

GEYSIR



Restaurant

FORRÉTTIR — smáréttir STARTERS — small courses

NÝBAKAÐ — FRESHLY BAKED

Focaccia með sætlauka ídýfu

Focaccia with sweet onion dip

ISK 1.980



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,
parmesanosti, hvítlaukssósu og chili mæjó

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

ISK 2.100

TURNINN — THE TOWER

Parmaskinka, Havarti, Feykir, Brie, gráðastur,
lakkríslam, salami og bruschetta

*Coppa di Parma, Havarti, Feykir, Brie, blue cheese,
licorice lamb, salami and bruschetta*

ISK 4.800

BAKAÐUR BRIE — BAKED BRIE

Bakaður Brie með döðlum, hunangi
og pekanhnetum

Baked Brie with dates, honey and pecans

ISK 3.400



GLUTEN
FREE

NAUTA CARPACCIO — BEEF CARPACCIO

Nauta carpaccio með basilikuolíu, furuhnetum,
parmesan og hveratúnsklettasalati

*Beef Carpaccio with basil oil, pine nuts,
parmesan and arugula*

ISK 3.980



GLUTEN
FREE

RAUÐRÓFU CARPACCIO — BEETROOT CARPACCIO

Rauðrófu carpaccio með basilikuolíu og furuhnetum

Beetroot Carpaccio with basil oil and pine nuts

ISK 2.980



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

HUMARSÚPA — LOBSTER SOUP

Rjómalöguð humarsúpa

Creamy Lobster soup

ISK 5.480



GLUTEN
FREE

GEYSIR



Restaurant

AÐALRÉTTIR MAIN COURSES

BLEIKJA – ARCTIC CHAR

Steikt bleikja, padrón-pipar, pak choi og kóskrem

ried char with padrón pepper, pak choi and coconut cream

ISK 5.800



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

KJÚKLINGUR Í KÓKOSDRAUMI – CHICKEN IN A COCONUT DREAM

Kjúklíngabringa á grænmetismauki með kókos og karrí

Chicken breast on vegetable mash with coconut and curry

ISK 5.200



LACTOSE
FREE

VILLISVEPPARISOTTO – WILD MUSHROOM RISOTTO

Rjómakennt risotto með skógarsveppum

Creamy risotto with forest mushrooms

ISK 5.800



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

LAMB

Lambarifjur, shallottlaukur, gljáðar gulrætur, stökkt smælki og Bordelaise-sósa

Lamb ribs, shallot, glazed carrots, crispy potatoes and Bordelaise sauce

ISK 7.680

BORGARINN – BURGER

Borgari (150 g) með Brie, chili-rjómaosti, hvítlaukssósu og sætum kartöflum

Burger (150g) with Brie, chili cream cheese, garlic sauce & sweet potato fries

NAUTAKJÖT

– BEEF

ISK 4.850

GRÆNMETIS

– VEGETARIAN

ISK 4.400

LEYNDARMÁL KVÖLDSINS – TONIGHT'S SECRET

Óvæntur réttur sem breytist á hverju kvöldi. Eldaður úr fersku, árstíðabundnu hráefni, valinn af kokkinum og haldið leyndu þar til hann berst á borð. Leyfðu okkur að koma þér á óvart.

An unexpected dish that changes every night. Crafted from fresh, seasonal ingredients, hand-picked by the chef and kept secret until it reaches your table. Let us surprise you.

ISK 6.900

GEYSIR



Restaurant

SALÖT SALADS

BRAKANDI FERSKT – FRESH AND CRISPY SALAD

Blandað salat, piccolo-tómatar, rauðlaukur og kryddjurtædikssósa

Mixed lettuce, piccolo tomatoes, red onion and herb vinaigrette

ISK 3.900



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

LAMB OG LAKKRÍSSALAT – LAMB AND LICORICE SALAD

Piccolo-tómatar, rauðlaukur og kryddjurtædikssósa

With piccolo tomatoes, red onion and herb vinaigrette

ISK 4.600



LACTOSE
FREE

KJÚKLINGA- OG PESTÓSALAT – CHICKEN AND PESTO SALAD

Piccolo-tómatar, rauðlaukur og kryddjurtædikssósa

With piccolo tomatoes, red onion and herb vinaigrette

ISK 4.600



LACTOSE
FREE

EFTIRRÉTTIR DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Silkimjúkur búðingur með karamelluskel

Silky custard with caramel crust

ISK 2.900



GLUTEN
FREE

GRASKERSÆLA – PUMPKIN DELIGHT

Kardimommur, mulningur og vanilluís

Cardamom, crumble and vanilla ice cream

ISK 2.900



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

MATCHA LAVA CAKE

Volg matcha-súkkulaðikaka

Warm matcha chocolate cake

ISK 2.800

ÍSDRAUMUR – TRIO OF ICE CREAM

Súkkulaði-, vanillu- og berjaís með makkarónum

Chocolate, vanilla and berry ice cream with macarons

ISK 2.400

