

Matsseðill

Restaurant

GEYSIR

## ÞRIGGJA RÉTTA

Sælkerasedill

### VAL UM FORRÉTT

#### HREINDÝRAPATÉ

Hreindýrapate, kryddsoðin pera og sýrt grænmeti

#### RAUÐRÓFU ÞYNNUR

Basil olía, furuhnetur og Hveratúns klettakál

VEGAN LACTOSE FREE GLUTEN FREE

#### SÚPA

Reykt tómata – og villihvítlaukssúpa

VEGAN LACTOSE FREE GLUTEN FREE

### ADALRÉTTAR VAL

#### GRILLUÐ BLEIKJA

Grilluð bleikja, blómkálsmauk og stökkar smákartöflur

GLUTEN FREE

#### PAK CHOI RISOTTO

Pak choi, kókos og sítrónugras risotto með grænmeti

VEGAN LACTOSE FREE GLUTEN FREE

#### LAMBARIFJUR & NAUTALUND

Lambarifjur og nautalund, kartöflugratín og piparsveppasósa

GLUTEN FREE

### EFTIRRÉTTAR VAL

#### VERÐLAUNA ANANAS

Karamellaður ananas með mango salsa, kókos og ástaraldin ís

Önnur verðlaun í grænmetiskokk ársins 2024

SPICY GLUTEN FREE

#### SÍTRÓNUKAKA

Sitrónu og hvítsúkkulaði kaka

ÞRIGGJA RÉTTA TILBOÐ  
ISK 13.800

Kokteilar

FORDRYKKIR

ISK 3.490

#### SÍTRÓNU OŠTAKAKA

Limoncello, líkjör 43, sítrónusafi, rjómi

#### BLÁFELL

Brennivín, greipaldinslíkjör, sítrónusafi, greipaldins gos

#### EINN Í VIÐBÓT

Banana romm, orgeat síróp, kókos, ástríðuávöxtur, súraldin, bitters

#### EKKI SVO EINFALT

Víski, jarðarberja puree, Aperol, basilika

#### EYJAFJALLAJÖKULL

Gin, Benedictine Dom, kirsuber, Curacao, kirsuberjablóma tónik

#### GLEYM MÉR EI

Hendrick's gin, sítróna, mynta, gúrka, 7up

#### KAMPAVÍN OG KAVÍARI

Borið fram með jarðarberja-súraldin og Grand Marnier-sitrónu kaviarperlum

#### HUMARSÚPA

Rjómalöguð humarsúpa

ISK 5.480 GLUTEN FREE

#### TRUFFLU FRANSKAR

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

ISK 1.980

#### KJÚKLINGAVÆNGIR

Stökkir kjúklingavængir í Kóreskum stíl

ISK 3.050 LACTOSE FREE

#### OSTABAKKI

Parma skinka, havarti ostur, salami, feykir, brie og bruchetta

ISK 4.100

#### BRAKANDI FERSKT

Blandað salat, rauðlaukur, heslihnetur, hnetur, döðlur og miðausturlensk sósa

ISK 3.900 SPICY LACTOSE FREE GLUTEN FREE

Vegan útgáfa, með vinaigrette í stað miðausturlensku sósunnar

ISK 4.600 með kjúkling

#### HREINDÝRABORGARI

Rauðrófur, sveppir, sultaður rauðlaukur, Brie og piparrótarkrem

ISK 5.900

#### SÓLKOLI

Smjörsteiktur sólkoli með kapers, steinselju, súraldin og kartöflumælki

ISK 7.200

### EFTIR RÉTTIR

#### SÚKKULAÐI KAKA

Volg súkkulaði kaka með vanillu ís

ISK 3.100 VEGAN LACTOSE FREE

#### EPLA MULNINGUR

Epli og vanillu ís á mulningi

ISK 3.100 VEGAN LACTOSE FREE GLUTEN FREE

# Menu

Restaurant

GEYSIR

## THREE COURSE

## Gourmet menu

### STARTER CHOICE

#### REINDEER PATE

Reindeer pate, spiced pear and pickled vegetables

#### RED BEET CARPACCIO

Basil Oil, Pine Nuts and rucola from Hveratún

VEGAN LACTOSE FREE GLUTEN FREE

### SOUP

Smoked tomato and wild garlic soup

VEGAN LACTOSE FREE GLUTEN FREE

### CHOICE OF MAIN COURSE

#### GRILLED CHAR

Grilled char, cauliflower puree and crispy baby potatoes

GLUTEN FREE

#### PAK CHOI RISOTTO

Pak choi, coconut and lemongrass risotto with vegetables

VEGAN LACTOSE FREE GLUTEN FREE

#### LAMB RIBS & BEEF TENDERLOIN

Lamb ribs and beef tenderloin, potato gratin and pepper mushroom sauce

GLUTEN FREE

### CHOICE OF DESSERT

#### PRIZED PINEAPPLE

Caramelized pineapple with mango salsa, coconut and passionfruit ice cream

2nd at the Vegetarian Chef of the year Award 2024

SPICY GLUTEN FREE

#### LEMON CAKE

Lemon and white chocolate cake

THREE COURSE OFFER  
ISK 13.800

## Cocktails

### PRE-DRINKS

ISK 3.490

#### LEMON CHEESECAKE

Limoncello, licor 43, lemon juice and cream

#### BLÁFELL

Icelandic Brennivin, grapefruit licour, lemon juice, grapefruit soda

#### ONE MORE

Discarded banana peel rum, orgeat syrup, coconut, passion fruit, lime, bitters

#### NOT SO BASIC

Bourbon, strawberry puree, Aperol, basil

#### EYJAFJALLAJÖKULL

Gin, Benedictine Dom, cherry, Curacao, cherry blossom tonic

#### FORGET ME NOT

Hendrick's gin, lemon, mint, cucumber, 7up

#### CHAMPAGNE & CAVIAR

Served with strawberry-lime and Grand Marnier-lemon caviar pearls

### LOBSTER SOUP

Cream of langoustine

ISK 5.480 GLUTEN FREE

### TRUFFLE FRIES

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

ISK 1.980

### CHICKEN WINGS

Crispy Korean style chicken wings

ISK 3.050 LACTOSE FREE

### CHEESE PLATTER

Parma ham, havarti cheese, salami, feykir, brie and bruchetta

ISK 4.100

### FRESH AND CRISPY SALAD

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

ISK 3.900 SPICY LACTOSE FREE GLUTEN FREE

Available as vegan with vinaigrette instead of the middle east sauce

ISK 4.600 with chicken

### REINDEER BURGER

Beetroot, mushrooms, jam, red onion, Brie and horseradish cream

ISK 5.900

### LEMON SOLE

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

ISK 7.200

### DESSERTS

#### CHOCOLATE CAKE

Warm chocolate cake with vanilla ice cream

ISK 3.100 VEGAN LACTOSE FREE

#### APPLE CRUMBLE

Apple and vanilla ice cream on crumble

ISK 3.100 VEGAN LACTOSE FREE GLUTEN FREE