

Súpur | Soups

Grænmetissúpa dagsins með brauði Vegetable soup of the day with bread - starter/main course	990/1350
Íslensk kjötsúpa, forréttur/aðalréttur Icelandic meat Soup - starter/main course	1980/2500
Fiskisúpa, forréttur/aðalréttur Fish soup – starter/main course	1980/2500

Forréttir og léttir réttir | Starters & light courses

Kræklingar úr Breiðafirði í rjómahvítvínssósu — 300 gr. Mussels from the Breidafjörður Bay in a creamy white wine sauce	2800
Reyktur silungatartar með jógúrtssósu, sítrónusalsa og rúgbrauði frá Geira bakara Smoked trout tartar served with yogurt sauce, lemon salsa and rye bread from the local Geirabakari	2100
Síldarþrenna með eggjum og rúgbrauði frá Geira bakara Assorted marinated herring served with boiled egg and rye bread from local Geirabakari	2200
Hangikjötstartar úr tvíreyktum kindainnrálærisvöðva með piparrótarjóma & rúgbrauði frá Geira bakara Smoked lamb tartar with horseradish cream and rye bread from Geiri the local baker	2300
Grillað hvítlauksbrauð með ólívumauki Grilled garlic bread with olive tapenade	890

Létt hádegishlaðborð | Light lunch buffet

Súpa dagsins, brauð, kaldur pastaréttur, salöt og sósur
— Á borðum til kl. 15

Vegetable soup of the day, bread, pasta, salads and dressings
— Available til 3 pm

2100

Grænmetisréttir | Vegetarian dishes

Tortilla með snöggsteiktu grænmeti og salati

Tortilla with sautéed vegetable and salad

2200

Spínatlasagna með kasjúhnetum og salati

Spinach lasagne with cashew nuts and salad

2400

Grænmetisborgari með kartöflubátum, grænu
salati, tómötum og agúrku

Vegetable burger with potatoes wedges, green salad, tomatoes and
cucumber

2400

Pasta tagliatelle með rjómalagaðri spínatsósu og ristuðum
furuhnetum

Pasta tagliatelle in creamy spinach sauce and roasted pine nuts

2200

Barnaréttir | Children's menu

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

Uppáhald Sögu – Saga's favourite

Pasta með smjöri og tómatsósu

Pasta with butter and ketchup

890

Uppáhald Jökuls – Jökul's favourite

Soðin fiskur með kartöflum og smjöri

Boiled fish with butter and potatoes

1300

Uppáhald Litla Egils – Little Egil's favourite

Pítsa með pizzusósu og osti —10,5´

Pizza margarita — 10,5´

1200

Uppáhald Skallagríms – Skallagrims's favourite

Nautaborgari (90 gr.) með kartöflubátum, grænu salati, tómötum, agúrkum og tómatsósu

Beef burger (90 gr.) with potato wedges, green salad, tomatoes, cucumber and ketchup

1250

Litlir skammtar af matseðli á hálfvirði **Small portions from menu half price**

Hver eru Saga og Jökull

Þau eru aðalpersónur í skemmtilegum ævintýrum sem gerast á Vesturlandi. Saga er 9 ára stelpa og Jökull er álfastrákur, vinur hennar. Í afgreiðslunni hér fyrir framam sýningarnar færðu nánari upplýsingar um þau.

Who are Saga and Jökull?

They are the main characters in entertaining adventures that take place in West Iceland. Saga is a nine year old girl and her friend Jökull is an elfboy. You can find out more about them in the foyer of the Settlement Center immediately in front of the entrance to the exhibitions.

Fiskur & skelfiskur | Fish & shellfish

Hvítlaukssteiktir humarhalar á pasta tagliatelli í hvítvínsrjómasósu Icelandic lobster tails (langoustine) fried in garlic butter on pasta tagliatelle in white wine creamy sauce.	3900
Kræklingar úr Breiðafirði í rjómahvítvínssósu — 500 gr. Mussels from the Breidafjörður Bay in white wine creamy sauce	4500
Hvítlaukssteiktir humarhalar á girnilegu salatbeði Icelandic lobster tails (langoustine) fried in garlic butter served on fresh salad	3800
Plokkfiskur með seyttu rúgbrauði frá Geira bakara Icelandic traditional mashed white fish served with dark rye bread from the local Geirabakari	2800
Pasta tagliatelle með spínati og reyktum silungi Pasta tagliatelle with spinach and smoked trout	2600
Soðinn fiskur með kartöflum, smjöri og fersku salati Boiled fish with potatoes, butter and fresh salad	3600
Gústi fiskisali - ferskasti fiskur dagsins — sjá töflu Fish of the day – the fishmonger's favourite – see blackboard	3900

