

GEYSIR



Restaurant

FORRÉTTIR – smáréttir STARTERS – small courses

NÝBAKAÐ – FRESHLY BAKED

Heimabakað brauð og hummus

Homemade bread and hummus

ISK 1.450



VEGAN



LACTOSE
FREE

VÆNGIR – WINGS

Stökkir kjúklingavængir í kóreenskum stíl

Crispy chicken wings, Korean style

ISK 2.800



LACTOSE
FREE

TRUFFLU FRANSKAR – TRUFFLE FRIES

Franskar kartöflur með truffluolíu,
parmesan osti, hvítlaukssósu og chillimæjö

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

ISK 1.980

BLANDAÐUR FORRÉTTADISKUR – ASSORTED STARTER PLATE

Hreindýrapate, grafið naut, serrano skinka,
Feykir & brieostur

*Reindeer pate, court beef, serrano ham,
Feykir cheese & brie*

ISK 3.950

BURRATA OSTUR – BURRATA CHEESE

Heirloom tómatur, Burrata ostur og basilika

Heirloom tomato, burrata cheese and basil

ISK 3.650

ÞYNNUR – CARPACCIO

Nautaþynnur, basilolía, furuhnetur,
parmesanostur og Hveratúnsklettakál

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

ISK 3.980



GLUTEN
FREE

VEGAN ÞYNNUR – CARPACCIO

Rauðrófupynnur, basiliku olía, furuhnetur,
Hveratúnsklettakál

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

ISK 2.900



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

GEYSIR



Restaurant

SÍGILD – CLASSIC

Rjómalöguð humarsúpa

Cream of langoustine

ISK 3.900



KOLKRABBI – OCTOPUS

Kolkrabbi, salat með bankabyggi, mangó og límóna

Octopus and barley salad with mango and lime

ISK 3.300

SÚPA – SOUP

Reykt tómát- og villihvítlaukssúpa

Smoked tomato and wild garlic soup

ISK 2.800



BRAKANDI FERSKT – FRESH & CRISPY

Blandað salat, döðlur, sólþurrkaðir tómatar og korna sinnepssósa

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

ISK 2.900



með kjúkling eða oumph
with chicken or oumph

ISK 3.550

AÐALRÉTTIR MAIN COURSES

BORGARINN – BURGER

Hamborgari með saltbakaðri rauðrófu, portobello svepp, sultuðum rauðlauk, brie osti, 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 3.950

BLEIKJA – ARCTIC CHAR

Grilluð bleikja á fennel risotto

Grilled arctic char on fennel risotto

ISK 5.450



UPPÁHALDS – FAVORITE

Þorskhakki og humarhalar, Middle east salat

Cod and langoustine, Middle east salad

ISK 6.900

GEYSIR



Restaurant

RISOTTO

Pak choi, kókos & sítrónugras risotto með grænmeti

Pak choi, coconut & lemongrass risotto with vegetables

ISK 3.890



VEGAN



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

LAMB

Lambarifjur, gljáður laukur, lítill maís & madera sósa

Lamb chops, glazed onion & baby corn & madera sauce

ISK 6.890



GLUTEN FREE

KJÚLLINN – CHICKEN

Kjúklingur, döðlur, karrý & sætar kartöflur

Chicken, dates, curry & sweet potatoes

ISK 4.100



LACTOSE FREE

STEIK – STEAK

Nautasteik á grænpiparsósu, sætkartöflu fondant og strengjabaunir

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

ISK 8.350



GLUTEN FREE

TOMAHAWK BOURGIONNE

Tomahawk Bourgionne, rauðvínssósa með gljáðum perlulauk, sveppum og beikon og meðlæti eftir árstíð

Tomahawk Bourgionne, red wine sauce with glazed pearl onions, mushrooms and bacon and side dish depending on the season

ISK 17.800



GLUTEN FREE

EFTIRRÉTTIR DESSERTS

SÁ SÍGILDI – OUR CLASSIC

Heit súkkulaðikaka, vanillúis og íslensk ber

Warm chocolate cake, vanilla ice cream and local berries

ISK 2.500

SKYR PANNA COTTA

ISK 2.500



GLUTEN FREE

CRÈME BRÛLÉE

CLASSIC ÉDA / OR COFFEE

Silkimjúkur búðingur með karamelluskel

Rich custard topped with caramelized sugar

ISK 2.400



GLUTEN FREE

BLANDAÐUR EFTIRRÉTTA BAKKI – ASSORTED DESSERTS

Aðeins fyrir allt borðið

Only for the whole table

ISK 2.900 Á MANN – PER PERSON