

Forréttir/Léttir réttir - Starters

A la Ísland

Hákarl og brennivín. - Shark & Icelandic Shot.

Kr. 1.190

Lax Plássins - Plássið's Salmon

Reyktur og grafinn lax með dilldressingu og heimalöguðu brauði.

- Smoked Salmon and Marinated Salmon with Dill Dressing and Homemade Bread.

Kr. 2.250

Tvíreykt hangilæri - Smoked lamb

Tvíreykt hangikjöt m. sultuðum rauðbeðum, salati og brauði. -

Double Smoked Leg of Lamb with Beetroot Preserve, salad and bread.

Kr. 2.250

Súpa dagsins - Soup of the day

Með heimalöguðu brauði. - With Homemade Bread.

Kr. 1.100

Tómatlöguð sjávarréttasúpa - Tomato Based Seafood Soup

Með Breiðfirsku sjávarfangi og heimalöguðu brauði. - Seafood

from Breiðafjörður Bay with Homemade Bread.

Kr. 1.950

Sesar salat - Caesar Salad

Með kjúkling, beikon og brauðteningum

Salad, Bacon, Chicken, Croutons.

Kr. 2.250



Fiskréttir - Seafood dishes

Fengur dagsins - Catch of the day

Steiktur fiskur með sumardressingu og salati. - Panfried Fish with Summerdressing and Salad.

Kr. 3.800

Léttsaltaður þorskhnakki - Fillet of Cod

Steiktur léttsaltaður þorskhnakki með sólpurrkuðum tómötum, fetaosti og pestó. - Panfried fillet lightly salted Icelandic Cod with sundried Tomatoes, Feta Cheese and homemade Pesto.

Kr. 3.900

Grænmetisréttir - Vegetarian dishes

Grænmetislasagne með fersku salati og brauði. - Vegetarian Lasagne served with Salad and Bread.

Kr. 2.500

Salat hússins. - Plássið's Salad.

Leitið upplýsinga hjá þjóni. - Please ask the waiter.

Kr. 2.250



Kjötréttir - Meat dishes

Kjúklingabringa - Chicken breast

Með sveppasósu, frönskum og salati. - With Mushroom Sauce, French fries and Salad.

Kr. 3.500

Lamba filé - Fillet of Icelandic Lamb

Með rauðvínssósu, rösti kartöflum og jurtakrydduðu grænmeti.
- With Red Winesauce, Rösti Potatoes and Herbed Seasoned Vegetables.

Kr. 4.200

Barnaréttir - For Children

Allir réttir hér að framan bjóðast í barnastærðum fyrir börn 12 ára og yngri á kr. 1.090.-

All previous Courses on the Menu are available in smaller Portions for Children 12 years and younger for kr. 1.090.-



Hamborgarar - Hamburgers

með salatblöndu, frönskum og sósu - with mixed salad, french fries and sauce.

1. VERKAMAÐURINN

Hamborgari - Hamburger

Kr. 1.890

2. SKRADDARINN

Ostborgari - Cheeseburger

Kr. 1.950

3. MÁLARINN

Beikon ostborgari - Bacon cheeseburger

Kr. 1.990

4. SMÍÐURINN BBQborgari með osti. - Barbequeburger with cheese.

Kr. 1.950

5. KOKKURINN Hamborgari með camembert og beikon. - Hamburger with camembert and bacon.

Kr. 1.990

6. NAGLINN Hamborgari með hvítlauk, gráðaosti og beikon. -
Hamburger with garlic, blue cheese and bacon.

Kr. 1.990

7. PÍPARINN Hamborgari með hvítlauk og sólþurrkuðum
tómötum. - Hamburger with garlic and sundried tomatoes.

Kr. 1.950

8. SJÓARINN

Bernaisborgari - Hamburger Bernaise

Kr. 1.950

9. MÚRARINN

Gráðaostaborgari - Blue cheese hamburger

Kr. 1.950

10. BARNABORGARI

Hamburger for Children

Kr. 1.090

Pizzur 12"

