



LANDNÁMSSETUR ÍSLANDS  
THE SETTLEMENT CENTER

WIFI hot spot

Opið allt árið frá 10:00–21:00

Open all year 10 am–9 pm



## Hollustu hádegishlaðborð | Wellness lunch buffet

Súpa dagsins, heimabakað brauð, kaldur pastaréttur, úrvals hollustu salöt og sósur. Á borðum frá kl. 11:30 til 15:00

Vegetable soup of the day, homebaked bread, pasta, variety of healthy salads and dressings – Available from 11:30 am till 3:00 pm

2200

---

## Súpur | Soups

LACTOSE  
FREE



Grænmetissúpa dagsins með heimabökuðu brauði  
forréttur/aðalréttur

Vegetable soup of the day with home baked bread  
starter/main course

1350/1590

---

LACTOSE  
FREE

Íslensk kjötsúpa með heimabökuðu brauði  
forréttur/aðalréttur

Traditional Icelandic lamb soup with home baked bread  
starter/main course

1980/2500

---

Fiskisúpa með heimabökuðu brauði  
forréttur/aðalréttur

Fish soup with home baked bread  
starter/main course

1980/2500

---

SÚPURNAR ERU ALLAR GLÚTENLAUSAR. VIÐ BJÓÐUM UPP Á GLÚTENLAUST BRAUÐ.

ALL THE SOUPS ARE GLUTEN FREE. ASK FOR GLUTEN FREE BREAD.

## Þriggja rétta matseðill | Three course menu

Uppáhald kokksins | Chef's favourite

### MEÐ KJÖT SEM AÐALRÉTT

With meat as main course

6800

---

#### **Forréttur – Starter**

Reyktur silungur borinn fram á rúgbrauði frá Geira bakara með rauðrófusalati og hunangsristuðum sólblómafræjum  
(Hægt að fá glútenlausan)

Smoked trout served on rye bread from Geiri, the local baker with beetsalad and honeytoasted sunflowerseeds  
(Can be made gluten free)

#### **Aðalréttur – Main course**



Grillað lambafillet með ofnbökuðu rötargrænmeti, kartöflum og rósmarin-döðlusósu  
Grilled fillet of lamb with ovenbaked root vegetables, potatoes and rosemary-date sauce

#### **Eftirréttur – Desert**



Skyr frá Erpstöðum með rjóma og íslenskri villiberjasaft  
Skyr from the farm Erpstadir with cream and Icelandic wild berry juice

### MEÐ FISK SEM AÐALRÉTT

With fish as main course

6300

---

#### **Forréttur – Starter**

Tvíreykt hangikjöt borið fram á rúgbrauði frá Geira bakara með piparrótarkremi, pikkludum rauðlauk og ruccola  
(Hægt að fá glútenlausan)

Smoked lamb served on rye bread from Geiri, the local baker with horseradishcream, pickled red onions and ruccola  
(Can be made gluten free)

#### **Aðalréttur – Main course**



Ferskasti fiskur dagsins ásamt litríku meðlæti og hvítvínsлагаðri rjómasósu  
Fish of the day

#### **Eftirréttur – Desert**



Skyr frá Erpstöðum með rjóma og íslenskri villiberjasaft  
Skyr from the farm Erpstadir with cream and Icelandic wild berry juice

## Forréttir og léttir réttir | Starters & light courses



Kræklingur úr Breiðafirði í hvítvínslagaðri rjómasósu – 300 gr.  
Þegar fánlegur

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

2800

---

Síldarprenna með soðnu eggi og rúgbrauði frá Geira bakara

Assorted marinated herring with boiled egg and rye bread from Geiri,  
the local baker

2100

---

Reyktur silungur borinn fram á rúgbrauði frá Geira bakara með  
rauðrófusalati og hunangsristuðum sólblómafræjum  
(Hægt að fá glútenlausan)

Smoked trout served on rye bread from Geiri, the local baker, with  
beetsalad and honeytoasted sunflowerseeds  
(Can be made gluten free)

2100

---

Tvíreykt hangikjöt borið fram á rúgbrauði frá Geira bakara með  
piparrótarkremi, pikkluðum rauðlauk og ruccola  
(Hægt að fá glútenlausan)

