



HOTEL GEYSIR



••• BRAKANDI FERSKT - FRESH & CRISPY

Blandað salat með mið austurlanda tón
Assorted salad with touch of middle east
ISK 2.300

BLANDAÐUR FORRÉTTABAKKI - ASSORTED STARTERS

Hreindýrapate, grafin geit, parmaskinka,
geitapylsa & brieostur
Aðeins fyrir allt borðið

*Reindeer pate, cured goat, Parma ham,
goat sausage & brie cheese*
Only for the whole table

ISK 3.900 Á MANN - PER PERSON

• ÞYNNUR - CARPACCIO

Nautþynnur, basilolía, parmesanostur
& Hveratúnsklettakál

*Beef Carpaccio, basil oil, parmigiano &
rucola from farm Hveratún*

ISK 2.900

VÆNGIR - WINGS

Stökkir kjúklingavængir með gráðostasósu
Crispy chicken wings with blue cheese sauce
ISK 1.800

• SÍGILD - CLASSIC

Rjómalöguð humarsúpa
Cream of langoustine

ISK 2.900

••• SÚPA - SOUP

Reykt tómata & villihvítlauks súpa
Smoked tomato & wild garlic soup
ISK 1.900

TRUFFLU FRANSKAR - TRUFFLE FRIES

Franskar kartöflur með truffluolíu,
parmesam osti, hvítlaukssósu & chili mayo
*French fries with truffle oil, parmigiano
cheese, garlic sauce & chili mayo*
ISK 1.200

FORRÉTTIR - smáréttir
STARTERS - small courses



HOTEL GEYSIR



BORGARINN - BURGER

Hamborgari með saltbakaðri rauðrófu, portobello sveppum, sultuðum rauðlauk brie ost, sætum kartöflum & chili rjómaost

Burger with salt baked red beet, portobello mushrooms, red onion jam, brie cheese, sweet potatoes & chili cream cheese

ISK 3.400

- **BLEIKJA - ARCTIC CHAR**

Grilluð bleikja á fennel risotto

Grilled arctic char on fennel risotto

ISK 3.900

LAMB

Lambarifjur á portvínsgljáa með rauðrófum & stökku kartöflumælki

Lamb chops, on port wine glaze, redbeet & crispy potatoes

ISK 5.500

- • • **OUMPH**

Teriyaki og hvítlauks oumph með steiktu grænmeti & sesam salati

Oumph with fried vegetables in Teriyaki & garlic sauce & sesame salad

ISK 3.900

KJÚLLINN - CHICKEN

Kjúklingalæri, blaðkál, bambus, engifer, kasjúhnetur & sesam.

Chicken legs, pak choi, bambus, ginger, cashew nuts & sesam.

ISK 3.900

UPPÁHALDS - FAVORITE

Dorskhnakki & humarhalar með Miðausturlanda salati

Cod & langoustine with Middle East salad

ISK 5.500

- **STEIK - STEAK**

Nautasteik á grænpiparsósu, saltbökuð seljurót, portobello & kartöflugratin

Beef tenderloin on green pepper sauce, salt-baked celery, portobello & potato gratin

ISK 6.500

- • • **GRÆNMETIS RIZOTTO - VEGETABLE RISOTTO**

Kókos & sítrónugras risotto með grænmeti

Coconut & lemongrass risotto with vegetables

ISK 3.100



HOTEL GEYSIR



MARMARA SÚKKULAÐIMÚS - MARBLE CHOCOLATE MOUSSE

Marmara súkkulaðimús á kryddköku
með pistasíum & karamellu

*Marble chocolate mousse on spice cake
with pistachios & caramel*

ISK 1.950

SÁ SÍGILDI - OUR CLASSIC

Heit súkkulaðikaka, vanilluís
& íslensk ber

*Warm chocolate cake, vanilla ice cream
& local berries*

ISK 2.150

BLANDAÐUR EFTIRRÉTTA BAKKI - ASSORTED DESSERTS

Aðeins fyrir allt borðið

Only for the whole table

ISK 2.900 Á MANN - PER PERSON

CREME BRULEE

ISK 2.100

**EFTIRRÉTTIR
DESSERTS**