

KOKTEILAR

BLÁFELL ISK 3.400
Brennivín, greipaldinslíkjör, sítrónusafi, greipaldins gos

WHAT-A-MELON ISK 3.400
Reyka vodka, vatnsmelónu líkjör, ferskur lime safi, sprite

SPRITZ ISK 2.900
Aperol / Limoncello

MOJITO ISK 3.100
Classic / Strawberry / Pornstar

SANGRIA 1.liter ISK 6.500
Rauðvín / Hvítvín / Rose Glas ISK 1.900

**NON-ALCOHOLIC:
CUCUMBER LEMONADE**..... ISK 2.400
Agúrka, sæta, sítróna, sprite

BJÓR Á KRANA

VÍKING GYLLTUR ISK 1.600
5,6% – Ljósgullinn. Ósætur, meðalfylltur, miðlungsbeiskja. Malt, léttir humlatónar.

VÍKING LITE ISK 1.450
4,4% – Ljósgullinn. Ósætur, léttur, lítil beiskja. Korntónar

EINSTÖK PALE ALE..... ISK 1.750
5,6% – Rafgullinn. Ósætur, meðalfylling, meðalbeiskja. Rístað malt, karamella, grænir humlar.

GOSDRYKKIR ISK 650
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Sweeps, Ginger Ale, Sódavatn

GLEÐISTUND
HAPPY HOUR
15:00 – 18:00

FORRÉTTIR – SMÁRÉTTIR

SÚPA
Reykt tómát- og villihvítlaukssúpa
ISK 3.580  VEGAN  LACTOSE FREE  GLUTEN FREE

BLÓMKÁLSKÚLUR
Stökkar blómkálskúlur og hvítlaukssósa
ISK 2.400

VÆNGIR
Stökkir kjúklingavængir í kóreskum stíl
ISK 2.980  LACTOSE FREE

BRAKANDI FERSKT
Blandað salat með heirloom tómötum, rauðlauk og kryddjurtadressingu
ISK 3.900  VEGAN  LACTOSE FREE  GLUTEN FREE
BÆTTU VIÐ
Lambi og lakkrís / Kjúklingi og pestó
ISK 4.600

DUMPLINGS
Heimagert dumplings – með svínakjöti eða grænmeti
ISK 2.100

AÐALRÉTTIR

KJÚKLINGUR Í KÓKOSDRAUMI
Kjúklingabringa á grænmetismauki með kókos og karri
ISK 5.200  LACTOSE FREE

BLEIKJA
Steikt bleikja á rauð rófu rizotto, sellerímauki og rababarakremi
ISK 5.200

TRUFFLU FRANSKAR
Franskar kartöflur með truffluolíu, parmesanosti, hvítlaukssósu og chili-majó
ISK 2.100

TURNINN
Parma skinka, Havarti, Feykir, Brie, gráðaostur, lakkrís, lambasalami og bruschetta
ISK 4.400

BAKAÐUR BRIE
Bakaður brie með döðlum, hunangi og pekanhnetum
ISK 3.400  GLUTEN FREE

RÆKJUR Í TEMPURA
Rækjur í tempura með kimchimæjö
ISK 2.980  GLUTEN FREE

HEITREYKT BLEIKJA
Heitreykt bleikja með skyr tzatziki, hverabrauði & tómát concassé
ISK 3.200

EFTIRRÉTTIR

VERÐLAUNA OSTAKAKA
Súkkulaðiostakaka með balsamic berjum og basil sorbet
 Önnur verðlaun í grænmetiskökk ársins 2025
ISK 3.100

SKYR PANNACOTTA
Með berjum
ISK 2.900  GLUTEN FREE

CRÈME BRÛLÉE
Silkimjúkur búðingur með karamelluskel
ISK 2.900  GLUTEN FREE

KAMPAVÍN & FREYÐIVÍN

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE
Gullið tært með fínlegum loftbólum, þroskuðum ávöxtum, kryddi og bökuðum eplum í ilm. Þétt og líflegt með krydd- og valhnetutónum.

TOSTI PROSECCO
Föl límónugrænt. Sætuvottur, létt freyðing, fersk sýra. Sítrus, græn epli, hýði.

RÓSAVÍN

VALE DOS SANTOS
Bleikur gulllitur með tónum af jarðarberjum, hindberjum og rauðum ávöxtum.
Aðeins til á Geysi.

HVÍTVÍN

FRANCK MILLET SANCERRE
Föll límónugrænt. Létt til meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Sítróna, græn epli, steinefni.

SIMONNET-FEBVRE PETIT CHABLIS
Ungt og stökkt, fínlegur blóma- og ávaxtakeimur. Létt til meðalfylling.

VALE DOS SANTOS
Meðalpurrt, skýr sítruslitur, blómakeimur (appelsínublóm).
Aðeins til á Geysi.

RAUÐVÍN

DOMAINE CHANSON BORGOGNE PINOT NOIR
Ilmur af þroskuðum kirsuberjum í bland við lakkrís og krydd. Langt og frískandi eftir bragð.

CASTELLANI CRESENDO SANGIOVESE
Djúpur granat litur með keim af ríkulegum kirsuberjum, þurrkuðum kryddjurtum, sætri eik, kryddi, svörtu tei og ristudum möndlum.

TRAPICHE GRAN MEDALLA MALBEC
Þroskaður svartur ávöxtur, eikarkryddilmur, bragðmiklar kryddjurtir, krydd og reykur. Mjög þétt og ríkt vín.