Smoked lamb served on rye bread from Geiri, the local baker, with  
horseradish cream, pickled red onions and ruccola  
(Can be made gluten free)

2300

---

Hvítlauksristaðir humarhalar bornir fram með grilluðu brauði og  
salati

Langoustine grilled in garlic butter served with toasted bread and salad

2900

---

Grillað hvítlauksbrauð með osti

Grilled garlic bread with cheese

1190

---

## Barnaréttir | Children's menu

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

### Uppáhald Sögu – Saga's favourite

Pasta með smjöri og tómatsósu

Pasta with butter and ketchup

990

---



### Uppáhald Jökuls – Jökul's favourite

Soðinn fiskur með kartöflum og smjöri

Boiled fish with butter and potatoes

1400

---

### Uppáhald litla Egils – Little Egil's favourite

Pizza með pizzusósu og osti – 10,5"

Pizza margarita – 10,5"

1300

---

### Uppáhald Skallagríms – Skallagrims's favourite

Nautaborgari (90 gr) með kartöflubátum, salati, tómötum, agúrkum og tómatsósu

Beef burger (90gr) with potato wedges, salad, tomatoes, cucumber and ketchup

1350

---

LITLIR SKAMMTAR AF MATSEÐLI Á HÁLFVIRÐI

SMALL PORTIONS FROM MENU HALF PRICE

## Grænmetisréttir | Vegetarian dishes

Tortilla með snöggsteiktu fersku grænmeti, borið fram með salati  
(Hægt að fá laktósalausan og vegan)

Tortilla with sautéed fresh vegetables, served with salad  
(Can be made lactose free and vegan)

2200

---

Spínatlasagna með kasjúhnetum, borið fram með salati

Spinach lasagne with cashew nuts, served with salad

2400

---

Grænmetisborgari, með salati, tómötum, agúrku og smjörsteiktum lauk,  
sinneps- og hvítlaukssósu. Borið fram með kartöflubátum  
(Hægt að fá glútenlausan)

Vegetarian burger with salad, tomatoes, cucumber and butter fried onion,  
mustard- and garlic sauce. Served with potato wedges  
(Can be made gluten free)

2400

---

Pasta tagliatelle með rjómalagaðri spínatsósu  
og ristudum furuhnetum

Pasta tagliatelle in creamy spinach sauce and roasted pine nuts

2200

---

**LACTOSE  
FREE**

Vegan borgari með salati, lauk tómötum, gúrkum og salsa.  
Borinn fram með kartöflubátum



Vegan burger with salad, onion, tomatoes, cucumber and salsa.  
Served with potato wedges

2400

---

## Fiskur & skelfiskur | Fish & Shellfish

Hvítlaukssteiktir humarhalar með pasta tagliatelli í hvítvínsrjóma-sósu  
Icelandic lobster tails (langoustine) poached in garlic butter served on pasta tagliatelle in creamy white wine sauce

---

**4600**



Kræklingur úr Breiðafirði í hvítvínsrjómasósu – 500 gr. Þegar fáanlegur  
Mussels from the Breidafjörður Bay in creamy white wine sauce  
Due to availability

---

**4500**



Hvítlaukssteiktir humarhalar á girnilegu salatbeði  
Icelandic lobster tails (langoustine) poached in garlic butter served on fresh salad

---

**4400**

Plokkfiskur með seyttu rúgbrauði frá Geira bakara  
(Hægt að fá glútenlausan)  
Icelandic traditional mashed white fish served with dark rye bread from Geiri, the local baker  
(Can be made gluten free)

---

**2800**

Pasta tagliatelle með spínati og reyktum silungi  
Pasta tagliatelle with spinach and smoked trout

---

**2600**



Soðinn fiskur með kartöflum, smjöri og fersku salati  
Boiled fish with potatoes, butter and fresh salad

---

**3600**



Ferskasti fiskur dagsins – sjá töflu  
Fish of the day – see blackboard

---

**3900**



## Kjöt | Meat

Tortilla með kjúklingi og snöggsteiktu grænmeti, borið fram með salati  
(Hægt að fá laktósalausan)

Tortilla with chicken and sautéed fresh vegetables, served with salad  
(Can be made lactose free)