Margarita kr. 1.400.-

Álegg - Extra Topping Kr. 250

Kjötálegg - Meat

Pepperóní - Pepperoni

Skinka Ham

Hakk - Minced beef

Beikon - Bacon

Grænmetisálegg - Vegetables

Laukur - Onion

Rauðlaukur - Red Onion

Ananas - Pineapple

Paprika - Paprika

Sveppir - Mushrooms

Ostar - Cheese

Piparostur - Black Pepper cheese

Rjómaostur - Creamcheese

Gráðostur - Blue Cheese

Aukaostur - Extra Cheese

Franskar kartöflur - French fries 1/2 Kr. 490

Franskar kartöflur - French fries 1/1 Kr. 890



Eftirréttir - Desserts

Heimalagaður ís að hætti hússins. - Homemade Icecream.
Kr. 1.550

**Frönsk súkkulaðikaka með karmelluís. - French Chocolate
Cake with Homemade Caramel Ice.**
Kr. 1.450

**Ostakaka með bláberjasorbet. - Cheesecake with
Blueberry Sorbet.**
Kr. 1.690

Konfekt Hafliða - Hafliði Chocolates

Handgert konfekt frá súkkulaðimeistararum Hafliða Ragnarssyni.
Handmade Chocolates from Icelandic Chocolatier Hafliði
Ragnarsson.
Kr. 350



Hvítvín/White wine

Vín Hússins: Trapice Astica Torrontés Pr. glas kr. 950..kr. 3.600

Argentína

Ferskt og ungt með sítrus og blómatónum. Young and fresh with citrus and flower notes.

Villa Lucia Pinot Grigiokr. 4.900

Veneto – Ítalía

Gullið, kremað og örlítið sætt. Golden and creamy with touch of sweetness.

Trio - Chardonnay, Pinot blanc, Pinot Grigiokr. 5.000

Chile

Ávaxtaríkt og ferskt vín með sítrus og suðrænum berjum. Fruity and fresh wine with citrus and tropical berries.

Morande Pionero Sauvignon Blanc Pr. glas kr. 1.350.....kr. 5.400

Curicó - Chile

Ávextir, perur, sítrus. Fruit, pears and citrus.

Arthur Metz Pinot GrisPr. glas kr. 1.400.....kr. 5.750

Frakkland - France

Frekar feitt og bragðmikið vín með ananas og sítrónu. Full flavoured wine with pineapple and citrus.

Rene Muré Pinot Griskr. 6.700

Alsace – Frakkland

Ferskar aprikósur, sætur lime safi og appelsína. /Fresh apricot, sweet lime and orange.

Clay Station Vioignerkr. 7.900

Lodi – USA

Jasmin, hunang, þroskaðar aprikósur og perur. Jasmin, honey and ripe apricots and pears.

Chablis William Fevrekr. 8.500

Chablis – Frakkland

Blómlegur angan með ferskum sítrus. Flowery bouquet of fresh citrus.

Sancerre Frank Milletkr. 8.600

Loire- Frakkland

Grösugur sítrus, stikilsber og lime. Grassy with lemon, huckleberry and lime.

Mersault Bouchard Peré & Filskr. 10.900

Bourgogne – Frakkland

Ávextir, blóm og ferskleiki. Fruit, flowers and freshness.

Darioush Chardonnaykr. 20.700

Russian River – USA

Klementínur, epli, perur og ferskjur. Clementine, apple, pears and peach.

Rauðvín/Red wine

Vín Hússins: Trapice Astica Merlot/Malbec

.....Pr. glas kr. 950 kr. 3.600

Argentína

Meðalfyllt með sólberjum og þroskuðum ávöxtum. Medium bodied with blackcurrant and riped fruits

Jacob's Creek Cabernet Sauvignonkr. 5.000

Ástralía

Berjaríkt vín með plómum dökkum, berjum og eik. Plums, dark berries and oak.

Tommasi Graticcio Appassimento .Pr. glas kr. 1.250.....kr. 5.000

Ítalía

Ferskir ávextir, sólber og blönduð krydd. Fresh fruits, blackcurrant and mixed spices

Morande Pionero MerlotPr. glas kr. 1.350....kr. 5.400

Rapel – Chile

Bláber, grænn pipar og mild krydd. Blueberry, green pepper and mild spices.

Poggio al Casone Chianti Superiorkr. 5.900

Chianti – Ítalía

Ferskur ávöxtur, kyddað en milt. Fresh fruit, spicy but smooth.

Chateau Tour Puyblanquetkr. 8.900

St. – Emilion – Frakkland

Sólber, grænt krydd, paprika og eik. Blackcurrant, green peper, sweet pepper and oak

Dauriush Cabernet Sauvignonkr. 24.900

Napa Valley – USA

Bláber, súkkulaði, brómber, kirsuber og kaffi. Blueberry, chocolate, blackberry, cherry and coffee

Rósavín/Rosé

Faustino VII Rosé 750 mlkr. 4.800

Rioja – Spánn

Jarðaber, brómber og fersk Tempranillo áhrif. Strawberry, blackberry, clear Tempranillo influence.

