

GEYSIR



Restaurant

FORRÉTTIR — smáréttir STARTERS — small courses

NÝBAKAÐ — FRESHLY BAKED

Focaccia með papríkuídyfu

Focaccia with roasted bell pepper 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-majónesi

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

ISK 2.100

TURNINN — THE TOWER

Parmaskinka, Tindur, Feykir, brie, gráðostur,
lakkríslamb, salami og bruschetta

*Parma Ham, Tindur Cheese, Feykir Cheese,
brie, blue cheese, licorice-cured lamb,
salami and bruschetta*

ISK 4.900

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 basilíkuolíu, furuhnetum,
parmesanosti og Hveratúnsklettakáli

*Beef Carpaccio with basil oil, pine nuts,
parmesan cheese and Hveratún rocket*

ISK 3.980



GLUTEN
FREE

RAUÐRÓFU CARPACCIO — BEETROOT CARPACCIO

Rauðrófucarpaccio með basilíkuolíu og furuhnetum

Beetroot carpaccio with basil oil and pine nuts

ISK 2.980



VEGAN

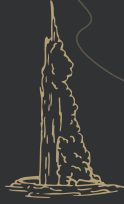


LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

GEYSIR



Restaurant

FORRÉTTIR — *smáréttir*
STARTERS — *small courses*

HUMARSÚPA — LOBSTER SOUP

Kremuð humarsúpa

Creamy langoustine soup

ISK 5.490



LAX — SALMON

Fennelgrafinn lax, Geysir hverabrauð,
sýrður fennel og sinnepssósa

*Fennel-cured salmon, Geysir rye bread,
pickled fennel and mustard sauce*

ISK 3.450

ARGENTÍNSKAR RÆKJUR
— ARGENTINIAN PRAWNS

Ristaðar argentínskar rækjur, piccolo-tómatar,
osta- og peru fagotti og humarkremi

*Roasted argentinian prawns, piccolo tomatoes,
cheese and pear fagotti with langoustine cream*

4.490

LAKKRÍSLAMB — LICORICE LAMB

Lakkrísmarinerað lamb, bruschetta,
ætipistill og granatepli

*Licorice-marinated lamb with bruschetta,
artichoke and pomegranate*

ISK 3.400

MÍÐAUSTURLANDA SALAT
— MIDDLE EASTERN SALAD

Blandað salat, tómatar, rauðlaukur, paprika,
fetaostur, doritos og mið austurlandasósa

*Mixed salad with tomatoes, red onion, bell peppers,
feta cheese, doritos and Middle Eastern dressing*

ISK 3.900

MED KJÚKLINGI — WITH CHICKEN

ISK 4.600

GEYSIR



Restaurant

AÐALRÉTTIR MAIN COURSES

VILLISVEPPARISOTTO – WILD MUSHROOM RISOTTO

Rjómakent villisvepparisotto

Creamy wild mushroom risotto

ISK 5.800



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

ÞORSKUR – COD

Þorskhnakki og humarhalar með
Mið austurlanda salati

Cod and langoustine with Middle Eastern salad

ISK 7.950

BLEIKJA – ARCTIC CHAR

Steikt bleikja með padrón-pípar, pak choi
og kókoskremi

*Pan-seared arctic char with padrón peppers,
pak choi and coconut cream*

ISK 5.600



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

KJÚKLINGUR – CHICKEN

Kjúklingabringa og sveppa raviolacci
með sveppakremi

*Chicken breast and mushroom raviolacci
with mushroom cream sauce*

ISK 5.600

LAMB PRIME

Lambaprime með Dijon-rjómasósu
og stökkum kartöflum

*Lamb prime with Dijon cream sauce
and crispy potatoes*

ISK 8.900

NAUT – BEEF

300 g Nauta rib-eye með bearnaise-sósu
og soðbökuðum kartöflum

*300 g Rib-Eye steak with Béarnaise sauce
and fondant potatoes*

ISK 10.400

HREINDÝR – REINDEER STEAK

Hreindýrasteik með kremadri
kantarellusveppum, gulbeðu og portvínsgljáa

*Reindeer steak with creamy chanterelle
mushrooms, yellow beet and port wine glaze*

ISK 19.200

BORGARINN – BURGER

150 g borgari með sveppum, sultuðum
rauðlauk, brie-chili-kremi, hvítlaukssósu
og sætum kartöflum

*150 g burger with mushrooms, red onion jam,
brie-chili cream, garlic sauce and sweet potato*

NAUTAKJÖT – BEEF

ISK 4.850

GRÆNMETIS – VEGETARIAN

ISK 4.600

GEYSIR



Restaurant

EFTIRRÉTTIR DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Silkimjúkur vanillubúðingur
með karamelluskel

*Silky vanilla custard with
a caramelized sugar crust*

ISK 2.960



ANANAS & SÚKKULAÐI – PINEAPPLE & CHOCOLATE

Ananasmús og súkkulaðikaka
með mangósalsa

*Pineapple mousse and chocolate cake
with mango salsa*

ISK 3.200

EPLI – APPLES

Karmelluð epli með mulningi
og vanilluís

*Caramelized apples with crumble
and vanilla ice cream*

ISK 2.900



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

ÍSDRAUMUR – TRIO OF ICE CREAM

Súkkulaði-, kókos- og ástríðualdinsís ásamt
berjaís, borið fram með makkarónum

*Chocolate, coconut & passion fruit ice cream
and berry ice cream served with macarons*

ISK 2.550