



Hollustu hádegishlaðborð/ Wellness lunch buffet 2500

Grænmetissúpa dagsins með heimabökuðu brauði – forréttur/aðalréttur 1400/1700  
Vegetable soup of the day with home made bread – starter/main course

Íslensk kjötsúpa með heimabökuðu brauð – forréttur/aðalréttur 1980/2600  
Icelandic meat soup with home made bread – starter/main course

Fiskisúpa með heimabökuðu brauði – forréttur/aðalréttur 1980/2600  
Fish soup with home made bread – starter main course

Grillað hvítlauksbrauð með osti 1190  
Grilled garlic bread with cheese

## Grænmetisréttir | Vegetarian dishes

„Chili sin carne“ með hrísgrjónum og grískri jógúrt eða vegan chili mayo 2400  
Chili sin carne with rice and Greek yogurt or vegan chili mayo

Græmetisborgari/ Vegetarian burger – can be made vegan 2500

## Fiskur | Fish

Fiskur dagsing – sjá töflu 3900  
Fish of the day see blakboard

Plökkfiskur með rúgbrauð frá Geira bakara 3100  
Traditional Icelandic mashed fish with rye bread for Geiri the local bakery

## Kjöt | Meat

Nautaborgari (150 gr) gerður úr Mýranautakjöti með salati, tómötum, agúrku og karamelluðum rauðlauk, kartöflum og sinneps sósu Hægt að fá glútein lausan 2600

Beef burger (150 gr) made of beef from a local farm, with salad, tomatoes, cucumber, caramelized red onion, potatoes and mustard. *Can be made gluten free.*

Spariborgarinn: borgarinn hér að ofan að viðbættum cammenbert osti og premium baconi 2900

Special burger: the beef burger above with additional cammenbert cheese and premium bacon

Ketóborgarinn: Spariborgarinn mínus brauð plús salat og spælt egg 3100

Keto burger: Special burger no bread plus salat and fried egg

Grillsteikt lambafillet með rôtargrænmeti, kartöflum og rósmarín-döðlusósu 4900

Grilled fillet of lamb with root vegetables, potatoes and rosemary – date sauce

Grillsteikt hrossafillet með ofnbökuðu rôtargrænmeti, kartöflum og rauðvínssósu 4700

Grilled fillet of horse with oven baked root vegetables, potatoes and red wine sauce

## Barnaréttir | Children's menu

Aðeins fyrir börn 12 ára og yngri | Only for children under 12

Pasta með smjöri og tómatsósu/ Pasta with butter and ketchup 990

Ofnbakaður fiskur dags með kartöflum og smjöri/ ovenbaked fish with butter and ketchup 1550

Pizza með pizzusósu og osti —10,5/pizz margarita with cheese 1300

Lítill nautaborgari með kartöflubátum, salati og tómatsósu 1550

Beef burger with potato wedges, salad and ketchup

## Eftirréttir & kökur | Desserts & cakes

Rjómaís frá Erpsstöðum með þeyttum rjóma (tvær bragðtegundir) 1590

Ice cream from the farm Erpsstadir\* with whipped cream (two flavours)

Volg súkkulaðikaka með ís og þeyttum rjóma

Warm chocolate cake with icecream and whipped cream 1590

Tertusneið með þeyttum rjóma — sjá í kökuskáp 1190

Cake with whipped cream – see display

Appelsínu - eða eplasafi – Orange or apple juice **400**

## Gosdrykkir | Soft drinks

Egils maltextrakt — 330 ml - Egils malted drink **600**

Appelsín — 275 ml – Orange soft drink **450**

Pepsi — 330 ml – Pepsi normal **450**

Pepsi Max — 330 ml – Sugar free **450**

Pilsner — 330 ml – Light beer 2,5% **600**

Thomas Henry Tonic water 200 ml **550**

Thomas Henry Bitter lemon 200 ml **550**

Thomas Henry Ginger Ale 200 ml – **550**

## Kaffidrykkir og te | Coffee and tea

Kvöldroði uppáhellt kaffi - Filter coffee **450**

Te – svart, grænt eða ávaxta - Tea – black, green og fruity **450**

Americano **500**

Espresso **450/500**

Cappuccino **500/550**

Caffee Latte **550/600**

Swiss Mokka m/þeyttum rjóma – Swiss Mokka w/whipped cream **750**

Heitt súkkulaði m/þeyttum fjóma – Hot chocolate w/whipped cream **750**

## Bjór | Beer

**Steðji** er bruggaður í héraði án viðbættis sykurs og rotvarnarefna

**Steðji** is a local beer with no added sugar and preservatives.

**Dökkur Steðji** — 330 ml, 5,1% **1200**

Síaður, gerilsneyddur og fullkomlega maltaður. Líkist helst "Alt bier" með íslenskum ferskleika./ Dark local beer – perfectly malted, resembles the German Alt Beer – with the freshness of Icelandic water

**Ljós Steðji** — 330 ml, 4,7% **1200**

Bruggaður eftir þýskum hefðum með ást og umhyggju/ Regular local lager. Brewed according to German tradition with love and affection

