

# Sumargæti

## FORRÉTTIR – SMÁRÉTTIR

### NÝBAKAÐ

Focaccia með paprikuídyfu

ISK 1.980



### SÚPA

Kókos- og grænmetissúpa í taílenskum stíl

ISK 2.600



### DUMPLINGS

Dumplings með svínakjöti, grænmeti eða blanda af bæði

ISK 2.100

### VÆNGIR

Stökkir kjúklingavængir í kóreskum stíl

ISK 2.980



### TRUFFLU FRANSKAR

Franskar kartöflur með truffluolíu, parmesanosti, hvítlaukssósu og chili-majónesi

ISK 2.100

### FOCACCIA

Focaccia með hunangsgljáðum pekanhnetum, sætri papriku, klettakáli og hvítlaukssósu

ISK 2.800

## AÐALRÉTTIR

### BLEIKJA

Steikt bleikja með padrón-pipar, pak choi og kókoskremi

ISK 5.800



### BORGARINN

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

NAUTAKJÖT

ISK 4.850

GRÆNMETIS

ISK 4.600

### TEMPURA-RÆKJUR

Rækjur í tempura með kimchi-mæjó

ISK 2.800

### BAKAÐUR BRIE

Bakaður brie með döðlum, hunangi og pekanhnetum

ISK 3.400



### TURNINN

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

ISK 4.900

### LAX

Fennelgrafinn lax, Geysir hverabrauð, sýrður fennel og sinnepssósa

ISK 3.450

### ARGENTÍNSKAR RÆKJUR

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

ISK 4.490

### MÍÐAUSTURLANDA SALAT

Blandað salat, tómatar, rauðlaukur, paprika, fetaostur, doritos og miðausturlandasósa

ISK 3.900

MEÐ KJÚKLINGI

ISK 4.600

## EFTIRRÉTTIR

### EPLI

Karmelluð epli með mulningi og vanilluís

ISK 2.900



### SKYR

Skyr panna cotta

ISK 2.900



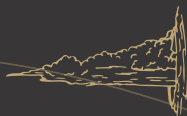
### CRÈME BRÛLÉE

Silkimjúkur vanillubúðingur með karamelluskel

ISK 2.960



Restaurant



GEYSIR

@HotelGeysir



# Summer party

Restaurant



GEYSIR

## STARTERS – SMALL COURSES

### FRESHLY BAKED

Focaccia with roasted bell pepper dip

ISK 1.980



### SOUP

Coconut and vegetable soup, thai style

ISK 2.600



### DUMPLINGS

Dumplings with pork, vegetables or a combination of both

ISK 2.100

### WINGS

Crispy Korean-style chicken wings

ISK 2.980



### TRUFFLE FRIES

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

ISK 2.100

### FOCACCIA

Focaccia with honey-glazed pecans, sweet peppers, rocket leaves and garlic aioli

ISK 2.800

## MAIN COURSES

### ARCTIC CHAR

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

ISK 5.800



### THE BURGER

150 g Beef Burger with mushrooms, pickled red onion, brie-chili cream, garlic sauce and sweet potato

BEEF  
ISK 4.850

VEGETARIAN  
ISK 4.600

### TEMPURA PRAWNS

Tempura prawns with kimchi mayo

ISK 2.800

### BAKED BRIE

Baked brie with dates, honey and pecans

ISK 3.400



### THE TOWER

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

ISK 4.900

### SALMON

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

ISK 3.450

### ARGENTINIAN PRAWNS

Roasted Argentinian prawns, piccolo tomatoes, cheese and pear fagotti with langoustine

ISK 4.490

### MÍÐAUSTURLANDA SALAT

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

ISK 3.900

### WITH CHICKEN

ISK 4.600

## DESSERTS

### APPLES

Caramelized apples with crumble and vanilla ice cream

ISK 2.900



### SKYR

Skyr panna cotta

ISK 2.900



### CRÈME BRÛLÉE

Silky vanilla custard with a caramelized sugar crust

ISK 2.960



@HotelGeysir

