



LANDNÁMSSETUR ÍSLANDS
THE SETTLEMENT CENTER

WIFI hot spot

Opið allt árið frá 10:00–21:00
Open all year 10am–9pm

Þriggja rétta matseðill | Three course menu

Uppáhald kokkanna | Chef's favourite

Með kjöt sem aðalrétt

With meat as main course

6700

Forréttur – Starter

Reyktur silungur borinn fram á rúgbrauði frá Geira bakara með rauðrófusalat og hunangristuðum sólblómafræjum

Smoked trout served on rye bread from the local baker with beetroot salad and honey toasted sunflower seeds



Aðalréttur – Main course

Grillsteikt lambafillet með ofnbökuðu rótargrænmeti, kartöflum og rósmarin-döðlusósu

Grilled lamb fillet with root vegetables, potatoes and rosemary-date sauce



Effirréttur – Dessert

Skyr með þeyttum rjóma og íslenskri villiberjasaft

Icelandic Skyr with whipped cream and Icelandic wild berry juice

Með fisk sem aðalrétt

With fish as main course

6200

Forréttur – Starter

Tvíreykt hangikjöt borið fram á rúgbrauði frá Geira bakara með piparrótarsósu pikluðum rauðlauk og klettsalat

Smoked lamb served on rye bread from the local baker with horseradish sauce, pickled red onion and rucola



Aðalréttur – Main course

Ofnbakaður þorskhakki með litríku grænmeti, kartöflum og hvítvínsлагаðri rjómasósu

Ovenbaked cod with colorful vegetables, potatoes and creamy white wine sauce



Effirréttur – Dessert

Skyr með þeyttum rjóma og íslenskri villiberjasaft

Icelandic Skyr with whipped cream and Icelandic wild berry juice

Hollustu hádegishlaðborð | Wellness lunch buffet



Á hollustu hádegishlaðborðinu er fjöldi græmetisréttanna sem gerðir eru á staðnum úr úrvals hráefni, grænmetissúpa, lactose- og glúteínlaus, heimabakað brauð og kaffi eða te. Á borðum frá 11:30 til kl. 15:00

The wellness lunch buffet is all vegetarian made with fresh ingredients every morning. You find variety of salads, lactose- and gluten free soup, home baked bread, coffee and tea – Available from 11:30 am till 3 pm

2400

Hálfvirði fyrir börn fimm til 12 ára/ 50% off for children 4-12
Frítt fyrir börn yngri en fimm ára/ free for children under 5

Grænmetisréttir | Vegetarian dishes



„Chili sin carne“ með hrísgrjónum og grískri jógúrt

Chili sin carne with rice and Greek yogurt

2400

Grænmetisborgari með salati, tómötum, agúrku og karamelluðum lauk, kartöflum og kaldri sósu að eigin vali. (tómát-hvítlauks- sinneps - eða chili majo sósa)
Hægt að fá glúteínlausan

Vegetarian burger with salad, tomatoes, cucumber, caramelized onion, potatoes and cold sauce at your choice. (ketchup, garlic, mustard or chili mayo) Can be made gluten free

2500

Vegan borgari með salati, tómötum, agúrku, karamelluðum lauk, kartöflum og vegan chili majo. Hægt að fá glúteínlausan

Vegan burger with salad, tomatoes, cucumber, caramelized onion and potatoes. With vegan chili mayo. Can be made gluten free

2500

Pasta tagliatelle með rjómalagaðri spínatsósu og ristudum furuhnetum

Pasta tagliatelle in creamy spinach sauce and roasted pine nuts

2400



Barnaréttir | Children's menu

Aðeins fyrir börn 12 ára og yngri | Only for children under 12



Tagliatelle með smjöri og tómatsósu

Pasta with butter and ketchup

990



Ofnbakaður þorskhakki með kartöflum og smjöri

Boiled fish with butter and potatoes

1550

Pizza með pizzusósu og osti —10,5´

1300

Pizza margarita — 10,5´

Nautaborgari með kartöflubátum, salati og tómatsósu

Beef burger with potato wedges, salad and ketchup

1550

Saga og Jökull eru aðalpersónur í skemmtilegum ævintýrum sem gerast á Vesturlandi. Saga er 9 ára stelpa og Jökull er álfastrákur, vinur hennar. Hægt er að hlaða niður skemmtilegum ratleik í snjallsíma sem byrjar hér við Landnámssetrið. Starfsfólk okkar gefur frekari upplýsingar.

