

Líkjörar / Liquor

Campari	6cl	Kr 700
Martini dry	6cl	Kr 700
Martini Rosso	6cl	Kr 700
Sherry	6cl	Kr 700
Port	6cl	Kr 700
Brennivín	3cl	Kr 700
Jägermeister	3cl	Kr 700
Becherovka	3cl	Kr 700
Vodka	3cl	Kr 700
Gin	3cl	Kr 700
Rum	3cl	Kr 700
Whisky 12 ára/years	3cl	Kr 950
Whisky single malt	3cl	Kr 1950
Koníak vsop	3cl	Kr 900
Koníak XO	3cl	Kr 1950
Grand Mariner	3cl	Kr 900
Baileys	3cl	Kr 700
Cointreau	3cl	Kr 700
Amaretto	3cl	Kr 700
Irish coffee		Kr 1300



Kæri gestur, vertu velkominn.

Árnanes veitingahús býður upp á fjölbreyttan mat þar sem áherslan er lögð á hollustu og ferskleika. Við notum nær eingöngu úrvals hráefni úr Ríki Vatnajökuls, fisk frá Höfn og kjöt og kartöflur úr sveitinni og meira að segja bjórinn líka. Salat og kryddjurtir koma úr garðinum okkar, lífrænt ræktaðar.

Verði þér að góðu !

Dear Guest.

Árnanes restaurant offers a diverse menu with emphasis on healthy food and fresh ingredients. We use selected local produce from the realm of Vatnajökull National Park. Fresh fish from Höfn, meat and potatoes from our neighbouring farms and even our beer is locally produced. All salad and fresh herbs we serve are organically grown in our garden.

Enjoy your meal !

Forréttir / Starters

Humarsúpa, borin fram með nýbökuðu brauði.

Cream of langoustine (lobster) soup, served with homemade bread.

Kr 1,890

Grillaður Hornafjarðarhumar, borinn fram á salatbeði með ristugu brauði.

Grilled langoustine (lobster). Served on a bed of salad from our garden, with grilled bread.

Kr 2,100

Nauta carpaccio frá Seljavöllum, borið fram með salati úr garðinum
Beef carpaccio from Seljavellir farm. Served with salad from our garden.

Kr 1,800

Salat úr garðinum, með sauðaosti frá Akurnesi, valhnetum og balsamic vinaigrette.

Salad from our garden with sheep cheese from Akurnes farm, walnuts and balsamic vinaigrette.

Kr 1,790

Salat úr garðinum með reykjum laxi, tómötum og couscous.

Salad from our garden with smoked salmon, tomatoes and couscous.

Kr 1,690

Íslenskt hnossgæti / Icelandic delicacies

Hákarl og Brennivín.

Cured Icelandic shark, served the traditional way with brennivín.

Kr 1200

Harðfiskur og Brennivín.

Traditional Icelandic wind dried fish, a local product served with butter and Brennivín.

Kr 1,600

Hrátt hangikjöt, með rauðrófusultu og rjómaosti.

Smoked lamb with beetroot and cream cheese.

Kr 1,700

Rauðvín/ Red wine

**Lamadoro Primitivo '10—
Puglia, Ítalía/Italy.**

Þrúga/Grape: Primitivo & Negroamaro

Krydduð berjaangan, fínleg og mjúk.

Aroma of berries and spices. Soft and elegant

Kr 3,900

Chateau Goumin '07—

Bordeaux, Frakkland/France

Þrúga/Grape: Cabernet Sauvignon & Merlot

Sígilt Bordeaux vín, milt og bragðgott

Classical Bordeaux wine, mild and tasty

Kr 4,500

Cono Sur Pinot Noir '09—

Central Valley, Chile

Þrúga/Grape: Pinot Noir

Þurrt með reykangan, kirsuber og jarðaber með dökku súkkulaði.

Rather dry with smokey character, cherries and strawberries and some dark chocolate.

