

# SUMARGLEÐI

## Summer party

### FORRÉTTIR – smáréttir STARTERS – small courses

#### HUMARSÚPA – LOBSTER SOUP

Rjómaloðuð humarsúpa  
Cream of langoustine  
ISK 5.480



#### OSTAR – CHEESE PLATE

Parma skinka, Havarti ostur, salami,  
Feykir, Brie og snittubrauð  
Parma ham, Havarti cheese, salami,  
Feykir cheese, Brie cheese & bruschetta  
ISK 3.900

#### VÆNGIR – WINGS

Stökkir kjúklingavængir í Kóreskum stíl  
Crispy Korean style chicken wings  
ISK 2.980



#### BRAKANDI FERSKT – FRESH AND CRISPY SALAD

Blandað salat, rauðlaukur, heslihnetur,  
hnetur, döðlur og miðausturlensk sósa  
Assorted salad, red onion, hazelnuts,  
nuts, dates and middle east sauce  
ISK 3.900



- ✔ Vegan útgáfa, með vinaigrette í stað miðausturlensku sósunnar
- ✔ Available as vegan with vinaigrette instead of the middle east sauce

Má bjóða þér matmeira salat: Kjúklingur, stökk parmaskinka, djúpsteiktur humar eða nautakjöt  
For even more satisfying salad: Chicken, crispy parma ham, deep fried lobster or beef  
ISK 4.600

### ADALRÉTTIR MAIN COURSES

#### RIB EYE

Rib eye með frönskum kartöflum og cafe de Paris smjör  
Rib eye with French fries and cafe de Paris butter  
ISK 7.400

#### SÓLKOLI – LEMON SOLE

Smjörsteiktur sólkoli með kapers, steinselju, súraldin og kartöflusmælki  
Fried lemon sole, capers, parsley, lime and crispy potatoes  
ISK 7.200

#### HREINDÝRABORGARI – REINDEER BURGER

Hreindýrahamborgari, rauðrófur, sveppir, sultaður rauðlaukur, Brie og piparrótarkrem  
Reindeer burger, red beet, mushroom, onion jam, Brie cheese and horseradish cream  
ISK 5.800

### EFTIRRÉTTIR DESSERTS

#### VERÐLAUNA ANANAS – PRIZED PINEAPPLE

Karamellaður ananas með mango salsa, kókos og ástaraldin ís  
Caramelized pineapple with mangosalsa, coconut and passionfruit ice cream

Önnur verðlaun í grænmetisgökk ársins 2024

2nd at the Vegetarian Chef of the year Award 2024

ISK 3.100



### HVÍTVÍN WHITE WINE

#### VALE DOS SANTOS

Meðalpurrt, með skýran sítrusgulan lit, sítruskeim, umkringdur blómakeim (appelsínugult blóm). Mjög samræmd með þurrum glæsilegri áferð. Aðeins til í Geysi.  
Medium dry, with clear citrus yellow colour, citrus aromas, surrounded by floral notes (orange flower). Very harmonious with a dry elegant finish. Only available at Geysir.

#### CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC / MARLBOROUGH

Sýruríkt með meðalfyllingu, ósætt með límóna, melóna, kapers, sólberjalauf, stíkilsber.  
Acidic with medium filling, unsweetened with lemons, melons, capers, blackcurrant leaves, gooseberries.

#### CHANSON CHABLIS MONTMAINS PREMIER CRU

Fölgylltur litur. Blómailmur í bland við hressandi ilm af ljósum holdum ávöxtum og sítrusávöxtum.  
Pale gold colour. Floral fragrances mixed with refreshing aromas of pale fleshed fruit and citrus fruit.

### RÓSAVÍN ROSÉ

#### TENUTA FRESCOBALDI AMMIRAGLIA ALIE

Ávextir og sítrus, keimur af sedrusviði og bergamía, þroskuðum ferskjum og hvítum ávöxtum.

Fruit and citrus, notes of cedar and bergamot, ripe peach and white fruits.

#### VALE DOS SANTOS

Bleikur gulllitur með tönum af jarðarberjum og hindberjum. Munnfylli af rauðum ávöxtum. Aðeins til í Geysi.  
Pink gold colour with notes of strawberry and raspberry. A mouthful of red fruits. Only available at Geysir.

