

## Hollustu hádegishlaðborð | Wellness lunch buffet 11:30-15:00 **3900**

Á hollustu hádegishlaðborðinu er fjöldi grænmetisréttanna sem gerðir eru á staðnum úr úrvals hráefni, grænmetissúpa, lactose- og glúteínlaus, heimabakað brauð og kaffi eða te.

The wellness lunch buffet is all vegetarian, made with fresh ingredients every morning. You'll find variety of salads, lactose- and gluten free soup, home baked bread, coffee and tea.

## Súpur og Salat | Soups and Salad

Grænmetissúpa dagsins með heimabökuðu brauði – forréttur/aðalréttur **2200/2900**

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

Íslensk kjötsúpa með heimabökuðu brauði – forréttur/aðalréttur **2800/3800**

Icelandic meat soup with home made bread – starter/main course

Fiskisúpa með heimabökuðu brauði – forréttur/aðalréttur **2800/3800**

Fish soup with home made bread – starter/main course

Salat dagsins – Spurðu þjóninn **2900/3800**

Salad of the day – ask the waiter

Grillað hvítlauksbrauð með osti **1600**

Grilled garlic bread with cheese

Brauðdiskur heimgert brauð borið fram þeyttu smjöri og salti **590**

Bread plate Homemade bread served with whipped butter and salt

## Grænmetisréttir | Vegetarian dishes

„Chili sin carne“ með hrísgrjónum og grískri jógúrt eða vegan mayo **3200**

Chili sin carne with rice and greek yogurt or vegan mayo

Veganborgari með salati, tómötum, agúrku og karamelluðum rauðlauk, kartöflum og Chili mæjónesi **3500**

Vegan burger –with salad, tomatoes, cucumber, caramelized red onion, potatoes and chili mayo

## Fiskur | Fish

Fiskur dagsins – spurðu þjóninn **4900**

Fish of the day – ask your waiter

Plökkfiskur með rúgbrauði frá Geira bakarí **3900**

Traditional Icelandic mashed fish with rye bread from Geiri the local bakery

## Kjöt | Meat

Nautaborgari (150 gr) gerður úr Mýranautakjöti með salati, tómötum, agúrku og karamelluðum rauðlauk, sinnepssósu og kartöflubátum. **3500**

*Hægt að fá alla okkar borgara glútein lausan*

Beef burger (150 gr) made with beef from a local farm, with salad, tomatoes, cucumber, caramelized red onion, mustard sauce and potatoes wedges. All of our burgers *can be made gluten free*.

Spariborgarinn: borgarinn hér að ofan að viðbættum camembert osti og premium beikoni **3700**

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

Ketóborgarinn: Spariborgarinn mínus brauð og kartöflur með salati og **3700**

spældu egg

Keto burger: Special burger without bread and potatoes - plus salat and fried egg

Grillsteikt lambafillet með rötargrænmeti, kartöflum og rósmarín-döðlusósu **6200**

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

Grillsteikt hrossafillet með ofnbökuðu rötargrænmeti, kartöflum og rauðvínssósu **5900**

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

## Barnaréttir | Children's menu

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

Pasta með smjöri og tómatsósu **1100**

Pasta with butter and ketchup

Ofnbakaður fiskur dagsins með kartöflum, smjöri og tómatsósu **1600**

Ovenbaked fish of the day with potatoes, butter and ketchup

Pizza með pizzusósu og osti **1700**

Pizza margarita with cheese

Lítill nautaborgari með kartöflubátum, salati og tómatsósu **1700**

Small beef burger with potatoes, wedges, salad and ketchup

Grjónagrautur með kanilsykri, rúsínum og mjólk **1300**

Rice pudding with cinnamon sugar, raisins and milk

## Eftirréttir & kökur | Desserts & cakes

Rjómaís frá Erpsstöðum með þeyttum rjóma (tvær bragðtegundir)	1900
Ice cream from the farm Erpsstadir with whipped cream (two flavours)	
Volg súkkulaðikaka með ís og þeyttum rjóma	1900
Warm chocolate cake with ice cream and whipped cream	
Kökusneið með þeyttum rjóma – Spurðu þjóninn	1500
Cake with whipped cream – ask your waiter	
Skyr með þeyttum rjóma og íslenskri villiberjasaft	1600
Icelandic skyr with whipped cream and Icelandic wild berry juice	
Grjónagrautur með kanilsykri, rúsínum og mjólk	1400
Rice pudding with cinnamon sugar, raisins and milk	