Kr 5,500

Lamadoro Primitivo '10—

Puglia, Ítalía/Italy.

Þrúga/Grape: Primitivo

0,15 ltr Kr 1000

0,375ltr Kr 1,800

0,75ltr Kr 3,700



Hvítvín / White wine

Lamadoro Bianco '09—Puglia, Ítalía/Italy.

Þrúga/Grape: Malvasia Bianca

Ferskt og létt með fínlegum
suðrænum ávöxtum.

*Fresh and light with elegant
southern fruits.*

Kr 3,900

Deinhard Riesling '08— Rheinhessen, Þýskaland/ Germany.

Þrúga/Grape: Riesling

Ferskir ávextir, sítrus, epli,
ferskjur og apríkósur

*Fresh fruit, citrus apples peaches
and apricots*

Kr 4,500

Pasqua Kalis '09—Sicily, Ítalía/ Italy.

Þrúga/Grape: Chardonnay & Grillo

Sítrus og epli. Fersk með fína
bragðlengd.

*Citrus and apples, very fresh with
a nice long aftertaste.*

Kr 5,200

Peter Mertes Liebfrau milk '09—Þýskaland/Germany.

Þrúga/Grape: Riesling

0.15 ltr Kr 1000

0,375ltr Kr 1,800

0,75ltr Kr 3,700



Fiskréttir / Fish courses



Grétar and his boat. He provides us with
the catch of the day.

Fiskur dagsins, eftir kenjum
kokksins.

*Catch of the day, served at the
chef's whim.*

Bakaður þorskur með íslensku
bygggi og túnsúrusalati.

*Cod filet served with locally grown
barley and sorrel salad.*

Kr 3,100

Grillaður Hornafjarðarhumar með
hvítlauk og chili, borinn fram með
salati úr garðinum og brauði.

*Grilled langoustine (lobster) from
Höfn with garlic and chilli, served
with bread and fresh salad from
our garden.*

Kr 5,300

Pastaréttir / Pasta

Tagliatelle með humri.

*Tagliatelle with langoustine
(lobster) from Höfn.*

Kr 2,400

Grænmetis pasta að hætti
hússins

Vegetarian pasta.

Kr 2,100



Kjötréttir / Meat courses

Nautasteik frá Seljavöllum, borin fram með nýjum kartöflum, salati úr garðinum og grænpiparsósu.

Our renown beef steak from Seljavellir farm, served with new potatoes, greenpepper sauce and salad from our garden.

Kr 5,200

Lamba prime borið fram með kartöflum, salati úr garðinum og garðablóðbergssósu.

Locally bred lamb rib-eye, served with salad from our garden, potatoes and thyme sauce.

Kr 4,500

Grísabógur frá Miðskeri, hægeldaður í tómat, borinn fram með hvannarótarmauki og salati úr garðinum.

Slow cooked pork shoulder from Miðsker farm, served with angelica root purré, tomato and salad from our garden.

Kr 3,500

Eftirréttir / Deserts

Skyr með ferskum berjum, rjóma og haframulningi.

Icelandic Skyr served with cream, berries and oat crumble.

Kr 1,200

Súkkulaðikaka að hætti Árnanes með berjum og rjóma. *Chocolate cake a la Árnanes with berries and whipped cream.*

Kr 1,400

Heit rabbabarabaka með rjómaís og karamellu.

Rhubarb tart served warm with ice cream and crunchy caramel.

Kr 1,400

Gos og safar / Soft drinks

Pepsi Kr 350

Appelsín Kr 350

Kristall
Sparkling water Kr 350

Appelsínusafi
Orange juice Kr 350

Eplasafi
Apple juice Kr 350

Bjór / Beer

Budwar 33cl Kr 900

Árnanes lager 33cl Kr 850

Árnanes lite 33cl Kr 850

Vatnajökull 33cl Kr 1150

Budwar 50cl Kr 1000

Kaffi og Te / Coffee & Tea

Kaffi
Coffee Kr 350

Te
Tea Kr 350

