

GEYSIR



Restaurant

FORRÉTTIR – smáréttir STARTERS – small courses

NÝBAKAÐ – FRESHLY BAKED

Heimabakað brauð og hummus

Homemade bread and hummus

ISK 1.200

VÆNGIR – WINGS

Stökkir kjúklingavængir í kóreenskum stíl

Crispy chicken wings Korean style

ISK 2.400

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 1.900

BLANDAÐUR FORRÉTTADISKUR – ASSORTED STARTER PLATE

Hreindýrapate, grafið naut, serrano skinka,
Feykir & brieostur

*Reindeer Pate, court beef, serrano ham,
Feykir & brie*

ISK 3.800

BURRATA OSTUR – BURRATA CHEESE

Heirloom tómatur, Burrata ostur og basilika

Heirloom tomato, burrata cheese and basil

ISK 3.400



ÞYNNUR – CARPACCIO

Nautaþynnur, basilolía, furuhnetur,
parmesanostur og Hveratúnsklettakál

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

ISK 3.800



VEGAN ÞYNNUR – CARPACCIO

Rauðrófupynnur, basiliku olía, furuhnetur,
Hveratúnsklettakál

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

ISK 2.700



GEYSIR



Restaurant

SÚPA – SOUP

Reykt tómát- og villihvítlaukssúpa

Smoked tomato and wild garlic soup

ISK 2.500



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

SÍGILD – CLASSIC

Rjómalöguð humarsúpa — *Cream of langoustine*

ISK 3.700



GLUTEN
FREE

BRAKANDI FERSKT – FRESH & CRISPY

Blandað salat, dökkur, sólþurrkaðir tómatar
og korna sinnepssósa

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

ISK 2.500



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

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 mush-
room, red onion jam, brie cheese, sweet potato
and chilli cream cheese*

ISK 3.650

BLEIKJA – ARCTIC CHAR

Grilluð bleikja á fennel risotto

Grilled arctic char on fennel risotto

ISK 4.900

UPPÁHALDS – FAVORITE

Þorskhnakki og humarhalar, Middle east salat

Cod and langoustine, Middle east salad

ISK 6.400

GEYSIR



Restaurant

RISOTTO

Kókos & lemmongras rizotto með grænmeti
Coconut & lemongras rizotto with vegetables

ISK 3.400



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

LAMB

Lambarifjur, rauðkáls & rababaracompot,
maderasósa

*Lamb chops, redcalbage & ruhbarbcompot,
madera sauce*

ISK 6.700

JACK

Jackfruit, hummus, fennel & srirachasósa
Jackfruit, hummus, fennel & sriracha sauce

ISK 4.100



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

STEIK – STEAK

Nautasteik á grænpiparsósu, sætkartöflu
fondant og strengjabaunir

*Beef tenderloin on green pepper sauce,
sweet potato fondant and haricot vert*

ISK 7.900

EFTIRRÉTTIR DESSERTS

SÁ SÍGILDI – OUR CLASSIC

Heit súkkulaðikaka, vanilluís og íslensk ber
Warm chocolate cake, vanilla and local berries

ISK 2.400

CRÈME BRÛLÉE

ISK 2.400

SKYR PANNA COTTA

ISK 2.400

BLANDAÐUR EFTIRRÉTTA BAKKI – ASSORTED DESSERTS

Aðeins fyrir allt borðið

Only for the whole table

ISK 2.900 Á MANN – PER PERSON