Saga and Jökull are the main characters in entertaining adventures that take place in West Iceland. Saga is a nine-year-old girl and her friend Jökull is an elf boy. You can download a treasure hunt to your smart phone, which starts here at the Settlement Centre. You can find out more about this in the foyer of the Settlement Centre immediately in front of the entrance to the exhibitions.

Súpur | Soups



Grænmetissúpa dagsins með heimabökuðu brauði
forréttur/aðalréttur

Vegetable soup of the day with home baked bread - starter/main course **1350/1590**



Íslensk kjötsúpa með heimabökuðu brauði - forréttur/aðalréttur

Traditional Icelandic lamb soup with home baked bread - starter/main course **1980/2600**

Fiskisúpa með heimabökuðu brauði forréttur/aðalréttur

Fish soup with home baked bread – starter/main course **1980/2600**

Forréttir og léttir réttir | Starters & light courses



Kræklingur úr Breiðafirði í hvítvínslagaðri rjómasósu — 300 gr.
Þegar fáanlegur.

Mussels from the Breidafjörður Bay in a white wine creamy sauce. Due to availability **2600**

Reyktur silungur borinn fram á rúgbrauði frá Geira bakara með
rauðrófusalat og hunangsristuðum sólblómafræjum.

Smoked trout served on rye bread from the local bakery with beetroot salad and honey roasted sunflower seeds **1890**



Tvíreykt hangikjöt borið fram á rúgbrauði frá Geira bakara
með piparrótarsósu, pikkluðum rauðlauk og klettasalat

Smoked lamb served on rye bread from the local bakery with horseradish sauce, pickled red onion and rucola **1990**



Grillað hvítlauksbrauð með osti

Grilled garlic bread with cheese **1190**

Fiskur & skelfiskur | Fish & shellfish

Hvítlauxsristaðar risarækjur með tagliatelli í hvítvínsлагаðri rjóma-sósu
Garlic roasted tiger shrimps, served on tagliatelle in creamy white wine sauce **4300**



Kræklingur úr Breiðafirði í hvítvínsrjómasósu — 500 gr. Þegar fánlegur
Mussels from the Breidafjörður Bay in creamy white wine sauce.
Due to availability **4500**



Hvítlauxsristaðar risarækjur á girnilegu salatbeði með kaldri hvítlauxsósu
Garlic roasted tiger shrimps served on fresh salad with cold garlic sauce **3800**

Plokkfiskur með seyttu rúgbrauði frá Geira bakara
Hægt að fá gluten lausan
Icelandic traditional mashed white fish served with dark rye bread
from the local bakery. *Can be made gluten free* **3100**

Pasta tagliatelle með rjómalagaðir spínatssósu, reyktum silungi og
ristuðum furuhnetum
Pasta tagliatelle in creamy spinach sauce, smoked trout and roasted pine nuts **2900**



Ofnbakaður þorskhnakki með litríku grænmeti, kartöflum og
rjómalagaðri hvítvínssósu
Oven baked cod with colourful vegetables, potatoes and creamy white wine
sauce **3900**

Auka kartöflur
Extra potatoes **400**

Auka hrísgrjón
Extra rice **400**

Auka salat
Extra salad **900**

Kjöt | Meat



Lasagna gert úr Mýrarnautakjöti. Borið fram með salati
Lasagne made with beef from a local farm, served with salad

2700

Grilluð kjúklingabringa á fersku salati, með okkar einstöku engifersósu, ristuðum hnetum og fetaosti

Grilled chicken breast served on salad with our special ginger dressing, roasted nuts and feta cheese

3100



Nautaborgari (150 gr) gerður úr Mýrarnautakjöti með salati, tómötum, agúrku og karamelluðum rauðlauk, kartöflum og kaldri sósu að eigin vali. (Tómat- sinneps- hvítlauks – eða chili majosósa.) Hægt að fá glútein lausan

Beef burger (150 gr) made of beef from a local farm, with salad, tomatoes, cucumber, caramelized red onion, potatoes and cold sauce of your choice. (Ketchup, mustard sauce, garlic sauce or chili mayo)
Can be made gluten free.

