



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

2400

Súpur | Soups

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

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

LACTOSE
FREE



Grænmetissúpa dagsins með heimabökuðu brauði
fórréttur/aðalréttur

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

1350 / 1590

LACTOSE
FREE

Íslensk kjötsúpa með heimabökuðu brauði
fórréttur/aðalréttur

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

1980 / 2600

Fiskisúpa með heimabökuðu brauði
fórréttur/aðalréttur

Fish soup with home baked bread
starter/main course

1980 / 2600

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 beetroot salad and honeytoasted sunflowerseeds
(Can be made gluten free)

Aðalréttur – Main course



Grillað lambafillet með ofnbökuðu rótargrænmeti, kartöflum og rósмарin-döðlu sósu
Grilled lamb fillet with root vegetables, potatoes and rosemary-date sauce

Eftirréttur – Desert



Íslenskt skyr með rjóma og íslenskri villiberjasaft
Icelandic skyr with cream and Icelandic wild berry juice

MEÐ FISK SEM AÐALRÉTT

With fish as main course

6400

Forréttur – Starter

Tvíreykt hangikjöt borið fram á rúgbrauði frá Geira bakara með piparrótar sósu, marineruðum lauk og ruccola
(Hægt að fá glútenlausan)

Smoked lamb served on rye bread from Geiri, the local baker, with horseradish sauce, marinated onion and ruccola
(Can be made gluten free)

Aðalréttur – Main course



Ferskastí fiskur dagsins – Spyrjið þjóninn
Fresh fish of the day – Ask the waiter

Eftirréttur – Desert



Íslenskt skyr með rjóma og íslenskri villiberjasaft
Icelandic skyr with cream and Icelandic wild berry juice

Forréttir og léttir réttir | Starters & light courses



Kræklingur úr Breiðafirði í hvítvínsлагаðri rjómasósu – 300 gr.
Þegar fáanlegur

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

2800

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
beetroot salad and honey toasted sunflower seeds
(Can be made gluten free)

2100

Tvíreykt hangikjöt borið fram á rúgbrauði frá Geira bakara með
piparrótar sósu, marineruðum lauk og ruccola
(Hægt að fá glútenlausan)

Smoked lamb served on rye bread from Geiri, the local baker, with
horseradish sauce, marinated onion and rucola
(Can be made gluten free)

2300

Hvítlauksristaðir humarhalar bornir fram með grilluðu brauði, mango mauki
og salati

Garlic langoustine with salad, grilled bread and mango puree

2900

Ofnbakað hvítlauksbrauð með osti

Oven baked 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 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

Spínatlasagna með kasjúhnetum, borið fram með salati

Spinach lasagne with cashew nuts, served with salad

2500

LACTOSE
FREE

Grænmetisborgari með salati, tómötum, agúrku, sultuðum rauðlauk og sinneps- eða hvítlauks sósu. Borið fram með kartöflubátum
(Hægt að fá glútenlausan)



Vegetarian burger with salad, tomatoes, cucumber, pickled red onion and mustard- or garlic sauce. Served with potato wedges
(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

LACTOSE
FREE

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



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

2500

Fiskur & skelfiskur | Fish & Shellfish

Hvítlauksristaðir humarhalar með pasta tagliatelli í hvítvínsrjóma-sósu

Garlic roasted Icelandic lobster tails (langoustine) served on pasta tagliatelle in creamy white wine sauce

5300



Kræklingur úr Breiðafirði í hvítvínsrjómasósu – 500 gr. Þegar fáanlegur

Mussels from the Breiðafjörður Bay in creamy white wine sauce
Due to availability

4500



Hvítlauksristaðir humarhalar á girnilegu salatbeði með kaldri hvítlauksósu

Garlic roasted Icelandic lobster tails (langoustine) served on fresh salad with cold garlic sauce

4900

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)

3100

Pasta tagliatelle með spínati og reyktum silungi

Pasta tagliatelle with spinach and smoked trout

2800



Ferskasti fiskur dagsins – spyrjið þjóninn

Fish of the day – ask the waiter

3900

Kjöt | Meat

Lasagna gert úr Mýranautakjöti frá Leirulæk,
borið fram með salati

Lasagne made from beef from the farm Leirulaekur, 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 Mýranautakjöti frá Leirulæk með salati,
tómötum, agúrku, sultuðum rauðlauk, kartöflum og kaldri sósu að eigin vali.
(Tómat-, sinneps-, hvítlauks- eða chili majosósa.)

