



VETUR 2024-2025

MATSEÐILL

LANDNÁMS-
SETUR
ÍSLANDS

SÚPU HLAÐBORD



2.990

Grænmetis- og/eða íslensk kjötsúpa með heimbökuðu brauði og þeyttu smjöri

FISKISÚPA



3.500

Fiskisúpa með heimabökuðu brauði

PLOKKFISKUR

3.900

Borin fram með Rúgbrauði frá Geirabákarí og íslensku smjöri

VEGAN BORGARI*



3.500

Með salati, tómötum, agúrku og karamelluðum rauðlauk, kartöflum og chili mæjónesi

NAUTABORGARI *

3.500

Nautaborgari (150 gr) gerður úr Mýranautakjöti með salati, tómötum, agúrku og karamelluðum rauðlauk, kartöflubátum og sinneps sósu.

SPARIBORGARI *

3.700

Eins og nautaborgarinn að viðbættum camembert osti og premium beikoni

KETÓBORGARI



3.700

Spariborgarinn mínus brauð og kartöflur með salati og spældu eggj

*Hægt er að fá alla okkar hamborgara með glúteinlausu brauði

EFTIRRÉTTIR

VOLG SÚKKULAÐI KAKA

1.800

með ís og þeyttum rjóma

RJÓMAÍS FRÁ ERPSSTÖÐUM

1.800

Tvær bragðtegurnir vinsamlegast spurði þjóninn - borin fram með rjóma

VOLG EPLA KAKA

1.400

Borin fram með rjóma

HINDBERJAKAKA



1.400

Borin fram með jurtarjóma eða rjóma

ÍSLENSKT SKYR

1.500

Skýr með þeyttum rjóma og íslenskri villiberjasaft

DRYKKIR

GOS

Sódavatn, Pepsi, Pepsi Max, Appelsín og 7 up

TOMAS HENRY

Gingen ale, Tonic water eða Bitter lemon

LÉTTBJÓR OG MALTÖL

Pilsner - Létt bjór 2,5% vol - 330 ml
Bríó Nr. 75 - léttur wheat ale 0,5% alc./vol. - 330 ml
Egils maltextrakt - 330 ml - Egils malted drink

490

GULL 330 ML

1.300

Ljós lager 330 ml í gleri 5% vol.

700

GULL LITE 330 ML



1.300

Ljós lager 330 ml í gleri 4,4% vol.

700

TUBORG CLASSIC BEER

1.400

Amber lager - 330 ml in a bottle 4,6% vol.

LÉTTVÍN HÚSINS - GLAS

1.800

Þjónustufólkið okkar veitir frekari upplýsingar um úrval

OPIÐ ALLA DAGA FRÁ 11:30-15:00

MENU

SOUP BUFFET



2.990

vegetable- and/or traditional Icelandic meat soup with home baked bread and whipped butter

FISH SOUP



3.500

With home made bread

MASHED FISH

3.900

Traditional Icelandic mashed fish with rye bread from the local bakery

VEGAN BURGER*



3.500

With salad, tomatoes, cucumber, caramelized red onion, potatoes and chili mayo sauce

BEEFBURGER*

3.500

Beef burger (150 gr) made with beef from a local farm, with salad, tomatoes, cucumber, caramelized red onion, potatoes and mustard.

SPECIAL BURGER*

3.700

the beef burger above with additional camembert cheese and premium bacon

KETO BURGER

3.700

Special burger without bread and potatoes - plus salad and fried egg

*All of our burgers can be made gluten free.

DESSERTS

WARM CHOCOLATE CAKE

1.800

with ice cream and whipped cream

LOCAL ICECREAM

1.800

From the farm Erpsstadir with whipped cream two flavors please ask your waiter/waitress

WARM APPLE CAKE

1.400

with cream

RASPBERRYCAKE



1.400

With plant based cream or cream

ICELANDIC SKYR

1.500

with whipped cream and Icelandic wild berry juice

DRINKS

SODA

Sparkling water, Pepsi, Pepsi Max, Appelsin and 7 up

490

GULL BEER

1.300

Pale lager 330 ml in a bottle 5% vol.

TOMAS HENRY

Ginger ale, Tonic water or Bitter lemon

700

GULL LITE BEER



1.300

Pale lager - 330 ml in a bottle 4,4% vol.

LIGHT BEERS & MALT

Pilsner - Light beer 2,5% vol - 330 ml
Brjó Nr. 75 - Light wheat ale 0,5% vol. - 330 ml
Egils maltextrakt - 330 ml - Egils malted drink

700

TUBORG CLASSIC BEER

1.400

Amber lager - 330 ml in a bottle 4,6% vol.

HOUSE WINE - GLASS

1.800

Our staff provides more information about the range

OPEN EVERYDAY FROM 11:30-15:00