



- 1 Lasagna, hvítlauksbrauð og hrásalat.
Lasagna & garlic bread and Coleslaw.
- 2 Íslensk Kjötsúpa með (Lambakjöti, kartöflum og rófum) brauði
Icelandic meat soup (lamb, swede, potatoes, vegetables), bread bun
- 3 St. Risarækjur í hvítlaukssmjöri á Tagliatelle pasta með papriku, sveppum, gulrótum, kirsuberjatómötum. Velouté-sósa og hvítlauksbrauði.
Large prawns in garlic butter. On tagliatelle pasta. Bell peppers, mushrooms, carrots, cherry tomatoes. Velouté sauce. Garlic bread.
- 4 Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómát og lauk, báta franskar og koktelsósa.
Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.
- 5 Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasósu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur.
Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread | Fruits, melon & orange
- 6 Bláberja Skyrskál. 560g Bláber, epli, jarðaber, banani, kókosflögur.
Blueberry Skyr bowl. 560g Blueberries, apples, strawberries, bananas, coconut flakes.
- 7 Pizza með Pepperoni Bacon, ostatvennu & oregano. // Pizza with Pepperoni, Bacon, double cheese & Oregano.
- 8 Kjúklingaleggir. Klettasalat, gulrætur, maiskorn. Egg, blómkál, parísarkartöflur. Hvítlaukssósa.
Chicken legs. Rocket lettuce, carrots, corn grains. Eggs, cauliflower, Parisian potatoes. Garlic sauce.
- 9 Vegan snitsel. Klettasalat, gulrætur, maiskorn. Blómkál, Parísarkartöflur. hvítlaukssósa.
Vegan snitsel. Rocket lettuce, carrots, corn grains. Cauliflower, Parisian potatoes. garlic sauce.

Þriðjudagur, 18. ágúst 2026

- 1 Tagliatelle, kjúklingur, bacon, grænmeti í rjómasósu, hvítlauksbrauð. | Chia-bláberjagautur.
Tagliatelle with chicken & bacon, vegetables, creamy sauce, garlic bread. | Chia blueberry-coconut smoothie.
- 2 Plokkfiskur með kartöfluteningum, rúgbrauði og appelsínubáti. | Vanillubúðingur með jarðaberjagaut.
Fish stew with boiled potatoes, rye bread and orange | Vanilla pudding with strawberry cream
- 3 St. Risarækjur í hvítlaukssmjöri á Tagliatelle pasta með papriku, sveppum, gulrótum, kirsuberjatómötum. Velouté-sósa og hvítlauksbrauði.
Large prawns in garlic butter. On tagliatelle pasta. Bell peppers, mushrooms, carrots, cherry tomatoes. Velouté sauce. Garlic bread.
- 4 Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómát og lauk, báta franskar og koktelsósa.
Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.
- 5 Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasósu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur.
Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread | Fruits, melon & orange
- 6 Bláberja Skyrskál. 560g Bláber, epli, jarðaber, banani, kókosflögur.
Blueberry Skyr bowl. 560g Blueberries, apples, strawberries, bananas, coconut flakes.
- 7 Pizza með Pepperoni Bacon, ostatvennu & oregano. // Pizza with Pepperoni, Bacon, double cheese & Oregano.
- 8 Tortillakaka,(skinka,paprika,chilli,rauðlauk), Hrisgrjón-(gulrætur, sellerý, blaðlaukur), Salsa-salat, rjómalöguð Salsasósa, Melónubiti.
Tortilla cake, (ham, peppers, chilli, red onion), rice-(carrots, celery, leeks), salsa-salad, creamy salsa sauce, melon pieces.
- 9 Tortillakaka,(oumph,paprika,chilli,rauðlauk), Hrisgrjón-(gulrætur, sellerý, blaðlaukur), Salsa-salat, Salsasósa, Melónubiti.
Tortilla cake, (oumph, paprika, chilli, red onion), Rice-(carrots, celery, leeks), Salsa-salad, Salsa sauce, Melon pieces.