Hægt að fá gluten lausan

Beef burger (150 gr) made from beef from the farm Leirulaekur, with salad,
tomatoes, cucumber, potato wedges and pickled red onion and cold sauce of your choice.
(Ketchup, mustard sauce, garlic sauce or chili majo.)

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

Grillað lambafillet með ofnbökuðu rötargrænmeti, kartöflum
og rósmarín-döðlusósu

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

4700



Grillsteikt hrossafillet dagsins – spyrjið þjóninn
(Hægt að fá laktósa lausan)

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

4500

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	400

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 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

STEDJI ER BRUGGAÐUR Í HÉRAÐI ÁN VIÐBÆTTIS SYKURS OG ROTVARNAREFNA

STEDJI 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

1250

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

1250

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

1350

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

Radio Boca Verdejo - VEGAN – Spánn/Spain – 750 ml - 13% vol.

Verdejo þrúgur frá Valencia, fölgult með ilm af sítrus, ferskjum og þorskuðum eplum og bragði af ferskjum og grænum eplum

Verdejo grapes with aroma of citrus, peaches and ripe apples

5200

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 þrúgurarnar 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.

4200

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.

1350

Montalto Pinot Grigio – Sicily – 187 ml - 11,5% vol.

Ljóssítrónugult, þurrt með léttri fyllingu og ferskri síru.

Straw yellow, dry with bouquet full of citrus fruit. Medium acidity.

1350

Rauðvín | Red wine

Radio Boca Tempranillo - VEGAN – Spain – 750 ml - 13% vol.

Frá Valencia héraði. Rúbínrautt með ilm og bragði af þroskuðum jarðaberjum og dökkum kirsuberjum

From Valencia. Rubin red with sent and taste of ripe strawberries and dark cherries.

5200

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

4200

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

Með ilm af kirsüberjasultu, 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.

1350

Montalto Nero - Sicily- 187 ml - 11,5% vol.

Dökk rautt með ilm af þroskuðum rauðum ávöxtum. Ferskt sýra og ákaft tannin

Dark red. Aromas of ripe red fruits. Medium acidity and deep tannin.

1350

Eftirréttir & kökur | Desserts & cakes



Íslenskt skyr* með rjóma og íslenskri villiberjasaft

Icelandic skyr* with cream and Icelandic wild berry juice

1300



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

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

1490



Íslenskur grjónagrautur*** með kanilsykri, rúsínum og rjóma

Icelandic traditional rice pudding*** with cinnamon sugar, raisins and cream

1150

Eyjafjallajökull – Volg súkkulaðikaka með Erpstaðaís

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

Erpsstaðir

1490



Okkar einstaka hráfæðiskaka með Erpsstaða ís, hægt að fá vegan.

Sveskjur, dökkur, kasjúhnetur, heslihnetur, kókosmjöl, bananar

LACTOSE
FREE



Our special raw cake with ice cream from the farm Erpsstadir, vegan ice cream available.

Prunes, dates, cashew nuts, hazlenuts, coconut flour, bananas

1490



Frönsk súkkulaði kaka með þeyttum rjóma

Dökkt súkkulaði, smjör, egg, sykurl

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

1100

* 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	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/þeyttum rjóma – Swiss Mocha w/whipped cream	750
Heitt súkkulaði m/þeyttum 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	1100
Reyka vodka – 37,5% vol. 3 cl	
Reyka vodka	1100
Íslenskt Brennivín – 37,5% vol. 5 cl	
Black Death	1500
Jameson Whisky – 3 cl	1400
Larsen, very special Viking's Cognac V.S.O.P. 3 cl	1600
Baileys – 17% vol. 6 cl	1100
Grand Marnier – 40 % vol. 3 cl	1300
Campari – 21% vol. 6 cl	1500
Irish coffee (Jameson 3 cl)	1850