**Egils Gull kranabjór** — Draught beer — 300 ml, 4,5% **800**

**Egils Gull kranabjór** — Draught beer — 500 ml, 4,5% **1100**

**Mateus Rosé** - Portugal, 11% vol – 187 ml **1100**  
Ferskt, létt og ávaxtaríkt. Fresh light and fruity

**J.P. Chenet** - Frakkland, Bordeaux millisætt vín 11,5% vol 250 ml **1700**

Blandaðar þrúgur, fölgyllt með ilm af gulri melónu og greipaldin. Millisætt bragð með keim af sitrónum og appelsínum/ Pale yellow, aroma of melon and grape. Sweet with a touch of fruits

**J.P. Chenet** - Frakkland, Bordeaux freyðivín 11,5% vol 200 ml **1700**

Ljósbleikt með ilm af villtum jarðaberjum og kirsuberjum. Bragð af villtum jarðaberjum, hindberjum og blönduðu kryddi/Pale pink with aroma of wild strawberries and cherriew. Taste of wild strawberries and mixed spices

## Hvítvín | White wine

**Barone Montalto – Organic Pinot Grigio** Sikiley - Ítalía — 750 ml, 12% vol. **5600**

Lífrænt eðalvín, ilmur af peru, epli og sítrus. Miðlungs fylling með fersku ávaxta

Fresh and clean fruity scent of pear, apple and citrus. Medium body with fresh fruity finish

**Stemmari – Pinot Grigio** **6900**

Ítalía — 750 ml, 13% vol.

Strágyllt með blómlegum ilm. Ferskt bragð af perum og ferskju.

Golden with scent of flowers. Fresh taste of pears and peaches

**Cape Heights- Chardonnay** **5400**

Western Cape – S. Afrika — 750 ml, 13% vol.

Bökuð epli og ferskir sítrónutónar, fínlegur eplakeimur. Gott vín í góðu jafnvægi.

Baked apple and crispy citrus aromas with soft, delicate apple on the palate, alanced by crisp acidity.

**Frontera - Chardonnay** – Chile — 750 ml, 11,5% vol. **4500**

Strágult með peru og citrus angan. Bragð af vanillu, perum og greip

Straw yellow with scent of pears and citrus. Taste of vanilla, pears and grapefruit.

**J.P. Chenet, Colombard/Chardonnay** – France — 187 ml, 11% vol. **1400**

Blandaðar þrúgur, frekar bragðmikið með angan af hvítum blómum, appelsinum og aprikósusultu

Mixed grapes, full bodied, with scent of white flowers, oranges and apricot jam.

**Lindemans Semilion/Chardonnay** – Ástralía — 187 ml, 11,5% vol. **1400**

Miðlungsfylling, þurr með eplakeim, melónu og kryddi

Light to medium body, dry, fresh hints of apples, melon and spices

**Barone Montalto** – Ítalía - 187 ml, 12% vol. **1400**

Föllímónugult með ilm af peru, melónu og lime. Létt fylling, ósætt – fersk síra.

Limegolden with scent of pear, melon and lime. Light and dry with fresh acid.

## Rauðvín | Red wine

**Barone Motalto Organic Nero d'Avola** Sikiley, Ítalía — 750 ml, 13,5 % vol. **5600**

Lífrænt eðalrauðvín, meðalfylling með sætutónum og mildri sýru. Brómber, kirsuber, plómur og lakkrís/ Medium bodied, sweet fruits. Blackberries, cherries, plums and liquorice

**Cape Heights Cab.Sauvignon** Western Cape – S. Africa — 750 ml, 14,5% vol **5400**

Þroskaðar plómur, sólber, mocca og dökkt súkkulaði Góð fylling með áberandi ávexti og mjúkum tanninum/ Ripe plum, blackcurrant, mocca and dark chocolate. Rich and fruit driven. Smooth tannins.

**Stemmari – Rosso Riserva** – Sikiley — 750 ml, 13,5% vol. **6200**

Rubinautt. Góð fylling, með ilm af brómberjum, kirsuberjum kanil og vanillu/ A brilliant ruby red with good intensity. Scent of black berry, cherries and vanilla

**Frontera - Cabernet Sauvignon** – Chile — 750 ml, 12% vol **4400**

Rúbín rautt með fjólubláum jaðri. Ilmur af brómberjum, melónum þurrkuðum plómum og vanilla. Ruby red with purple edge. Aromas of blackberry, melons, dried plums and vanilla.

**J.P. Chenet - Cabernet – Syrah** – France — 187 ml, 13% vol. **1400**

Með ilm af kirsluberjasultu, möndlum, sólberjum, rósapipar og súkkulaði Meðalbragðmikið og ljúfur keimur af berjum. Góð sýra og mjúkt tannin/ With scent of cherry jam, almonds, black currant, rose pepper and chocolate./ Medium bodied with delightful hints of berries. Good acidity and soft tannin

**Barone Motalto – NERO D'AVOLA** -Sikiley — 187 ml, 13,5% vol. **1400**

Lífrænt eðalrauðvín, meðalfylling með sætutónum og mildri sýru. Brómber, kirsuber, plómur og lakkrís/ Medium bodied, sweet fruits. Blackberries, cherries, plums and liquorice

**Vino Pomal – TEMPRANILLO** - Rii187 ml, 13,5% vol. **1700**

Rúbínrautt eðalrauðvín með ilm af plómum, súkkulaði og kirsuberjum. Þroskað bragð af kirsuberjum eik og vanillu./Fine rubin red wine with a scent of plums, chocolate and cherries. Matured taste of cherries, oak and vanilla