspjót** 1.380 isk

Kjúklinga- og tígrisrækjuspjót á  
fersku salatbeði a la Dwain

**Tígris-Kjúklingabringa** 1.590 isk

Kjúklingabringa fyllt með  
tígrisrækjum á tómata-  
risotto a la Viktor.

**Gratineruð Ýsa** 1.420 isk

með Dijon sinnepi, tómtum, osti  
og kartöflum

**Grillaður Steinbítur** 1.550 isk

með kartöflusalati

**Bakaður Lax** 1.680 isk

á rjómaspínati með gufusoðnum  
hrísgrjónum

**Hrefnusteik** 1.700 isk

á jarðaberjanúðluhreiðri  
með vínberjasósu



**Lambafille** 3.120 isk

á ristudum grænum baunum  
með kartöflumús

**Nautalundir** 3.450 isk

með bakaðri kartöflu og  
piparsósu

## GRÆNMETISRÉTTIR

**Gratineruður Aspas** 1.280 isk

með kartöflum og sólpurrkuðum  
tómötum

**Ratatouille Pasta** 1.350 isk

Penne grænmetisfasta í sterkri  
tómatasósu og með rifnum osti

## SMÁRÉTTIR

Fyrir tvo - Tilvalið með ölinu

**Lax Tartar** 1.600 isk

**Nauta Tartar** 1.900 isk

**Norrænn Tapas** 1.800 isk

Blandað sjávarfang