Kjöt | Meat

Tortilla með kjúklingi og snöggsteiktu fersku grænmeti
Tortilla with chicken and sautéed fresh vegetables **2400**

Lasagna gert úr Mýrarnautakjöti frá Leirulæk,
borið fram með salati
Lasagne made of beef from the farm Leirulaekur, served with salad **2600**

Kjúklingasalat með okkar einstöku
engifersósu & ristuum möndlum
Chicken salad with our special ginger dressing and roasted almonds **2600**

Nautaborgari (150 gr) gerður úr Mýrarnautakjöti frá Leirulæk með
smjör steiktum lauk, ofnbökuðum kartöflubátum, grænu salati,
tómötum og agúrkum
Beef burger (150 gr) made from beef from the farm Leirulaekur, served
with fried onion, potatoes wedges, green salad, tomatoes and
cucumber **2500**

Grillsteikt lambainnanlæri með ofnbökuðu rötargrænmeti,
kartöflum og rósmarin döðlusósu
Grilled lamb with oven baked root vegetables,
potatoes and rosemary-date sauce **4500**

Grillsteikt hrossafile með ofnbökuðum kartöflum, gufusoðnu
grænmeti, steiktum sveppum og villiberja - rauðvínssósu
Roast horse file with oven baked potatoes, steamed vegetables, fried
mushrooms and wild berry red wine sauce **4300**

Úrvals nautasteik frá Leirulæk. Þegar fáanleg. Sjá töflu.
Chef's special beef from the farm Leirulaekur. Due to availability. See
blackboard **5400**

Eftirréttir & kökur | Desserts & cakes

Skyr frá Erpsstöðum með rjóma og íslenskri villiberjasaft

Skyr from the farm Erpsstadir with cream and Icelandic wild berry juice

1100

Íslenskur rjómaís frá Erpsstöðum með rjómatoppi (tvær bragðtegundir)

Ice cream from the farm Erpsstadir with cream topping (two flavours)

1390

Íslenskur grjónagrautur með kanilsykri, rúsínum og rjómablandi

Icelandic traditional rice pudding with cinnamon sugar, raisins and creamy milk

1100

Eyjafjallajökull - Volgur súkkulaðihraunmoli með Erpsstaðaís

"Eyjafjadlajökhudl" - warm lava cake with ice cream from the farm Erpsstaðir

1390

Tertusneið með þeyttum rjóma - sjá í kökuskáp (flestar kökurnar koma nýbakaðar úr eldhúsi Landnámsseturs)

Cake with whipped cream — see display (most of the cakes are freshly baked in our kitchen)

950

Erpsstaðir eru ein af landnámsjörðum Auðar Djúpauðgu, sem nam land í Dölum vestur. En þar bjó Erpur eftirlætis þræll Auðar eftir að hún gaf honum frelsi og jörðina að launum fyrir trúnað og hollustu við sig.

Erpsstadir in the district Dalir, is one of the farms of the pioneer settler Audur Djupaudga. She was the only female settler in West Iceland. She granted her favourite slave Erpur his freedom and this farm in return for his loyal and devoted service.

Við vitum öll hvað skyr er ekki satt?

Skyr is an Icelandic cultured dairy product, similar to strained yogurt — a type of low-fat soft.

Er grjónagrautur enn á borðum í hádeginu á laugardögum á þínu heimili?
In many Icelandic homes rice pudding is still the Saturday lunch.

Kaffidrykkir og te | Coffee & tea

Kvöldroði — uppáhellt kaffi — Filter coffee	390
Te — svart, grænt, ávaxta — Tea — black, green or fruity	390
Espresso	400/430
Espresso Macchiato	450/450
Latte Macchiato	470/520
Cappuccino	450/500
Caffé Latte	470/520
Café Americano	430
Swiss Mokka m/rjóma — Swiss Mocha with cream	580
Heitt súkkulaði m/rjóma — Hot Chocolate with cream	580
Ískaffi — Iced coffee	580

Allt kaffi & te, sem við notum er frá Kaffitári

Kaffið er keypt beint frá bónda til að tryggja mestu gæðin og sanngjörn viðskipti. Addý, eigandi kaffitárs fer oftast sjálf á staðinn og velur baunirnar. Þetta kalla þau hjá Kaffitári "Kaffi án krókaleiða". Langmest af kaffinu kemur frá Ricardo Rosales á Jesus Maria ekrinni í Nicaragua. Einnig er mikið keypt frá El Injerto í Gvatemala og Daterra í Brasilíu.