2600

Spariborgarinn: borgarinn hér að ofan að viðbættum osti og premium baconi

Special burger: the beef burger above with additional cheese and premium bacon

2900



Grillsteikt lambafillet með rótargrænmeti, kartöflum og rósmarín-döðlusósu



Grilled fillet of lamb with root vegetables, potatoes and rosemary-date sauce

4700



Grillsteikt hrossafillet með ofnbökuðu rótargrænmeti, kartöflum og rauðvínssósu

Grilled fillet of horse with oven baked root vegetables, potatoes and red wine sauce

4500

Safar | Juices

Heilsuþeytingur – sjá úrval í kæli Health smoothy – see choices on display	900
Ekta íslenskt villiberjasaft —150 ml Icelandic wild berry juice	1250
Epla & Apelsínu safar—250 ml Apple & Orange Juices	400

Gosdrykkir | Soft drinks Þessir íslensku | The Icelandic classics

Egils maltextrakt — 330 ml - Egils malted drink	600
Appelsín, 275 ml - Orange soft drink Pepsi, 300 ml - Normal Pepsi Pepsi Max, 300 ml - Sugar free Egils Kristall, 275 ml - Egils mineral water w. gas	450
Pilsner — 330 ml - Light beer 2,5%	600
Thomas Henry Tonic water – 200 ml Thomas Henry bitter lemon – 200 ml Thomas Henry Ginger Ale - 200 ml	550

Í Ölgerð Egils Skallagrímssonar voru fyrstu flöskurnar af malt seldar 17. apríl 1913. Maltið er því orðið meira en 100 ára. Maltið var lengi ómissandi drykkur á stórhátíðum Íslendinga og því oft blandað saman við appelsín. Þær eru fáar vörurnar sem hafa staðist tímans tönn með jafn afgerandi hætti og maltið góða.

The brewery Egill Skallagrímsson first produced Egils Malt Extract more than 100 years ago. The first bottle was sold on April 17th, 1913. Malt has long since been an indispensable beverage at Icelanders major feasts often mixed with Appelsin – the orange soft drink. Few products have withstood the test of time as the good old Icelandic Malt.

Bjór | Beer

Steðji er bruggaður í héraði án viðbættis sykurs og rotvarnarefna
Steðji is a local beer with no added sugar and preservatives.

Dökkur Steðji — 330 ml, 5,1%

Síaður, gerilsneyddur og fullkomlega maltaður. Líkist helst “Alt bier” með íslenskum ferskleika.

Dark local beer – perfectly malted, resembles the German Alt Beer – with the freshness of Icelandic water.

950

Ljós Steðji — 330 ml, 4,7%

Bruggaður eftir þýskum hefðum með íslenskri umhyggju

Regular local lager. Brewed according to German tradition with Icelandic affection

950

Fleiri úrvals bjórtegundir – spyrjið þjóninn

For other speciality beer ask the waiter

Egils Gull kranabjór — Draught beer — 300 ml, 4,5%

800

Egils Gull kranabjór — Draught beer — 500 ml, 4,5%

950

Rósavín | Rosé

Mateus Rosé - Portugal, 11% vol – 187 ml

Ferskt, létt og ávaxtaríkt. Fresh light and fruity

1200

Milli sætt hvítvín | Medium sweet white wine

J.P. Chenet - Frakkland, Bordeaux 11,5% vol 250 ml

Blandaðar þrúgur, fölgyllt með ilm af gulri melónu og greipaldin.

Millisætt bragð með keim af sitrónum og appelsínum.

Pale yellow, aroma of melon and grape. Sweet with a touch of citrus fruits

1590

Hvítvín | White wine

Barone Montalto – Organic Pinot Grigio

Sikiley - Ítalía — 750 ml, 12% vol.

Lífrænt eðalvín, ilmur af peru, epli og sítrus. Miðlungs fylling með fersku ávaxta og sítrus effirbragði.

