

MATSEÐILL / MENU

Tveggja rétta matseðill dagsins

Two course tourist menu.

Þriggja rétta matseðill dagsins.

Three course tourist menu.

FORRÉTTIR / STARTERS

Súpa dagsins.

Soup of the day.

Sumarsalat, ferskt salat, grænmeti, brauðteningar og dressing.

Summer salad, salad, vegetables, croutons and dressing.

Jurtagrafið naut, sveppir og soya gljái.

Herb cured Icelandic beef, mushrooms and soya glace.

Reykt bleikja, blómkál og stökkt rúgbrauð.

Smoked char, cauliflower and crispy rye bread.

Blandaður forréttadiskur.

Mixed starter plate.

AÐALRÉTTIR / MAIN COURSES

Kjöt/Meat

Kjúklingabringa að hætti kokksins.

Chicken breast a la chef.

Lamb, kartöflumauk, rôtargrænmeti og sósa.

Lamb, mashed potatoes, root vegetables and sauce.

Kjötsúpa, lambaskanki og rôtargrænmeti.

Icelandic traditional meat soup, lamb and vegetables.

Fiskur/Fish

Bleikja, pönnusteikt bleikja, bankabygg, grænmeti og kryddjurtaolía

Arctic char, pan fried char, barley, vegetables and herb oil.

Saltfiskur, bakaður saltfiskur, rófur, sterk tómatsósa og grænmeti.

Bacalao, baked salted cod, beet, spicy tomato sauce and vegetables.

Grænmetisréttir/Vegetarian

Grænmetisbuff, blómkál, gulrætur og kryddjurta vinargrette.

Vegetable steak, cauliflower, carrot and herb vinargrette.

EFTIRRÉTTIR/DESSERTS

Ís, þrjár tegundir af ís.

Ice cream, three kinds of ice cream.

Súkkulað, heit súkkulaðikaka, ís og berjasósa.

Chocolate, warm chocolate cake, ice cream and berry sauce

Rabbabari, rabbabarabaka með vanilluís.

Rhubarb, rhubarb cake with vanilla ice cream.

Skyr, hrært skyr, skyr búðingur og bláberjaflot.

Skyr, whipped skyr, skyr pudding and blueberry sauce.
