



LANDNÁMS-
SETUR
ÍSLANDS

VETUR 2025-2026

MATSEÐILL

SÚPU HLAÐBORD 2990

Grænmetis- og/eða íslensk kjötsúpa með heimabökuðu brauði og þeyttu smjöri.

FISKISÚPA 3600

Fiskisúpa með heimabökuðu brauði

PLOKKFISKUR 3700

Borinn fram með rúgbrauði frá Geirabakaríi og íslensku smjöri

VEGAN BORGARI* 3500

Með salati, tómötum agúrku og karamelluðum rauðlauk, chili mæjónesi og kartöflu bátum.

NAUTABORGARI* 3500

Nataborgari (150gr) gerður úr Mýranautakjöti með salati, tómötum, agúrku og karamelluðum rauðlauk, sinneps sósu og kartöflu bátum.

SPARIBORGARI* 3700

Eins og nautaborgarinn að viðbættum camembert osti og beikoni

KETÓBORGARI 3700

Spariborgarinn mínus brauð og kartöflur - með salati og spældu eggi

*Hægt er að fá alla okkar hamborgara með glúteinlausu brauði

DRYKKIR

GOSDRYKKIR

Pepsi	490
Pepsi Max	490
Appelsín	490
7up	490
Kristall	490
Maltextrakt-Egils	700

SAFAR

Epla	450
Appelsínu	450

THOMAS HENRY

Ginger ale	650
Bitter Lemon	650
Tonic water	650



LANDNÁMS-
SETUR
ÍSLANDS

WINTER 2025-2026

Menu

SOUP BUFFET 2990

Vegetable- and/or traditional Icelandic meat soup with homemade bread and whipped butter

FISH SOUP 3600

With homemade bread

MASHED FISH 3700

Traditional Icelandic mashed fish with rye bread from the local bakery

VEGAN BURGER* 3500

With salad, tomatoes, cucumber, caramelized red onion, chili mayo and potato wedges

BEEF BURGER* 3500

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

SPECIAL BURGER* 3700

The beef burger above with additional camembert cheese and bacon

KETO BURGER 3700

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

**All of our burgers can be made gluten free*

DRINKS

SODA



<i>Pepsi</i>	490
<i>Pepsi Max</i>	490
<i>Appelsín</i>	490
<i>7up</i>	490
<i>Kristall</i>	490
<i>Maltextrakt-Egils</i>	700

JUICE

<i>Apple</i>	450
<i>Orange</i>	450

THOMAS HENRY

<i>Ginger ale</i>	650
<i>Bitter Lemon</i>	650
<i>Tonic water</i>	650