Freyðivín/Champagné

Jacobs Creek Sparkling Chardonnay/Pinot Noir

.....200ml kr. 1.400750ml kr. 5.000

Ávaxtaríkt, millipurrt og bragðmikið freyðivín. A fruity and flavourful sparkling wine, rather dry.

Bollinger Special Cuvéekr. 13.900

Ay – Frakkland

Sítrus, epli, kakó, ferskjur, með gertónum. Vibrant with fesh pears and apples.

Sætvín/Dessert wine

Morande Late Harvest Sauvignon Blanc

.....Pr. glas 4 cl kr. 700 kr. 5.970

Casablanca – Chile

Hvít blóm, hunang, vanilla og þurrkaðar aprikósar. White flower, honney, vanilla and dried fruit.



Bjór/Beer

Einstök Icelandic Pale Alekr. 850

Einstök Pale Ale er fallega gylltur á litinn, ferskur bjór með miðlungs beiskju. Í bragði má finna sítrus, malt, karamellu og höfugt humlabragð.

American and Bavarian craft come together with the finest Icelandic water to create the Viking version of the Pale Ale, where robust hoppiness meets smooth malty undertones. Cascade hops give it the American character, while Northern Brewer hops add just enough bitterness to make this Ale refreshingly Icelandic.

Einstök Icelandic White Alekr. 850

Ljós, skýjaður með góðri froðu. Blómlegur keimur með tóna af sítrónum, appelsínuberki, jurtum, brauðdeigi ásamt kóríander. Ferskur bjór með góðri fyllingu. Langt eftirbragð.

Brewed in the centuries-old Belgian tradition, this White Ale features the complex flavors of the classic witbier, including orange peel and coriander – all brewed with pure Icelandic water that delivers a cool smoothness that is flavorful and refreshingly drinkable.

Viking Gylltur á krana/Gold draft 300/500 mlkr. 700/900

Gullinn úrvalsbjór sem sækir fyrirmynd sína til evrópskra Pilsen hann er í flokki sterkra lagerbjóra. High content of hops wich gives this Icelandic beer a strong bitter taste. Most popular beer in Iceland.

Viking Classic á krana/Gold draft 300/500 mlkr. 700/900

Pessi bjór er með meiri fyllingu og dekkri lit en hinn hefðbundni ljósi lager bjór. Hann er bruggaður úr pilsner malti en að auki eru notaðar í hann þrjár gerðir af dekkra malti sem gefa ölitinn sætukendan karamellukeim í bragðið, auk hins ljós-rauðbrúna litar. Hann er létt humlaður og með væga beiskju sem leyfir maltinu að njóta sín. Viking Classic is a Vienna style beer with golden amber colour. It has a medium body and firm enough hop bitterness to provide a balanced finish. Taste is malty and with some toasted notes. Balancing sweetness and a hint of caramel in the aftertaste.



Bjór/Beer

Steðjikr. 950

Steðji er ljós lagerbjór, bruggaður eftir þýskum hefðum, með íslenzku hjarta í Borgarfirði. Brugghúsið Steðji tengist Stykkishólmi þar sem tæki og bruggmeistari koma frá brugghúsinu Miði sem starfrækt var um nokkurt skeið hér í Stykkishólmi og bruggaði Jökul.

Steðji is brewed in West-Iceland by a German Tradition but with the Icelandic Heart.

Bjórinn okkar - Our Local Beer

Úrval árstíðabundinna bjórtegunda frá ýmsum brugghúsum á Íslandi. Leitið upplýsinga hjá þjóni.

We offer a Variety of Icelandic Local Beer from Various Micro Breweries in Iceland. Please ask the Waiter for Information.

Crabbie's Ginger Beer & Raspberry Ginger Beer.....kr. 950

Breska engiferölið frá Crabbie's er lagað eftir leynilegri uppskrift sem til varð árið 1801 þegar John Crabbie hófði seglin til að leita framandi krydda fjarlæggra lands.

The roots of the distinctive Crabbie's Original Alcoholic Ginger Beer stretch all the way back to the early nineteenth century. That's when our pioneer John Crabbie set sail from the port of Leith, Edinburgh, in search of the finest spices and ingredients from far-off lands.

Heitt & kalt/Hot & Cold

Kaffi og te - Coffee & TeaKr. 300

Kaffidrykkir - Special Coffee

EinfaldurKr. 390 TvöfaldurKr. 450

Heitt súkkulaði með rjóma - Hot Chocolate w.Creamkr. 450

Gos - Soft drink 25 clkr. 300

Safar - Juicekr. 300