Fresh and clean fruity scent of pear, apple and citrus. Medium body with fresh fruity finish

5200

Cape Heights- Chardonnay

Western Cape – S. Afrika — 750 ml, 13% vol.

Bökuð epli og ferskir sítrustónar, fínlegur eplakeimur. Gott vín í góðu jafnvægi

Baked apple and crispy citrus aromas with soft, delicate apple on the palate balanced by crisp acidity.

5100

Masi Masianco - Pino Grigio og Verduzzoprúgur

Italy —750 ml, 13% vol.

Frá Castions di Strada í Friuli héraðinu á Ítalíu. Ofproskaðar þrúgurnar gefa sérstakan keim sem fer vel með öllum fiski og hvítu kjöti.

The richness of the perfumes and aromas of this grape cultivated at Castions di Strada, in the Friuli region, complements the structure of the native Verduzzo grape, deliberately picked slightly over-ripe and matured on plateau.

6900

Vín Hússins / House Wine

Frontera - Chardonnay – Chile — 750 ml, 11,5% vol.

Strágult með peru og citrus angan. Bragð af vanillu, perum og greip.

Straw yellow with scent of pears and citrus. Taste of vanilla, pears and grapefruit.

4200

J.P. Chenet, Colombard/Chardonnay – France —187 ml, 11% vol.

Fölgult, frekar bragðmikið með angan af hvítum blómum, appelsínu og aprikósusultu.

Mixed grapes, full bodied, with scent of white flowers, oranges and apricot jam.

1350

Lindemans Semilion/Chardonnay – Ástralía —187 ml, 11,5% vol.

Miðlungsfylling, þurrt með eplakeim, melónu og kryddi

Light to medium body, dry, fresh hints of apples, melon and spices

1400

Rauðvín | Red wine

Barone Montalto Organic Nero d'Avola

Sikiley, Ítalía — 750 ml, 13,5 % vol.

Lífrænt eðalrauðvín, meðalfylling með sætutónum og mildri sýru. Brómber, kirsuber, plómur og lakkrís

Medium bodied, sweet fruits. Blackberries, cherries, plums and liquorice

5200

Cape Heights Cabernet Sauvignon

Western Cape – S. Africa — 750 ml, 14,5% vol.

Þroskaðar plómur, sólber, mocca og dökkt súkkulaði.

Góð fylling með áberandi ávexti og mjúkum tanninum

Ripe plum, blackcurrant, mocca and dark chocolate.

Rich and fruit driven. Smooth tannins.

5100

Masi Campofiorin – Italy — 750 ml, 13% vol.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannin. Rauð ber, barkarkrydd, rúsína, lyng.

A brilliant ruby red with good intensity. A gentle mix of ripe, violet fruits with an after note of vanilla. A pleasant acidity with soft tannin.

6900

Vín Hússins | House wine

Frontera - Cabernet Sauvignon – Chile — 750 ml, 12% vol.

Rúbín rautt með fjólubláum jaðri. Illmur af brómberjum, melónum, þurrkuðum plómum og vanillu. Langvinnt berjabragð og góður endir.

Ruby red with purple edge. Aromas of blackberry, melons, dried plums and vanilla. Long taste of wild berries and good finish

4200

J.P. Chenet - Cabernet – Syrah – France — 187 ml, 13% vol.

Með ilm af kirsuberjasultu, möndlum, sólberjum, rósapipar og súkkulaði. Meðalbragðmikið og ljúfur keimur af berjum. Góð sýra og mjúkt tannin.

With scent of cherry jam, almonds, black currant, rose pepper and chocolate. Medium bodied with delightful hints of berries. Good acidity and soft tannin.

1350

Lindemans Shiraz/Cabernet Sauvignon – Australia — 187 ml, 13,5% vol.

Rauð ber, tónar af kryddum, hvítur pipar. Miðlungsfylling með mjúku löngu eftirbragði.

Bright red berries, hints of spices, white pepper. Medium body with soft round finish.