Our coffee and tea comes from the Brand Kaffitar

They buy most of their coffee directly from the farmers, this they call "Kaffi án krókaleiða" which means that their buyer, mostly Addy the owner her self, has visited the farm and selected the coffee. Lots of their direct coffee comes from Ricardo Rosales at Jesus Maria in Nicaragua. El Injerto in Guatemala and Daterra in Brazil are also farms which they buy a lot from.

Safar | Juices

Heilsudrykkur dagsins —250 ml

Health drink of the day

1100

Ekta íslenskt villiberjasaft —150 ml

Icelandic wild berry juice

1250

Gosdrykkir | Soft drinks frá Ölgerðinni Egill Skallagrímsson

Pepsi, 300 ml - normal Pepsi,

Pepsi Max, 300 ml - sugar free

Appelsín, 275 ml - orange soft drink

Egils Kristall, 275 ml - Egils mineral water w. gas

400

Pilsner — 330 ml

Light bear 2,5%

550

Egils maltextrakt — 330 ml

Egils malted drink

550

Skallagrímssonar og voru fyrstu flöskurnar seldar 17. apríl 1913. Maltið er því orðið 100 ára. Maltið var lengi ómissandi drykkur á stórhátíðum Íslendinga og því oft blandað saman við appelsín. Þær eru fáar vörurnar sem hafa staðiðst tímans tönn með jafn afgerandi hætti og maltið góða.

Egils Malt Extract was first produced by the brewery Egill Skallagrímsson 100 years ago. The first bottle was sold on April 17th 1913. Malt has long since been an indispensable beverage at Icelanders major feasts often mixed with Appelsin – the orange soft drink. Few products have withstood the test of time as the good old Icelandic Malt.

Bjór | Beer

Steðji – bruggaður í héraði án viðbættis sykurs og rotvarnarefna
Steðji local beer, no added sugar and preservatives. **1200**

Landnámsseturs bjórinn — 330 ml, 5,1%
Síaður, gerilsneyddur og fullkomlega maltaður. Líkist helst “Alt bier” með íslensku ferskleika.
Our special Settlement lager – perfectly malted, resembles the German Alt Bier – with the freshness of Icelandic water. **1200**

Ljós Steðji — 330 ml, 4,7%
Bruggaður eftir þýskum hefðum með íslensku hjarta
Regular lager
Brewed according to German tradition with Icelandic heart **1200**

Reyktur Steðji bjór — 330 ml, 4,6%
Afgerandi reykt bragð fyrir þá sem vilja bragðmikinn bjór.
Smoked Steðji
A strong taste of smoke for those who want beer with a character **1200**

Egils Gull kranabjór — Draught beer — 300 ml. **800**

Egils Gull kranabjór — Draught beer — 500 ml. **950**

Flöskubjór — 330 ml — Bottled Beer
Egils Gull, Tuborg
Gæðingur = Lager, Stout, Pale Ale **900**

Rósavín | Rose

Mateus Rose - Portugal, 11% vol.
Ferskt og létt ávaxtaríkt **1100**

Rauðvín | Red wine

Piccini - Rosso Di Toscana – Italy —750 ml, 13 % vol.

Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin, Skógarber, lyng, vanilla.

Cherry red, dry, fresh, medium tannin. Wild berry, vanilla.

4500

Castillo De Molina Cabernet Sauvignon – Chile —750 ml, 14% vol.

Dæmigerður Cabernet með angan af pipar, súkkulaði og eyk. Gott jafnvægi í bragði á milli fínlegrar eykar, súkkulaði og brómberja. Margverðlaunað vín.

Typical Cabernet with fragrance of pepper, chocolate and oak. Good balanced flavor between fine oak, chocolate and blackberries. Award winning wine.

5900

Masi Campofiorin – Italy —750 ml, 13% vol.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, broskuð tannin. Rauð ber, barkarkrydd, rúsína, lyng.

A brilliant ruby red with good intensity. A gentle mix of ripe, violet fruits with an after note of vanilla. A pleasant acidity with soft tannin.

7200

Vín Hússins Frontera – Chile — 750 ml, 11,5% vol.

