

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

Á hollustu hádegishlaðborðinu er fjöldi grænmetisréttar sem gerðir eru á staðnum úr úrvals hráefni, grænmetissúpa, lactose- og glúteinlaus, 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.

Forréttir og léttir réttir | Starters and light courses

Víkinga smakk - Hákarl, harðfiskur, Brennivín og mysa Viking rite - Fermented shark, dried fish, burning spirit and whey	1800
Smurbrauðs þrenna - Síld með sinnepssósu, Reyktur lax með piparrótarsósu, Hangikjöt með pikkludum rauðlauk. Borið fram á rúgbrauði frá Geira bakarí Icelandic trio - marinated herring with mustard sauce, Smoked salmon with horseradish & smoked lamb. Served on rye bread from the local bakery.	2900
Grænmetissúpa dagsins með heimabökuðu brauði - forréttur/aðalréttur Vegetable soup of the day with home baked bread - starter/main course	2200/2900
Íslensk kjötsúpa með heimabökuðu brauði - forréttur/aðalréttur Traditional Icelandic lamb soup with home baked bread - starter/main course	2800/3800
Fiskisúpa með heimabökuðu brauði - forréttur/aðalréttur Fish soup with home baked bread - starter/main course	2800/3800
Brauðdiskur - Heimbert brauð borið fram þeyttu smjöri og salti Bread plate - Homemade bread served with whipped butter and salt	550

Barnaréttir | Children's menu

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

Uppáhald Egils litla - Little Egil's favorite

Plokkfiskur með rúgbrauði frá Geira bakarí Traditional Icelandic mashed fish with rye bread from Geiri the local bakery	1900
Lítill nautaborgari með kartöflubátum, salati og tómatsósu Small beef burger with potatoes, wedges, salad and ketchup	1900
Pasta með smjöri og tómatsósu Pasta with butter and ketchup	1200

Kjöt | Meat

Matur hjá ömmu - *Grillað lamba fillet með kartöflum, grænum baunum, rabbabarasultu, súrum gúrkum, rauðkáli og rósmarín-döðlusósu* 6300

Dinner at grandma's - *Grilled filletto flamb with potatos, green peas, rhubarb jam, gherkins, red cabbage and rosemary-date sauce*

Grillsteikt hrossafillet með ofnbökuðu rötargrænmeti, kartöflum og rauðvínssósu 6100
Grilled fillet of horse with oven baked root vegetables, potatoes and red wine sauce

Nautaborgari (150gr) gerður úr Mýranautakjöti með salati, tómötum, agúrku og pikkludum rauðlauk, camembert osti, beikoni, sinneps sósu, og kartöflu bátum. 3900

Beef burger (150 gr) made with beef from a local farm, with salad, tomatoes, cucumber, pickled red onion, camembert cheese, bacon, mustard sauce and potatoes wedges.

**Hægt er að fá hamborgarann glúteinlausan*

**Our burger can be made gluten free*

Fiskur | Fish

Fiskur dagsins – *spurðu þjóninn* 4900

Fish of the day – *ask your waiter*

Plokkfiskur með rúgbrauði frá Geira bakarí 4200

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

Grænmetisréttir | Vegetarian dishes

Chili sin carne með hrísgrjónum og grískri jógúrt eða vegan mæjónesi 4100

Chili sin carne with rice and greek yogurt or vegan mayo

Veganborgari með salati, tómötum, agúrku og pikkludum rauðlauk, chili mæjónesi og kartöflubátum 4100

Vegan burger with salad, tomatoes, cucumber, caramelized red onion, chili mayo and potato wedges

Tofu-hrísgrjónaskál með marineruðu tófu, avocado, mangó, agúrkum, tómötum, pikkludum rauðlauk, ristudum furuhnetum og vegan wasabi mæjónesi 4190

Tofu-ricebowl with marinated tofu, avocado, mango, cucumbers, tomatoes, pickled red onions, roasted pine nuts and vegan wasabi mayonaise