

# GEYSIR



# Restaurant

## FORRÉTTIR – smáréttir STARTERS – small courses

### NÝBAKAÐ – FRESHLY BAKED

Heimabakað brauð og hummus

*Homemade bread and hummus*

ISK 800

### VÆNGIR – WINGS

Stökkir kjúklingavængir í kóreenskum stíl

*Crispy chicken wings Korean style*

ISK 2.300

### TRUFFLU FRANSKAR – TRUFFLE FRIES

Franskar kartöflur með truffluolíu,  
parmesam osti, hvítlaukssósu og chilimæjö

*French fries with truffle oil, parmigiano  
cheese, garlic sauce and chilimayo*

ISK 1.600

### BLANDAÐUR FORRÉTTADISKUR – ASSORTED STARTER PLATE

Hreindýrapate, grafið naut, serrano skinka,  
geita"terriner" og brieostur

*Reindeer Pate, court beef, serrano ham,  
goat terrine and brie*

ISK 3.400

### ÖND – DUCK

Andaconfit í kartöflu – *Duck Confit in potato*

ISK 2.900

### BURRATA OSTUR – BURRATA CHEESE

Heirloom tómatur, Burrata ostur og basilika

*Heirloom tomato, burrata cheese and basil*

ISK 2.850



### OSTAR – CHEESE PLATE

Brie, gráðaostur, havartí, Ísbúi, Feykir,  
berjasósa og hunang

*Brie, blue cheese, havarti, Ísbúi, Feykir,  
berry sauce and honey*

ISK 4.200

### ÞYNNUR – CARPACCIO

Nautaþynnur, basilolía, furuhnetur,  
parmesanostur og Hveratúnsklettakál

*Beef Carpaccio, basil oil, pine nuts,  
parmigiano and arugula from farm Hveratún*

ISK 2.900



### VEGAN ÞYNNUR – CARPACCIO

Rauðrófuþynnur, basiliku olía, furuhnetur,  
Hveratúnsklettakál

*Red beet carpaccio, basil oil, pine nuts, rucola  
from farm Hveratún*

ISK 2.300



# GEYSIR



# Restaurant

## SÚPA – SOUP

Reykt tómát- og villihvítlauks súpa

*Smoked tomato and wild garlic soup*

ISK 2.300



## HÖRPUSKEL – SCALLOPS

Hörpuskel, engifer, mangó, epli og ástríðualdin

*Scallops, ginger, mango, apple and passionfruit*

3.650

## SÍGILD – CLASSIC

Rjómalöguð humarsúpa – *Cream of langoustine*

ISK 3.200



## BRAKANDI FERSKT – FRESH & CRISPY

Blandað salat, döðlur, sólþurrkaðir tómatar og korna sinnepssósa

*Assorted salad, dates, sun dried tomatoes and whole grain mustard sauce*

ISK 2300



## AÐALRÉTTIR MAIN COURSES

### BORGARINN – BURGER

Hamborgari með saltbakaðri rauðrófu, portobello svepp, sultuðum rauðlauk, brieosti, sætri kartöflu og chili rjómaosti.

*Burger with salt baked red beet, portobello mushroom, red onion jam, brie cheese, sweet potato and chilli cream cheese*

ISK 3.650

### RISOTTO

Kókos og sítrónugras risotto með grænmeti

*Coconut and lemongrass risotto with vegetables*

ISK 3.200



### OUMPH

Teriyaki og hvítlauks oumph með steiktu grænmeti og sesam salat

*Oumph with fried vegetables in Teriyaki and garlic, with sesam salat*

ISK 3.900



### BLEIKJA – ARCTIC CHAR

Grilluð bleikja á gulrótar byggotto

*Grilled arctic char on carrot byggotto*

ISK 4.500

### UPPÁHALDS – FAVORITE

Þorskhnakki og humarhalar, Middle east salat

*Cod and langoustine, Middle east salad*

ISK 5.900

# GEYSIR



# Restaurant

## KJÚLLINN – CHICKEN

Kjúklingabringa, blaðkál, engifer, kasjúhnetur og sesam.

*Chicken breast, pak choy, ginger, cashew and sesame.*

**ISK 3.500**

## LAMB

Lambahryggvöðvi, kartöflur, regnboga gulrætur og tómát skessujurtarsósa

*Fillet of lamb, potatoes, rainbow carrots and tomato lovage sauce*

**ISK 5.900**

## STEIK – STEAK

Nautasteik á grænpiparsósu, sætkartöflu fondant og blaðkál pak choy

*Beef tenderloin on green pepper sauce, sweet potato fondant and pak choy*

**ISK 7.800**

## TOMAHAWK

Grilluð Tomahawk nautasteik, laukhringir, sætkartöflu fontand og béarnaise sósa

*Grilled Tomahawk steak, onion rings sweet potato fondant og béarnaise sauce*

**ISK 13.800**

## PARFAIT

Súkkulaði & berriette parfait  
Með kókos-ástríðaldin sorbet

Chocolate and berriette parfait  
with coconut-passion sorbet

**ISK 2.400**



## BLANDAÐUR EFTIRRÉTTA BAKKI – ASSORTED DESSERTS

Aðeins fyrir allt borðið

Only for the whole table

**ISK 2.900 Á MANN – PER PERSON**

## EFTIRRÉTTIR DESSERTS

### SÁ SÍGILDI – OUR CLASSIC

Heit saltkaramellu súkkulaðikaka, vanilluís og íslensk ber

Warm salted caramel chocolate cake, vanilla and local berries

**ISK 2.400**

### CRÈME BRÛLÉE

**ISK 2.400**