Miðvikudagur, 19. ágúst 2026

- 1 Ungverskt lamba gúllas í rjómasósu með grænmeti, sætri kartöflumús, smábrauði | Grænmetissúpa bætt með rjóma.
Hungarian lamb goulash with mashed sweet potatoes, vegetables, bread bun | Creamy made vegteable soup.
- 2 Fiskur & franskar með kokteilsósu, grænum baunum og hrásalati, sítrónubát.
Fish & chips (Cod) with Icelandic mayonnaise sauce, green beans, lemon and Coleslaw
- 3 St. Risarækjur í hvítlaukssmjöri á Tagliatelle pasta með papriku, sveppum, gulrótum, kirsuberjatómötum. Velouté-sósa og hvítlauksbrauði.
Large prawns in garlic butter. On tagliatelle pasta. Bell peppers, mushrooms, carrots, cherry tomatoes. Velouté sauce. Garlic bread.
- 4 Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómát og lauk, báta franskar og koktelsósa.
Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.
- 5 Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasósu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur.
Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread | Fruits, melon & orange
- 6 Bláberja Skyrskál. 560g Bláber, epli, jarðaber, banani, kókosflögur.
Blueberry Skyr bowl. 560g Blueberries, apples, strawberries, bananas, coconut flakes.
- 7 Pizza með Pepperoni Bacon, ostatvennu & oregano. // Pizza with Pepperoni, Bacon, double cheese & Oregano.
- 8 St-Lax á salsasósu, Dalasalat, spergikál, grænt Pestó, melóna. Blómkáls mauksúpa með rjómaosti & Parmisan. KETO.
Baked salmon with salsa, Salad, Broccoli, Green Pesto, Melon, Cauliflower soup with cream cheese & Parmisan. KETO.
- 9 St-Tófu. á salsasósu, Dalasalat, spergikál,melóna. Blómkáls mauksúpa.
baked -Tofu. on salsa sauce, Dala salad, broccoli, melon. Cauliflower puree soup.