1400

Eftirréttir & kökur | Desserts & cakes



Skyr** með þeyttum rjóma og íslenski villiberjasaft
Skyr** from the farm Erpsstadir with cream and Icelandic wild berry juice **1300**



Rjómaís frá Erpsstöðum* með þeyttum rjóma (tvær bragðtegundir)
Ice cream from the farm Erpsstadir* with whipped cream (two flavours) **1590**

Grjónagrautur*** með kanilsykri, rúsínum og rjóma
Icelandic traditional rice pudding*** with cinnamon sugar, raisins and cream **1150**

Volg súkkulaðikaka með mjúkri miðju borin fram með Erpstaðaís og þeyttum rjóma
Warm chocolate cake, soft inside, served with ice cream from the farm Erpsstaðir and whipped cream **1590**

Vegan Hráfæðikaka borin fram með vegan ís
Sveskjur, dökkur, kasjuhnetur, heslihnetur, kókósmjöli og bananar
Raw cake served with vegan ice cake
Prunes, dates, cashew nuts, hazelnuts, coconut flour and bananas **1590**

Frönsk súkkulaðikaka með þeyttum rjóma
Dökkt súkkulaði, smjör, egg og sykur
French chocolate cake with whipped cream
Dark chocolate, butter, eggs and sugar **1390**

Tertusneið með þeyttum rjóma — sjá í kökuskáp
Cake with whipped cream — see display **990**

*Erpsstaðir eru ein af landnámsjörðum Auðar Djúpuðgu, sem nam land í Dölum vestur. En þar bjó Erpur eftirlætis þræll Auðar effir að hún gaf honum frelsi og jörðina að launum fyrir trúnað og hollustu við sig.

*Erpsstadir in the district Dalir, is one of the farms of the pioneer settler Audur Djupudga. She was the only female settler in West Iceland. She granted her favourite slave Erpur his freedom and this farm in return for his loyal and devoted service.

**Við vitum öll hvað skyr er ekki satt?

**Skyr is an Icelandic cultured dairy product, similar to strained yogurt — a type of low-fat soft quark.

***Er gjónagrautur enn á borðum í hádeginu á laugardögum á þínu heimili?

***In many Icelandic homes, rice pudding is still the Saturday light lunch.

Kaffidrykkir og te | Coffee & tea

Kvöldroði — uppáhellt kaffi — Filter coffee	450
Te — svart, grænt, ávaxta — Tea — black, green or fruit	450
Caffé Americano	500
Espresso	450/500
Cappuccino	500/550
Caffé Latte	550/600
Espresso Macchiato	450/500
Latte Macchiato	550/600
Sviss Mokka m/peyttum rjóma — Swiss Mocha w/whipped cream	750
Heitt súkkulaði m/peyttum rjóma — Hot Chocolate w/whipped cream	750
Ískaffi — Iced coffee	690



Allt kaffi & te, sem við notum er frá Kaffitári

Kaffið er keypt beint frá bónda til að tryggja mestu gæðin og sanngjörn viðskipti. Addý, eigandi kaffitárs fer oftast sjálf á staðinn og velur baunirnar. Þetta kalla þau hjá Kaffitári "Kaffi án krókaleiða". Langmest af kaffinu kemur frá Ricardo Rosales á Jesus Maria ekrinni í Nicaragua. Einnig er mikið keypt frá El Injerto í Gvatemala og Daterra í Brasilíu.

Our coffee and tea comes from the brand Kaffitar

They buy most of their coffee directly from the farmers, which means that their buyer, mostly Addy the owner herself, has visited the farm and selected the coffee. Lots of their direct coffee comes from Ricardo Rosales at Jesus Maria in Nicaragua. El Injerto in Guatemala and Daterra in Brazil are also farms, which they buy a lot from.

Sterkir drykkir | Spirits

Gin Isafold — 37,5% vol. 3 cl	990
Reyka vodka — 37,5% vol. 3 cl	
Reyka vodka	990
Íslenskt Brennivín —37,5% vol. 3 cl	
Black Death	1200
Whisky, Jameson & Ballantine's 3 cl	1300
Larsen, very special Viking's Cognac V.S.O.P. 3 cl	1550
Baileys — 17% vol. 6 cl	1050
Grand Marnier — 40 % vol. 3 cl	1300
Campari — 21% vol. 6 cl	1500
Irish coffee (Jameson 3 cl)	1850