

GEYSIR



Restaurant

FORRÉTTIR — smáréttir STARTERS — small courses

NÝBAKAÐ — FRESHLY BAKED

Focaccia með papríkuíðýfu

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 dökkum, 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



GLUTEN
FREE

ARGENTÍNSKAR RÆKJUR
— **ARGENTINIAN PRAWNS**

Ristaðar argentínskar rækjur á fennelsalati

Roasted Argentinian prawns with fennel salad

ISK 4.490

LAKKRÍSLAMB
— **LICORICE LAMB**

Lakkrísmarinerað lamb, bruschetta,
ætipistill og granatepli

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

ISK 3.400



GLUTEN
FREE

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

MEÐ KJÚKLINGI — **WITH CHICKEN**

ISK 4.600

GEYSIR



Restaurant

AÐALRÉTTIR MAIN COURSES

VILLISVEPPARISOTTO – WILD MUSHROOM RISOTTO

Rjómakennt villisvepparisotto

Creamy wild mushroom risotto

ISK 5.800



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

ÞORSKUR – COD

Þorskhnakki og humarhalar með

Miðausturlanda salati

Cod and langoustine with Middle Eastern salad

ISK 7.950

BLEIKJA – ARCTIC CHAR

Steikt bleikja með padrón-pipar, pak choi
og kóskskremi

*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

LAMBARIFJUR – LAMB CHOPS

Lambarifjur, gljáð gulbeða, pardonpipar,
pak choi á tómatoð sósu

*Lamb chops, glazed yellow beet, pardon pepper,
pak choi on tomat gravy*

ISK 8.900



GLUTEN
FREE

NAUTAPIPARSTEIK – PEPPER STEAK

Nautapiparsteik kartöflugratin og grænpipar sósa

Pepper steak potatogratin, greenpepper sauce

ISK 10.400



GLUTEN
FREE

BORGARINN – BURGER

150 gr borgari með heimalöguðu rauðkáli,
pikkludum lauk, brie, piparrótarsósu
og sætkartöflu franskar

*150 gr burger with homemade red cabbage,
pickled onion, brie, horseradish sauce
and sweet potato fries*

HREINDÝR – REINDEER

ISK 5.600

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



GLUTEN
FREE

ANANAS & SÚKKULAÐI – PINEAPPLE & CHOCOLATE

Ananasmús og súkkulaðikaka
með mangósalsa

*Pineapple mousse and chocolate cake
with mango salsa*

ISK 3.200

EPLI – APPLES

Karamelliseruð epli með mulningi
og vanilluís

*Caramelized apples with crumble
and vanilla ice cream*

ISK 2.900



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

ÍSDRAUMUR – TRIO OF ICE DREAM

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

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

ISK 2.550

