

# GEYSIR



# Restaurant

## FORRÉTTIR — smáréttir STARTERS — small courses

### NÝBAKAÐ — FRESHLY BAKED

Heimabakað brauð og hummus

*Homemade bread and hummus*

ISK 1.850



VEGAN



LACTOSE  
FREE

### VÆNGIR — WINGS

Stökkir kjúklingavængir í Kóreskum stíl

*Crispy Korean style chicken wings*

ISK 2.980



LACTOSE  
FREE

### TRUFFLU FRANSKAR — TRUFFLE FRIES

Franskar kartöflur með truffluolíu,  
parmesan osti, hvítlaukssósu og chilli mæjö

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

ISK 1.980

### DJÚPSTEIKT EGG — DEEP FRIED EGG

Djúpsteikt egg á kórensku salati

*Deep fried egg with sweet and spicy  
Korean salad*



Önnur verðlaun í grænmetiskokk  
ársins 2024



2nd at the Vegetarian Chef  
of the year Award 2024

ISK 2.800



LACTOSE  
FREE

### 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

# GEYSIR



# Restaurant

## FORRÉTTIR — smáréttir STARTERS — small courses

### ÞYNNUR — CARPACCIO

Nautabýnnur, basilíku olía, furuhnetur, parmesanostur og Hveratúnsklettakál

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

ISK 3.980



### VEGAN ÞYNNUR — VEGAN CARPACCIO

Rauðrófubýnnur, basilíku olía, furuhnetur, Hveratúnsklettakál

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

ISK 2.980



VEGAN



LACTOSE  
FREE



GLUTEN  
FREE

### HUMARSÚPA — LOBSTER SOUP

Rjómalöguð humarsúpa

*Cream of langoustine*

ISK 5.480



GLUTEN  
FREE

### SÚPA — SOUP

Reykt tómát- og villihvítlaukssúpa

*Smoked tomato and wild garlic soup*

ISK 3.580



VEGAN



LACTOSE  
FREE



GLUTEN  
FREE

### BRAKANDI FERSKT — FRESH AND CRISPY SALAD

Blandað salat, rauðlaukur, heslihnatur, hnetur, döðlur og miðasturlensk sósa

*Assorted salad, red onion, hazelnuts, nuts, dates and middle east sauce*

ISK 3.900



LACTOSE  
FREE



GLUTEN  
FREE

✓ Vegan útgáfa, með vinaigrette í stað miðasturlensku sósunnar

✓ Available as vegan with vinaigrette instead of the middle east sauce

Má bjóða þér matmeira salat, bættu við einu af eftirfarandi: kjúkling, stökk parmaskinka, djúpssteiktur humar eða nautakjöt

*For even more satisfying salad, add one of the following: chicken, crispy parma ham, deep fried lobster or beef*

ISK 4.600

# GEYSIR



# Restaurant

## AÐALRÉTTIR MAIN COURSES

### BORGARINN – BURGER

Borgari og rifin nautabringa, Logi reyktur ostur, chilli rjómaostur, hvítlaukssósa og sæt kartafla

*Burger and pulled brisket, Logi smoked cheese, chili cream cheese, garlic sauce and sweet potato*

ISK 4.800

### GRÆNMETISBORGARI – VEGE BURGER

Borgari, Brie ostur, Hveratúnssalat, chilli rjómaostur, hvítlaukssósa og sæt kartafla

*Burger, Brie cheese, Hveratún salad, chili cream cheese, garlic sauce and sweet potato*

ISK 4.400

### SÓLKOLI – LEMON SOLE

Smjörsteiktur sólkoli með kapers, steinselju, súraldin og kartöflusmælki

*Fried lemon sole, capers, parsley, lime and crispy potatoes*

ISK 7.200

### ÞORSKUR – COD

Þorskhnakki og humarhalar með mið austurlensku salati

*Cod and langoustine with Middle Eastern salad*

ISK 7.300

### PAK CHOI

Pak choy, kókos og sítrónugras risotto með grænmeti

*Pak choy, coconut and lemongrass risotto with vegetables*

ISK 5.800



VEGAN



LACTOSE  
FREE



GLUTEN  
FREE

### LAMB

Lambarifjur, bláar kartöflur og kremaðir kóngasveppir

*Lamb chops, vitelotte potatoes and creamy ceps*

ISK 7.580



GLUTEN  
FREE

### 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

### HREINDÝRASTEIK – REINDEER STEAK

Hreindýrasteik, kremaðir kóngasveppir, gulbeða og krækiberjasósa

*Reindeer Steak, creamy ceps, yellow beet and cranberry sauce*

ISK 14.800



GLUTEN  
FREE

# GEYSIR



# Restaurant

## 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



VEGAN



LACTOSE  
FREE



GLUTEN  
FREE

### SKYR PANNACOTTA – ICELANDIC SKYR

Með berjum

*With berries on top*

ISK 2.800



GLUTEN  
FREE

### CRÈME BRÛLÉE

Silkimjúkur búðingur með karamelluskel

*Rich custard topped with caramelized sugar*

ISK 2.800



GLUTEN  
FREE

### BLANDAÐUR EFTIRRÉTTA BAKKI – ASSORTED DESSERTS

Crème brûlée, skyr panna cotta,  
jarðarber, makkarónur, ananas  
Skemmtilegt að deila

*Crème brûlée, skyr panna cotta,  
strawberries, macarons, pineapple  
Cool to share*

ISK 3.600 Á MANN – PER PERSON