2400

---

Lasagna gert úr Mýranautakjöti frá Leirulæk,  
borið fram með salati

Lasagne made from beef from the farm Leirulaekur, served with salad

2600

---



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

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

2600

---

Nautaborgari (150 gr) gerður úr Mýranautakjöti frá Leirulæk með salati,  
tómötum, agúrku og smjörsteiktum lauk, sinneps- og hvítlaukssósu.  
Borið fram með kartöflubátum  
(Hægt að fá glútenlausan)

Beef burger (150 gr) made from beef from the farm Leirulaekur, with salad,  
tomatoes, cucumber and butter fried onion, mustard- and garlic sauce.  
Served with potato wedges  
(Can be made gluten free)

2500

---



Grillsteikt lambafillet með ofnbökuðu rötargrænmeti, kartöflum  
og rósmarín-döðlusósu

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

4500

---



Grillsteikt hrossafillet dagsins – spyrjið þjóninn  
(Hægt að fá laktósalausan)

Grilled fillet of horse – of the day. Ask the waiter  
(Can be made lactose free)

4300

---

## Safar | Juices

Heilsudrykkur dagsins – 250 ml Health drink of the day	1200
Ekta íslenskt villiberjasaft – 150 ml Icelandic wild berry juice	1250
Epla & Apelsínu safar– 250 ml Apple & Orange Juices	300

## Gosdrykkir | Soft drinks

Egils maltextrakt – 330 ml • Egils malted drink	600
Appelsín – 275 ml • Orange soft drink	450
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 Skallagrimsson** 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

1200

---

### **Ljós Steðji** – 330 ml, 4,7%

Bruggaður eftir þýskum hefðum með íslensku hjarta

Regular local lager. Brewed according to German tradition with Icelandic heart. For other speciality beers, please ask a waiter

1200

---

FLEIRI ÚRVALS BJÓRTEGUNDIR, SPYRJIÐ ÞJÓNINN.

FOR OTHER SPECIALITY BEERS, PLEASE ASK A WAITER

Egils Gull kranabjór – 300 ml, 4,5% – Egils draught lager

800

Egils Gull kranabjór – 500 ml, 4,5% – Egils draught lager

950

---

## Rósavín | Rosé

**Mateus Rosé** - Portugal, 187 ml, 11% vol.

Ferskt, létt og ávaxtaríkt. Fresh light and fruity

1250

---

## Millisætt hvítvín | Medium sweet white wine

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

Blandaðar þrúgur, fölglyllt 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 lemon and orange

1590

---

## Hvítvín | White wine

**Domaine de La Baume** – Les Mariés Sauvignon Blanc, France – 750 ml, 13% vol.

Ilmur af lime, blóðgreip og aspas. Flókið bragð með lime og sólberjatónum.

Aroma of lime, blood grape and asparagus. Complex taste with lime and blackcurrants.

6300

---

**Casillo De Molina** - Chardonnay, Chile – 750 ml, 14% vol.

Góður keimur af ristaðri eik. Mjúkt vín með angan af suðrænum ávöxtum. Mikið eftirbragð.

Lots of oak, but good oak, and balance. Lovely rich tropical and citrus fruits characters. Super long finish.

5900

---

**Masi Masianco** – Pino Grigio og Verduzzo þrúgur, Italy – 750 ml, 13% vol.

Kemur frá Castions di Strada í Friuli héraðinu á Ítalíu. Ofþroskaðar 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.

7200

---

## Vín hússins | House wine

**Frontera** - Chardonnay – Chile – 750 ml, 13% vol.

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

Yellow with scent of pears and citrus. Taste of vanilla, pears and grapefruit.

3990

---

**J.P. Chenet** – Chardonnay – France – 187 ml, 11,5% 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.

1250

---

**Gato Negro** – Sauvignon Blanc – Chile – 187 ml, 11,5% vol.

Mikill náttúrulegur og suðrænn ilmur, með snert af grape, ananas og mango. Kitlandi bragð með ferskum blæ.

Vast natural and tropical aromas with touch of grape, pineapple and mango.

Tingling taste with fresh touch

1250

---

## Rauðvín | Red wine

**Campo Viejo Reserva** – Tempranillo Graciano Mazuel, Spain – 750 ml, 13,5 % vol.

Kirsuberjarautt, Þroskað með vanillu og rúsínum. Ilmur af vanillu, kanil og eik. Þetta vín er látið liggja í 18 mánuði í eik.