### RAUÐVÍN RED WINE

#### CHEMIN DES PAPES, CÔTES DU RHÔNE

Mjúkt og ávaxtaríkt með sólberjum og krydduðum tönum.  
Soft and fruity with blackcurrant and spices.

#### VILLA AL CORTILE BRUNELLO DI MONTALCIONO

Þroskuð svört kirsuber, tóbakslauf, lakkrís, hnetur.  
Ripe black cherries, tobacco leaves, liquorice, nuts.

#### PORTUGAL

750ml ISK 7.400  
Glas ISK 1.480

#### NEW ZEALAND

750ml ISK 17.490  
Glas ISK 3.400

#### FRANCE

750ml ISK 26.900  
Glas ISK 5.380

#### ITALY

750ml ISK 12.800

#### PORTUGAL

750ml ISK 7.400  
Glas ISK 1.480

#### FRANCE

750ml ISK 10.600  
Glas ISK 2.100

#### ITALY

750ml ISK 23.800  
Glas ISK 4.760

### GEYSIR KOKTEILAR – GEYSIR SPECIALS

#### SÍTRÓNU OSTAKAKA – LEMON CHEESECAKE

Limoncello, líkjör 43, sítrónusafi, rjómi  
Limoncello, licor 43, lemon juice and cream  
ISK 3.490

#### BLÁFELL

Brennivín, greipaldinslíkjör, sítrónusafi, greipaldins gos  
Icelandic Brennivin, grapefruit licour, lemon juice, grapefruit soda  
ISK 3.490

#### EINN Í VIÐBÓT – ONE MORE

Banana romm, orgeat síróp, kókos, ástríðuávöxtur, súraldin, bitters  
Banana rum, orgeat syrup, coconut, passion fruit, lime, bitters  
ISK 3.490

#### EKKI SVO EINFALT – NOT SO BASIC

Viski, jarðarberja puree, Aperol, basilíka  
Bourbon, strawberry puree, Aperol, basil  
ISK 3.490

#### EYJAFJALLAJÖKULL

Gin, Benedictine Dom, kirsuber, Curacao, kirsuberjablóma tónik  
Gin, Benedictine Dom, cherry, Curacao, cherry blossom tonic  
ISK 3.490

#### GLEYM MÉR EI – DON'T FORGET ME

Hendrick's gin, sítróna, mynta, gúrka, 7up  
Hendrick's gin, lemon, mint, cucumber, 7up  
ISK 3.490

#### KAMPAVÍN OG KAVÍAR – CHAMPAGNE AND CAVIAR

Borið fram með jarðarberja-súraldin og Grand Marnier-sítrónu kavíaerperlum  
Served with strawberry-lime and Grand Marnier-lemon caviar pearls  
ISK 3.490

### GOSDRYKKIR – SODA

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes, Ginger Ale, Sódavatn  
ISK 650

### BJÓR Á KRANA – DRAFT BEER

#### VÍKING GYLLTUR – 5,6%

Ljósullinn. Ósætur, meðalfylltur, miðlungsbeiskja. Malt, léttir humlatónar.  
Light gold. Not sweet, medium bodied, medium bitterness. Malt, light hop notes.  
ISK 1.600

#### VÍKING LITE – 4,4%

Ljósullinn. Ósætur, léttur, lítil beiskja. Korntónar  
Light gold. Not sweet, little bitterness. Grain tones.  
ISK 1.450

#### EINSTÖK PALE ALE – 5,6%

Rafgullinn. Ósætur, meðalfylling, meðalbeiskja. Ristað malt, karamella, grænir humlar.  
Electric gold. Not sweet, medium body, medium bitterness. Roasted malt, caramel, green hops.  
ISK 1.750

### SPRITZ & SOURS

Aperol, Limoncello eða blóðappelsínu spritz.  
Aperol, Limoncello or Blood orange  
ISK 2.900

Whiskey sour, Mangó sour, Rose sour  
Whiskey sour, Mango sour, Rose sour  
ISK 3.100



## GEYSIR Restaurant