## Kaffidrykkir og te | Coffee and tea

Kvöldroði uppáhellt kaffi eða te - Filter coffee or tea	550
Americano	650
Espresso	650/720
Cappuccino	650/720
Caffe Latte	650/720
Swiss Mokka m/þeyttum rjóma – Swiss Mokka w/whipped cream	870
Heitt súkkulaði m/þeyttum rjóma – Hot chocolate w/whipped cream	800

## Gosdrykkir | Soft drinks

Appelsínu - eða eplasafi - Orange or apple juice	450
Pepsi - 330 ml	490
Pepsi Max - 330 ml – Sugar free	490
Appelsín - 275 ml – Orange soft drink	490
7up – 330 ml	490
Kristall 275 ml – sparkling water	490
Egils maltextrakt - 330 ml - Egils malted drink	700
Thomas Henry Tonic water - 200 ml	650
Thomas Henry Bitter lemon - 200 ml	650
Thomas Henry Ginger Ale - 200 ml	650

## Bjór | Beer

*Flöskubjór - Bottle*

<b>Gull Lite 4,4%</b> Pale lager - 330 ml	1300
<b>Brío Nr. 75 Áfengislaus</b> - Light wheat ale 0,5% alc./vol. - 330 ml	700
<b>Pilsner</b> – Light beer 2,5% - 330 ml	700

*Kranabjór – Draught beer*

<b>Egils Gull Lager</b> — Lager — 300 ml	1150
<b>Egils Gull Lager</b> — Lager — 500 ml	1500
<b>Tuborg Classic Amber Lager</b> — Amber Lager — 300 ml	1250
<b>Tuborg Classic Amber Lager</b> — Amber Lager — 500 ml	1600

## Fordrykkir | Aperitif

<b>Martini Prosecco</b> – Ítalía, 200 ml	1900
--	------

Sætuvoottur, létt freyðing, fersk sýra. Græn epli og vínber

Pale Green. Sweetness, lightly sparkling, fresh acidity. Green apples and grapes

<b>J.P. Chenet</b> - Frakkland, Bordeaux freyðivín 200 ml	1900
---	------

Bragð af villtum jarðaberjum, hindberjum og blönduðu kryddi

Pale pink with aroma of wild strawberries, cherries and spices.

<b>Fleurs de Prairie Rosé</b> - Provence- Frakkland, 187 ml	1900
---	------

Þurrt með rauðum berjum, sólberjum og sítrónukeim

Dry with red berries, blackcurrant and lemon aroma

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Freyðivín, sódavatn	2600
--	------

Aperol, Prosecco, sparkling water

<b>Gin og tonic</b> einfaldur/tvöfaldur gin borin fram með tonic eða gosi	1950/2950
---	-----------

Single/Double shot of gin served with tonic or soda

## Vín Húsins | House wine

### Hvítvín - White Wine

**Barone Montalto – Organic Pinot Grigio** Sikiley – Ítalía lítil flaska 187 ml. **1900**

Föllímónugult með ilm af peru, melónu og lime. Létt fylling, þurr – fersk sýra

Pale golden lime with scent of pear, melon and lime. Light and dry with fresh acid

**Trapiche Sauvignon Blanc** Argentína lítil flaska 187ml **1900**

Ferskt, ávaxtabragð ríkt af sítrus, grænu epli og berjum. Þurr og sýruríkt

Fresh, fruity notes, citrus rich, green apples and berries. Dry and acidity.

**Terre del Noce – Pinot Grigio** Sikiley - Ítalía - 750ml **6300**

Ferskt og létt. Sítrus, perur og ferskjur

Citrus, pears and peaches

**Paarl Heights Chenin Blanc – 750 ml** **6500**

Bökuð epli og ferskir sítrónutónar, finlegur eplakeimur. Gott vín í góðu jafnvægi

Baked apple and crispy citrus aromas with soft, delicate apple, balanced by crisp acidity

### Rauðvín – Red Wine

**Barone Montalto - Organic Nero d'Avola** Sikiley Ítalía lítil flaska 187 ml. **1900**

Lífrænt eðalvín, ilmur af peru, epli og sítrus. Miðlungs fylling með ferskum ávaxtakeim

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

**Trapiche Malbec** Argentína lítil flaska 187ml **1900**

Rúbínrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Bláber, brómber, lyngtónar.

Red & Black fruit notes with medium tannins, body and acidity.