Deep garnet colour; black cherry and touch of vanilla. Nose; ripe flavours with a touch of oak, lush finish

5800

**Castillo De Molina** – Cabernet Sauvignon, Chile – 750 ml, 14% vol.

Dæmigerður Cabernet með angan af pipar, súkkulaði og eyk. Gott jafnvægi í bragði á milli fínlegrar eykar, súkkulaði og brómberja. Margverðlaunað vín

Typical Cabernet with fragrance of pepper, chocolate and oak. Good balanced flavor between fine oak, chocolate and blackberries.

Award winning wine.

5900

**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.

7200

## Vín hússins | House wine

**Frontera** - Cabernet Sauvignon, Chile – 750 ml, 11,5% vol.

Rúbín rautt með fjólubláum jaðri. Ilmur 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

3990

**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, pink peppercorns and chocolate.

Medium bodied with delightful hints of berries. Good acidity and soft tannin.

1250

**Gato Negro** – Cabernet - Sauvignon, Chile – 187 ml, 11,5% vol.

Rúbínrautt með ilm af ávöxtum, villtum berjum og kirsuberjum með keim af sætri vanillu og kókos. Tilvalið með öllum kjötréttum.

A perfectly blended Cabernet. Aromas of fruits, wild berries, cherries, and cassis with a hint of sweet vanilla and coconut. Ideal with all meat.

1250

## Eftirréttir & kökur | Desserts & cakes



Skyr frá Erpsstöðum með rjóma og íslenskri villiberjasaft \*

Skyr from the farm Erpsstadir with cream and Icelandic wild berry juice 1200

---



Íslenskur rjómaís frá Erpsstöðum með rjómatoppi (tvær bragðtegundir) \*\*

Ice cream from the farm Erpsstadir with cream topping (two flavours) 1390

---



Íslenskur grjónagrautur með kanilsykri, rúsínum og rjómoblandi \*\*\*

Icelandic traditional rice pudding with cinnamon sugar, raisins and creamy milk 1150

---

Eyjafjallajökull – Volg súkkulaðikaka með Erpstaðaís

“Eyjafjadlajökhudl” – Warm chocolate cake with ice cream from the farm Erpsstaðir

1490

---



Okkar einstaka hráfæðiskaka. Borin fram með vegan ís  
Sveskjur, dökkur, kasjúhnetur, heslihnetur, kókosmjöl, bananar



Our special raw cake server with vegan ice cream. Prunes, dates, cashew nuts, hazlenuts, coconut flour, bananas

1390

---



Frönsk súkulaði kaka með þeyttum rjóma  
Dökkt súkkulaði, smjör, egg, sykur

French chocolate cake with whipped cream.  
Dark chocolate, butter, eggs and sugar

1150

---

Tertusneið með þeyttum rjóma – sjá í kökuskáp

Cake with whipped cream – see display

990

---

\* 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

\*\* Erpsstaðir eru ein af landnámsjörðum Auðar Djúpuðgu, sem nam land í Dölum vestur. En þar bjó Erpur eftirlætis þræll Auðar eftir 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

\*\*\* Er grjónagrautur enn á borðum í hádeginu á laugardögum á þínu heimili?

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

## Kaffi og te | Coffee & tea

Kvöldroði – uppáhellt kaffi – Filter coffee	410
Te – svart, grænt, ávaxta – Tea – black, green or fruit	410
Caffé Americano	450
Espresso	420/450
Cappuccino	420/520
Caffé Latte	490/550
Espresso Macchiato	420/450
Latte Macchiato	490/550
Sviss Mokka m/þeyttum rjóma – Swiss Mocha w/whipped cream	650
Heitt súkkulaði m/þeyttum rjóma – Hot Chocolate w/whipped cream	650
Ískaffi – Iced coffee	580



### 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 Datterra 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 Addý 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 Datterra 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. 5 cl	
Black Death	1200
Whisky, Jameson & Ballantine's 3 cl	1200
Larsen, very special Viking's Cognac V.S.O.P. 3 cl	1550
Baileys – 17% vol. 6 cl	1050
Kahlúa – 20% vol. 6 cl	1050
Grand Marnier – 40 % vol. 3 cl	1300
Campari – 21% vol. 6 cl	1500
Irish coffee (Jameson 3 cl)	1690