FRAKKLAND
750ml ISK 17.800
Glas ISK 3.400

ITALÍA
Glas ISK 3.100

PORTÚGAL
750ml ISK 7.400
Glas ISK 1.400

FRAKKLAND
750ml ISK 11.800
Glas ISK 2.400

FRAKKLAND
750ml ISK 12.900
Glas ISK 2.600

PORTÚGAL
750ml ISK 7.400
Glas ISK 1.400

FRAKKLAND
750ml ISK 16.400
Glas ISK 3.400

ITALÍA
750ml ISK 7.800
Glas ISK 1.600

ARGENTÍNA
750ml ISK 12.400
Glas ISK 2.600

COCKTAILS

BLÁFELL ISK 3.400
Brennivín, grapefruit liquor,
lemon juice, grapefruit soda

WHAT-A-MELON ISK 3.400
Reyka vodka, watermelon liqor,
fresh lime juice, sprite / refreshing

SPRITZ ISK 2.900
Aperol / Limoncello

MOJITO ISK 3.100
Classic / Strawberry / Pornstar

SANGRIA 1.liter ISK 6.500
Red / White / Rose Glas ISK 1.900

**NON-ALCOHOLIC:
CUCUMBER LEMONADE**..... ISK 2.400
Cucmber, sugar, lemon, sprite

DRAFT BEER

VÍKING GYLLTUR ISK 1.600
5,6% — Light gold. Not sweet,
medium bodied, medium bitterness.
Malt, light hop notes.

VÍKING LITE ISK 1.450
4,4% — Light gold. Not sweet,
little bitterness. Grain tones.

EINSTÖK PALE ALE..... ISK 1.750
5,6% — Electric gold. Not sweet,
medium body, medium bitterness.
Roasted malt, caramel, green hops.

SODAS ISK 650
Coca Cola, Coca Cola Zero,
Sprite, Fanta, Sweeps, Ginger Ale,
Icelandic Glacial (sparkling water)

STARTERS — SMALL COURSES

SOUP

Smoked tomato and wild garlic soup
ISK 3.580   

CAULIFLOWER

Crispy cauliflower and garlickysauce
ISK 2.400

WINGS

Crispy chicken wings in korean style
ISK 2.980 

FRESH AND CRISPY

Fresh mixed salad with heirloom tomatoes,
red onion and herb vinaigrette
ISK 3.900   
ADD EITHER
Lamb and licorice / Chicken and pesto
ISK 4.600

DUMPLINGS

Homemade Dumplings — Pork or Vegetable
ISK 2.100

MAIN COURSES

CHICKEN IN A COCONUT DREAM

Chicken breast on vegetable mash
with coconut and curry
ISK 5.200 

ARCTIC CHAR

Pan-fried charr on beetroot risotto,
celery purre and rubarbcream
ISK 5.200

TRUFFLE FRIES

French fries with truffle oil, parmesan
cheese, garlic sauce and chili mayo
ISK 2.100

THE TOWER

Parma ham, Havarti, Feykir,
Brie, blue cheese, licorice, lamb salami
and bruschetta
ISK 4.400

BAKED BRIE

Baked Brie with dates, honey and pecans
ISK 3.400 

TEMPURA SHRIMP

Tempura Shrimp with Kimchi Mayo
ISK 2.980 

HOT-SMOKED ARCTIC CHAR

Hot-Smoked Arctic Char með skyr
tzatziki, hverabrauði & tómát concassé
ISK 3.200

DESSERTS

PRIZED CHEESECAKE

Chocolate cheesecake with balsamic
berries and basil sorbet
 2nd at the Vegetarian Chef
of the year Award 2025
ISK 3.100

ICELANDIC SKYR

With berries on top
ISK 2.900 

CRÈME BRÛLÉE

Silky custard with caramel crust
ISK 2.900 

CHAMPAGNE & SPARKLING

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

Golden-clear with fine bubbles, ripe fruit, spices, and
baked apples on the nose. Dense and lively with spicy
and walnut notes.

FRANCE

750ml ISK 17.800
Glas ISK 3.400

TOSTI PROSECCO

Pale lemon green. A hint of sweetness, light
effervescence, fresh acidity. Citrus, green apple, peel.

ITALY

Glas ISK 3.100

ROSÉ

VALE DOS SANTOS

Pink-gold colour with notes of strawberry,
raspberry and red fruits.
Only available at Geysir.

PORTUGAL

750ml ISK 7.400
Glas ISK 1.400

WHITE WINE

FRANCK MILLET SANCERRE

Clear with hints of gold, fresh with mineral
crispness, citrus and green apple.

FRANCE

750ml ISK 11.800
Glas ISK 2.400

SIMONNET-FEBVRE PETIT CHABLIS

Young and crisp, floral and fruity aromas.
Light to medium body.

FRANCE

750ml ISK 12.900
Glas ISK 2.600

VALE DOS SANTOS

Medium-dry, citrus yellow colour, orange blossom.
Only available at Geysir.

PORTUGAL

750ml ISK 7.400
Glas ISK 1.400

RED WINE

DOMAINE CHANSON BORGOGNE PINOT NOIR

Aromas of ripe cherries mixed with liquorice and spices.
Complex and generous. Crunchy texture and well
integrated tannins. Long and refreshing aftertaste.

FRANCE

750ml ISK 16.400
Glas ISK 3.400

CASTELLANI CRESENDO SANGIOVESE

Deep garnet colour with flavours of rich cherries, dried
herbs, sweet oak, spices, black tea and toasted almonds.

ITALY

750ml ISK 7.800
Glas ISK 1.600

TRAPICHE GRAN MEDALLA MALBEC

Ripe berries, sweet tobacc and oak spice aromas.
Juicy, ripe black fruit, savoury herbs, spices, and
smoke flavours on the palate. Dense and rich.

ARGENTINA

750ml ISK 12.400
Glas ISK 2.600

HAPPY HOUR
15:00 – 18:00