**Terre del Noce – Cabernet Sauvignon** Sikiley Ítalía - 750ml **6300**

Ávaxtaríkt og bragðgott Sólber og hindber með mjúku eftirbragði

Blackcurrant and raspberries with a soft aftertaste

**Paarl Heights Shiraz - S. Africa - 750ml** **6500**

Góð fylling með áberandi dökkum ávexti, pipar og mjúkum tanninum

Rich and fruit driven, pepper notes with a smooth tannin

## Hvítvín | White wine

<b>Barone Montalto – Organic Pinot Grigio</b> Sikiley – Ítalía	<b>6600</b>
Föllímónugult með ilm af peru, melónu og lime. Létt fylling, þurrt – fersk sýra Lime golden with scent of pear, melon and lime. Light and dry with fresh acid	
<b>Arthur Metz – Riesling</b> Frakland – Alsace	<b>6900</b>
Sítrus, steinaávöxtur, ástríðualdin og perur Citrus, stonefruit, passion fruits and pears	
<b>Domaine de La Baume - Sauvignon Blanc</b> Frakland - Languedoc-Roussillon	<b>7100</b>
Bragðmikið með lime og sólberjatónum Full flavour with lime and blackcurrant	
<b>Bourgogne Chablis Francois Martenot</b> Frakkland – Bourgogne Chablis	<b>9500</b>
Sítrus, blönduð krydd og hvít blóm í ilmi Citrus, mixed herbs and white flower aroma	
<b>Robert Mondavi – Chardonnay</b> Bandaríkin - Napa Valley	<b>13900</b>
Bragðmikið með tónum af eik, smjóri, perum og sítrus Bold with notes of oak, butter, pear and citrus.	

## Rauðvín | Red wine

**Barone Montalto - Organic Nero d'Avola** Sikiley Ítalía **6600**

Lífrænt eðalvín, ilmur af peru, epli og sítrus. Miðlungs fylling með ferskum ávaxtakeim  
Fresh and clean fruity scent of pear, apple and citrus. Medium body with fresh fruity finish

**Domaine de La Baume – Syrah** Frakkland - Languedoc-Roussillon **7100**

Berjaríkt, ekki sett í eikartunnur. Fjólur, pipartónar og sæt rauð ber  
Violets, peppery aroma and sweet red berries

**Finca San Martin Crianza – Tempranillo** - Spánn – Rioja **7200**

Ilmur af trönu - og rifsberjum með krydduðum kaffi - og súkkulaðikeim  
Cranberry and redcurrant aroma with mild herbal, coffee and chocolate aroma

**Valmoissine Pinot Noir Louis Latour- Pinot Noir** - Frakkland - Côteaux du Verdon **8500**

Milt og ekki of mikil tannín. Hindberja og skógarilmur með sólberja og mokka keim  
Raspberry and undergrowth with blackcurrant and mocca flavour

**Tommasi Ripasso - Corvina, Rondinella, Molinara** - Ítalía – Vento **9100**

Sætir berjatónar og mjúk tannín. Kirsuber, rúsínur og svartur pipar  
Cherries, raisins and black pepper

**Robert Mondavi Napa Valley - Cabernet Sauvignon** Bandaríkin – Napa Valley **17300**

Dökk kirsuber, plómur, salvía, mint og vanilla  
Dark cherries, plums, sage, mint and vanilla bean

## Sögusýningar



Í Landnámssetrinu er sögð saga Landnámsins og söguþráður Egilssögu rakinn. Gesturinn er leiddur áfram með hljóðleiðsögn á 15 tungumálum auk leiðsagnar á íslensku sem sérstaklega er sniðin fyrir börn frá allt að fjögurra ára aldri. Sýningarnar eru um margt ólíkar en eiga það sameiginlegt að vera

einstaklega skemmtileg viðbót við frásögnina í hljóðleiðsögninni.

Fullt verð 3700 kr

Börn 6-12 ára 1200 kr

Nemar og eldri borgarar 3300 kr

Fjölskyldu pakki: 2 fullorðnir með 2-4 börn (6-12 ára) 8500 kr

## Saga Exhibitions



Offering a wealth of information, the Settlement Center provides a wonderful insight into Iceland's history. It also gives you the chance to put your visit into the context of the country's past. The exhibitions recreate the fascinating drama of the sagas and the birth of this island nation. They also bring to life one of

Iceland's most important cultural treasures, Egils Saga. We have audio guides in 15 languages.

Full price 3700 ISK

Kids 6-12 years old 1200 ISK

Students & seniors 3300 ISK

Family pack: 2 adults with 2-4 kids (6-12 years old) 8500 ISK