

STARTERS

FORRÉTTIR



- Humarsúpa Ráarinnar2.550 kr.
með nýbökuðu brauði og heimagerðu smjöri
Lobster soup, served with bread and butter
- Ítölsk tómatsúpa1.750 kr.
með sýrðumrjóma topp, nacho og nýbökuðu brauði
Italian Tomato soup, served with bread and butter
- Reykt og grafin laxarós2.350 kr.
með Dijon sinnepssósu
Smoked Salmon Gravlax with Dijon Mustard sauce
- Síldartvenna2.200 kr.
með rúgbrauði og kartöflum
Two kind of Herring with rye bread and potatoes
- Salat hússins2.150 kr.
með nýbökuðu brauði
Salad of the house with fresh homebaked bread
- Hvítlauksbrauð1.650 kr.
með pesto og heimagerðu smjöri
Garlic bread with pesto and homemade butter



SEAFOOD COURSES

SJÁVARRÉTTIR



- Fiskur dagsins3.850 kr.
er breytilegur dag frá degi
Fresh fish of the day: Changes day to day. Ask the waiter
- Plokkfiskur3.750 kr.
m/heimagerðu rúgbrauði og smjöri
Icelandic fish stew with rye bread and butter
- Djúpsteiktur fiskur3.450 kr.
m/frönskum tartar sósu og grillsitrónu
Deep fried fish with fries, tartar sauce and grilled lemon
- Pönnusteikt bleikja4.250 kr.
m/sætkartöflumús og hvítvínssósu
Panfried Char with sweet potatoes and white wine sauce
- Íslenskur humar 200 gr.7.400 kr.
m/smælki, blómkáli og humarsósu
Lobster tail with potatoes, cauliflower and lobster sauce
- Íslenskur humar 300 gr.9.250 kr.
m/smælki, blómkáli og humarsósu
Lobster tail with potatoes, cauliflower and lobster sauce
- Íslenskur humar 1 stk. 55-70 gr.1.950 kr.
One lobster tail 55-70 gr.

2 OR 3 COURSES

2 RÉTTIR / 3 RÉTTIR



- 2 réttir (2 Courses)5.850 kr.
Súpa eða Forréttur og Lamb eða Fiskur
Soup or Starter and Lamb or Fish
- 3 réttir (3 Courses)6.850 kr.
Súpa eða Forréttur, Lamb eða Fiskur og Eftirréttur
Soup or Starter, Lamb or Fish and Dessert of your choice
- KJÖTRÉTTIR
- Sérvalið lambafille 220 gr.4.850 kr.
m/íslensku smælki og rauðbeðumauki
Fillet of lamb with Icelandic potatoes and redbeet puree
- Nauta piparsteik 240 gr.5.650 kr.
að hætti Ráarinnar
Grilled pepper steak 240 gr. our way
- Hvalsteik5.350 kr.
með bakaðri kartöflu og piparsósu
*Minke whale served with baked potato and peppersauce
Traditional Icelandic*
- Marineruð kjúklinga bringa4.650 kr.
m/rótargrænmeti og gráðostasósu
*Marinated Chicken breast with roasted vegetables
and blue cheese sauce*
- Appelsínugljáð andarbringa.....4.850 kr.
með rauðlaukssultu og rauðbeðumauki
Orange-glazed Duck breast with red onion jam and redbeet puree
- Sérvalin Hrossalund 250 gr.5.100 kr.
með portobellosvepp og gratinkartöflu
Special Horse tenderloin with portobello fungus and gratin potatoes

MEAT COURSES

LIGHT COURSES

LÉTTIR RÉTTIR



- Hamborgari Brúarinnar 140 gr.....2.950 kr.
með frönskum
Special burger 140 gr. with fries
- Kjúklingasalat3.150 kr.
með parmesan og brauði
Chicken salad with parmesan and bread
- Sjávaréttasalat3.350 kr.
með grilluðum parmesan og brauði
Seafood salad with parmesan and bread
- BBQ Rif3.150 kr.
með frönskum og BBQ sósu
BBQ Ribs with fries and BBQ sauce
- Hreindýraborgari Brúarinnar 120 gr3.150 kr.
með sætkartöflum og hvítlaukssósu
Reindeer burger with sweet potatoes and onion sauce
- Ávaxtafylltur Portobellosveppur3.450 kr.
með Camembert osti - Vegan án Camembert
*Fruit-filled Portobello fungus with camembert cheese
Vegan without the camembert*



DESSERTS

EFTIRRÉTTIR



- Heit súkkulaðikaka1.750 kr.
Hot Lava chocolate cake
- Lakkrískonfekt ostakaka1.600 kr.
Liquorice and marzipan cheese cake
- Heimagerður sumarís1.550 kr.
House made Icecream



CHILDRENS MENU

BARNAMATSEDILL



- Ostborgari með frönskum1.600 kr.
Cheeseburger with fries
- Kjúklingaspjót með sætkartöflum1.750 kr.
Chickenspear with sweet potatoes
- Djúpsteiktur fiskur með frönskum1.600 kr.
Deepfried fish with fries
- Franskar lítill750 kr.
Fries small dish
- Franskar stór1.050 kr.
Fries big dish

Njóttu fallega útsýnisins okkar
úr Brúnni yfir Bergið og flóann

Enjoy our beautiful view
from the Bridge over the bay



Hafnargötu 19 • 230 Keflavík • Sími 421 4601 • rain@rain.is • www.rain.is

