

Matseðill/Ala Carte

Forréttir/Starters

1. Súpa dagsins með heimabökuðu brauði
Chef´s soup of the day with home-baked-bread
2. Salatdiskur með rækjum og mangó
Salad with shrimps and mango
3. Hangikjöts tartar með melónu og rifsberja-gljáa
Smoked Icelandic raw lamb with melon and blueberry glaze
4. Arnarvatnssilungs salat með sítrónu
Local trout salad with fresh lemon
5. Kjötsúpa landans, þessi íslenska
Our special Icelandic meat soup
6. Forréttir þrenna súpa, salat eða kjöt, fiskur
Selection´s of starters ask too learn more

Grænmetisréttir, Smáréttir, Pasta Vegetable, pasta and light courses

7. Brauðloka með kjúkling og steiktu grænmeti
Chibatta bread with chicken and fried vegetables
8. Grænmetisbuff “Laugarbakka”
Vegetarian dish Chef´s special
9. Blandaður ferskur salatdiskur með olífuolíu og rauðvíns ediksgljá
Mixed fresh salad with olive oil and Balsamic glaze
10. Grænmetis Pasta m/ hvítlauks ristugu brauði
Vegetables Lasagna with garlic bread

Aðalréttir/Maine courses

11. Lambahryggvöðvi með kartöflutvennu og sinnepssoðgljá
Saddle of lamb with sweet potato and mustard glaze
12. Steiktur Arnarvatnssilungur með kartöflturni og sítrus
Pan fried local trout with potatoes and lemon sauce
13. Kjúklingabringa með steiktu grænmeti í rjómasósu
Breast of chicken with pan fried vegetables in cream sauce
14. Ofnbakaður saltfiskur með hrísgrjónum og tómatlauk-mauki
Oven baked salted cod with rice and tomato concasse
15. Ofnsteikt lambalæri með gljáðum lauk og rauðvínssósu
Oven roasted leg of lamb with glazed onion and red wine sauce

Eftirréttir/ desserts

16. Skyrbúðingur kokksins með berjum
Skyr panna cotta Chef's Special with berries
17. Pönnukökur með sultuðum appelsínum og þeyttum rjóma
Pancakes with orange glaze and whipped cream
17. Volg súkkulaðikaka með heimalöguðum vanilluís
Chocolate cake with homemade vanilla ice cream
18. Eplabaka með marsipani og jógúrtsósu
Hot apple pie with marzipan and yogurt sauce
19. Skyrið okkar með rjóma og hrásykri
Our Icelandic "Skyr" with cream and raw sugar
20. Val um að smakka á 3 eftirréttum að hætti kokksins
Chefs' 3 special desserts

Hádegismatseðill /

1. Súpa dagsins með heimabökuðu brauði
Soup of the day with home baked bread
2. Brauðloka með kjúkling og steiktu grænmeti
Chibatta bread with chicken and fried vegetables
3. Grænmetisbuff Laugarbakka
Vegetarian dish of the house
4. Blandaður ferskur salatdiskur með kjúkling eða silung,
olífuoliu og balsamic ediksgljá
Mixed fresh salad with chicken ore trout,
Olive oil and Balsamic glace
5. Grænmetis lasagna með hvítlauks ristuðu brauði
Vegetables Lasagna with garlic bread