Vikan no : 34

fimmtudagur, 20. ágúst 2026	
1	Eggjanúðlur & nautastrimlar, paprika, rauðlaukur, gulrætur, spergilkál, belgbaunir í ostrusósu. Ministrone súpá og smábrauð. <i>Egg noodles & beef strips, peppers, red onions, carrots, broccoli, legumes in oyster sauce. Ministrone soup and small breads.</i>
2	Djúpsteikt ýsuflök með bleikri tartarsósu, hrisgrjónum, gufus.kartöflum. Ministrone súpá og smábrauð <i>Deep fried haddock with sauce Tartar (pink), rice, potatoes. Ministrone soup small breads.</i>
3	St. Risarækjur í hvítlaukssmjöri á Tagliatelle pasta með papríku, sveppum, gulrótum, kirsuberjatómötum. Velouté-sósa og hvítlauksbrauði. <i>Large prawns in garlic butter. On tagliatelle pasta. Bell peppers, mushrooms, carrots, cherry tomatoes. Velouté sauce. Garlic bread.</i>
4	Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómatar og lauk, báta franskir og koktelsósa. <i>Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.</i>
5	Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasósu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur. <i>Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread Fruits, melon & orange</i>
6	Bláberja Skyrskál. 560g Bláber, epli, jarðaber, banani, kókosflögur. <i>Blueberry Skyr bowl. 560g Blueberries, apples, strawberries, bananas, coconut flakes.</i>
7	Pizza með Pepperoni Bacon, ostatvennu & oregano. // Pizza with Pepperoni, Bacon, double cheese & Oregano.
8	Kjúklingalæri Tandoori, bakaðr gulrætu, sumarsalat, Tómatar, Egg, hvítlaukssósa, Naan brauð. <i>Chicken Thighs Tandoori, Baked Carrot, Summer Salad, Tomatoes, Egg, Garlic Sauce, Naan Bread.</i>
9	Steikt Oump! með Tandoori, bakaðr gulrætu, sumarsalat, Melóna, hvítlaukssósa, Naan brauð. <i>Fried Oump! with tandoori, baked carrot, summer salad, melon, garlic sauce, naan bread.</i>
föstudagur, 21. ágúst 2026	
1	Hamborgahryggur, villisveppasósa, st.kartöflur (salt-pípar), Romanesko grænmeti. Ítölsk lauksúpa Vínabrauð með vanillu. <i>Smoked rack pork, wild mushroom sauce, potatoes, Romanesco vegetables. Italian onion soup Viennese bread with vanilla.</i>
2	Ofnbakaður Þorsknakki með hvítlauk-ristuðu hvíkáli, gláðar Dill kartöflur, velouté-sósu með fennel. Ítölsk lauksúpa. Vínabrauð. <i>Oven-baked cod neck with garlic-roasted cabbage, glazed Dill potatoes, velouté sauce with fennel. Italian onion soup. Pastry.</i>
3	St. Risarækjur í hvítlaukssmjöri á Tagliatelle pasta með papríku, sveppum, gulrótum, kirsuberjatómötum. Velouté-sósa og hvítlauksbrauði. <i>Large prawns in garlic butter. On tagliatelle pasta. Bell peppers, mushrooms, carrots, cherry tomatoes. Velouté sauce. Garlic bread.</i>
4	Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómatar og lauk, báta franskir og koktelsósa. <i>Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.</i>
5	Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasósu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur. <i>Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread Fruits, melon & orange</i>
6	Bláberja Skyrskál. 560g Bláber, epli, jarðaber, banani, kókosflögur. <i>Blueberry Skyr bowl. 560g Blueberries, apples, strawberries, bananas, coconut flakes.</i>
7	Pizza með Pepperoni Bacon, ostatvennu & oregano. // Pizza with Pepperoni, Bacon, double cheese & Oregano.
8	Kebab (kalkún) í paninibrauði, spinatblöð. Steiktir sveppir ,laukur og paprika, Kebab sósu), Sætkartöflufranskar, Kebab sósa. <i>Kebab (turkey) in panini bread, spinach leaves. Fried mushrooms, onions and peppers, Kebab sauce), Sweet potato chips, Kebab sauce.</i>
9	Kebab (Oumph") í Panini brauði spinatblöð. St- sveppir, laukur og paprika, Sætkartöflufranskar, Kebab sósa. <i>Kebab (Oumph") in Panini bread, spinach leaves. Fried mushrooms, onions and peppers. Sweet potato chips, Kebab sauce.</i>
laugardagur, 22. ágúst 2026	
1	Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa, og hrásalat. <i>Baked chicken (drumstick), fried potato wedges, cabbage salad and Icelandic sauce .</i>
2	Gratineruð Þorskur í rjómakarrísósu með Dill smjörgláðum kartöflum og hrisgrjónum. Sellerísúpa bætt með rjóma. <i>Gratinated Cod in curry sauce, Dill glazed potatoes and rice. Creamy made celery soup</i>
sunnudagur, 23. ágúst 2026	
1	St kalkúnarsnitsel, steiktar kartöflur (Pípar-steinselju), Rusticana Blanda, piparsósa með púrtvíni. Berja & hafra smoothie. <i>Fr Turkey snitsel, Fried potatoes (Pepper-parsley), Rusticana Mix, pepper sauce with port Berry & oat smoothie.</i>
2	Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasósu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur. <i>Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread Fruits, melon & orange</i>
Pantanir: Panta þarf hádegismat fyrir kl 09:00 á morgnanna fyrir rétti no 01-09, lámark 3 matar.	
Orders: Lunch must be ordered before 09:00 in the morning for dishes no 01-09, minimum 3 meals.	
Pantanir á mat um helgar og helgidögum þarf að panta fyrir kl 13:00 á föstudegi. Réttir 01 og 02 í boði	
Orders for food on weekends and public holidays: Must be ordered by 1:00 pm on Friday Dishes 01 and 02 available	
Pantað er í síma 551810, eða netþúntun þarf að láta stofna aðgang þá er einnig hægt að panta fyrir vikuna	
Order by phone 551810, or online order requires access to be created, then you can also order for the week	
matseðill á ensku	