Cabernet - Sauvignon. Rúbín rautt með fjólubláum jaðri. Ilmur af brómberjum, melónum, þurrkuðum plómum og vanillu. Langvinnt berjabragð og góður endir.

Ruby red with purple edge. Aromas of blackberry, melons, dried plums and vanilla. Long taste of wild berries and good finish

3990

J.P. Chenet – France —187 ml, 13% vol.

Cabernet – Syrah, með ilm af kirsuberjasultu, möndlum, sólberjum, rósapipar og súkkulaði. Meðalbragðmikið og ljúfur keimur af berjum. Góð sýra og mjúkt tannin.

Cabernet – Syrah, with scent of cherry jam, almonds, black currant, rose pepper and chocolate. Medium bodied with delightful hints of berries. Good acidity and soft tannin.

1250

Hvítvín | White wine

Piccini - Bianco Di Toscana – Italy —750 ml, 12 % vol.

Sítrónugult, létt fylling, þurrt, ferskt.

Lemon yellow, light, dry, fresh.

4500

Castello De Molina Chardonnay – Chile —750 ml, 14% vol.

Góður keimur af ristaðri eyk. Mjúkt vín með angan af suðrænum ávöxtum og ristaðri eyk. Mikið eftirbragð.

Lots of oak, but good oak, and in balance. Lovely rich tropical and citrus fruit characters. Super long finish.

5900

Masi Masianco – Italy —750 ml, 13% vol.

Pino Grigio þrúgur frá Castions di Strada í Friuli héraðinu á Ítalíu.

Ofþroskaðar þrúgurnar gefa sérstakan keim sem fer vel með öllum fiski og hvítu kjöti.

Pinot Grigio delle Venezie is the most up-to-date Italian white wine. The richness of the perfumes and aromas of this grape cultivated at Castions di Strada, in the Friuli region, complements the structure of the native Verduzzo grape, deliberately picked slightly over-ripe and matured on plateau.

7200

Vín Hússins Frontera – Chile —13% vol.

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

Chardonnay. Yellow with scent of pears and citrus. Taste of vanilla, pears and grapefruit.

3990

J.P. Chenet, Chardonnay – France —187 ml, 11,5% vol.

Colombard - Chardonnay, fölgult, frekar bragðmikið með angan af hvítum blómum, appelsínu og aprikósusultu.

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

1250

Sterkir drykkir | Spirits

Gin Isafold — 37,5% vol. 3 cl	900
Eldur og ís vodka — 37,5% vol. 3 cl Ice and fire vodka	900
Íslenskt Brennivín —37,5% vol. 3 cl Black Death	900
Whisky, Jameson & Ballantine´s 3 cl	1100
Larsen, very special Viking's Cognac V.S.O.P. 3 cl	1450
Baileys — 17% vol. 6 cl	950
Kahlúa — 20% vol. 6 cl	950
Grand Marnier — 40 % vol. 3 cl	1200
Campari — 21% vol. 6 cl	1400
Irish coffee (Jameson 3 cl)	1600

Þriggja rétta matseðill | Three course menu

Uppáhald eldabuskunnar | Chef's favourite

Með kjöt sem aðalrétt

With meat as main course

6300

Forréttur – Starter

Reyktur silungatartar með jóгурtsósú, sítrónusalsa, og rúgbrauði frá Geira bakara
Smoked trout tartar with yogurt sauce, lemon salsa and rye bread from the local Geirabakari

Aðalréttur – Main course

Lambasteik með ofnbökuðu rötargrænmeti, kartöflum og dökklu-rósmarinsósú.
Steak of lamb with ovenbaked root vegetables, potatoes and rosemary-date sauce

Effirréttur – Desert

Skýr frá Erpsstöðum með rjóma og íslenskri villiberjasaft
Skýr from the farm Erpsstaðir with cream and wildberry juice

Með fisk sem aðalrétt

With fish as main course

5800

Forréttur – Starter

Hangikjötstartar úr tvíreyktum kindainnralærisvöðva með piparrótarsósú á rúgbrauði frá Geira bakara
Smoked lamb tartar with horseradish sour cream in rye bread from the local Geirabakari

Aðalréttur – Main course

Ferskastí fiskur dagsins — sjá töflu
Fish of the day — see blackboard

Effirréttur – Desert

Skýr frá Erpsstöðum með rjóma og íslenskri villiberja saft
Skýr from the farm Erpsstaðir with cream and Icelandic wild berry juice

