

REYKJABÖÐ

HOT SPRINGS

BISTRO

SMÁRÉTTIR

Grafinn lax 3490

Anís og hvannar-grafinn lax, hrogn, aníssósa og íslenskt flatbrauð
SF,G

Burrata 2890

Íslenskur burrata ostur, confit kirsuberjatómatar, hráskinka og pestó. Borið fram með focaccia.
D,G,H

LÉTTIR RÉTTIR

Súpu hlaðborð 3990

Íslensk kjötsúpa úr Reykjadal og rjómakennd villisveppasúpa, elduð úr íslensku hráefni. Borið fram með handverksbrauði, meðlæti og íslensku te.
G,D,H

Íslenskt sælkeraborð

Parmaskinka, chorizo, Grettir, gráðostur og bakaður brie. Borið fram með vínberjum, rifsberjasultu og frækexi.

D,G

Fyrir tvo 6490

Fyrir fjóra 9490

SALAT

Steikarsalat 4990

Rómarsalat, grillað kálfaribeye, Caesar-dressing, rauðlaukur, brauðteningar og parmesan
G,D,E

Risarækjusalat 3990

Rómarsalat, risarækjur, wasabi hnetur, hnúðkál, pera og kirsuberjatómatar
Borið fram með sesam vinaigrette
SK,H,SE

MEDLÆTI

Smælki gratín 1990

Smælki kartöflur í cacio e pepe sósu og mozzarella
D,V

FOCACCIA

Steikarbrauð 5490

Grillað kálfa ribeye á focaccia, béarnaise sósa, klettsalat, chimichurri, jarðskokkar, steiktir sveppir og pikklaður rauðlaukur
G,E,D

Risarækjubrauð 3890

Focaccia, klettsalat, sítrónumajónes, perusalat, kryddaðar risarækjur og poppaðar núðlur
G,E,SK

Sveppabrauð 3690

Focaccia, vegan graslauksrjómaostur, klettsalat, reyktir sveppir, chimichurri og jarðskokkar
G

PIZZA

Truffla 3990

Tómatar, mozzarella, bresaola, trufflu-rjómaostur, truffluhunang og klettsalat
G,D

Salame 3790

Tómatar, mozzarella, pepperoni og nduja
G,D

Parma 3990

Tómatar, mozzarella, parmesan, parmaskinka og klettsalat
G,D

Ostaveisla 4290

Hvítlauksolía, mozzarella, brie, parmesan, gráðaostur, rifsberjahlaup og klettsalat
G,D,VG

Margherita 3190

Tómatar, mozzarella, parmesan, oregano og basilíka
G,D

EFTIRRÉTTIR

Sítrónu posset 2890

Rjómakennd sítrónu skyrmús, stökkur haframulningur, ber og hunang
D,G

Brownie 2890

Brownie með birkirjóma og smjörkaramellu
G,D,E

REYKJABÖÐ

HOT SPRINGS

BISTRO

SMALL BITES

Cured Salmon 3490

Anise & angelica cured salmon with roe & anise sauce. Served with traditional Icelandic flatbread
SF,G

Burrata 2890

Icelandic burrata, confit cherry tomatoes, prosciutto, pesto & focaccia
D,G,N

LIGHT BITES

Soup Buffet 3990

Icelandic meat soup from Reykjadalur & creamy wild mushroom soup made with Icelandic ingredients
G,D,N

Icelandic Gourmet Platter

Parma ham, chorizo, Grettir cheese, blue cheese, baked Brie, served with grapes, redcurrant jelly & seed crackers
D,G

For two guests 6490

For four guests 9490

SALAD

Grilled Veal Salad 4990

Grilled veal, Caesar dressing, red onion, croutons & Parmesan
G,D,E

King Prawn Salad 3990

King prawns, wasabi leaves, wasabi nuts, kohlrabi, pear & cherry tomatoes. Served with a sesame vinaigrette
SF,N,SE

SIDES

Potato Gratin 1990

Baby potatoes in a cacio e pepe sauce with mozzarella
D,V

FOCACCIA

Steak Bread 5490

Grilled veal ribeye on focaccia, béarnaise sauce, arugula, chimichurri, Jerusalem artichokes, sautéed mushrooms & pickled red onion
G,E,D

Prawn Bread 3890

King prawns on focaccia, arugula, lemon mayonnaise, pear salad & puffed linguine
G,E,SF

Mushroom Bread 3690

Focaccia, chive-cream cheese, arugula, smoked mushrooms, chimichurri & Jerusalem artichoke
G

PIZZA

Truffle 3990

Tomato sauce & mozzarella topped with bresaola, truffle cream cheese, truffle honey & arugula
G,D

Salame 3790

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni & nduja
G,D

Parma 3990

Tomato sauce, mozzarella, Parmesan, Parma ham & arugula
G,D

4 Formaggi 4290

Garlic oil mozzarella, Brie, Parmesan, blue cheese, redcurrant jelly arugula
G,D,VG

Margherita 3190

Tomato sauce, mozzarella topped, Parmesan, oregano & fresh basil
G,D

DESSERT

Lemon Posset 2890

Creamy lemon skyr mousse, crumble, berries & honey
D,G

Brownie 2890

Chocolate brownie with birch infused cream & brown butter caramel
G,D,E