



Matsedill / Menu



Forréttir / Starters



Hveraelduð humarsúpa að hætti hússins (24 klst.)
Hot spring cooked soup of langoustine (24 h), Varmá special 2.420 kr.
Sem aðalréttur
As a main course 3.180 kr.

Lamb í lakkrís, rúgbrauðsteningar, aníssósa
Lamb in liquorice, ryebread croutons, anise sauce 2.620 kr.

Túnfisk tartar, vatnakarsi, sesam sósu
Tuna tartar, watercress, sesame sauce 2.720 kr.

Grænmetisforréttur dagsins - spyrjið þjóninn
Vegetarian starter of the day - ask the waiter 2.050 kr.

Risahörpuskel, sítrónurísottó, beurre noisette, aspas
Giant scallops, lemon risotto, beurre noisette, asparagus 3.200 kr.






Adalréttir / Main courses

-  Lambafille, hveraeldaður lambaskanki (12 klst.), kartöflusmælki, garðablóðbergssósa
Lamb fillet, shank of lamb cooked in the hot spring (12 h), mini-potatoes, thyme sauce 5.280 kr.
- Nautalund rossini, foie gras, svartar trufflur og maderasósa
Beef tenderloin rossini, foie gras, black truffles and madeira sauce .. 6.800 kr.
- Grenireyktur lax, gulrótarkardemommumauk og engifersmjörsósa
Spruce smoked salmon, carrot puree infused with cardamoms and ginger sauce 4.890 kr.
- Léttgrafinn þorskur, dill, sítróna, jarðskokkamauk, pikklaðir jarðskokkar, sítrónudillsósa
Lightly cured cod, dill, lemon, Jerusalem artichoke puree, pickled Jerusalem artichokes, lemon dill sauce 4.680 kr.
- Grænmetisréttur dagsins - spyrjið þjóninn
Vegetable dish of the day - ask the waiter 3.790 kr.
- Fiskur dagsins - spyrjið þjóninn
Catch of the day - ask the waiter 4.280 kr.




Eftirréttir / Desserts

-  Hveraelduð súkkulaðikaka, whiský, saltkaramellumús, saltkaramelluís
Hot spring cooked chocolate cake, whiskey, salty caramel mousse, salty caramel ice cream 2.190 kr.
-  Hverabökuð gulrótarkaka, fjallagrasaís
Carrot cake cooked in the hot spring, Iceland moss ice cream 1.980 kr.
- Blandaður ísréttur Varmár
Mixed ice cream, à la Varmá 1.790 kr.
-  Hveraeldað Crème brûlée
Hot spring cooked Crème brûlée 1.980 kr.
- Pavlova ávextir með kókos ís
Pavlova with fruits and coconut ice cream 1.980 kr.



*Barnamatsedill /
Children's menu*

	Lambafille, hveraeldaður lambaskanki (12 klst.), kartöflusmælki, fjallagrasasósa <i>Lamb fillet, shank of lamb cooked in the hot spring (12 h), mini-potatoes, Iceland moss infused sauce</i>	2.640 kr.
	Nautalund, rótargrænmeti, maderasósa <i>Beef tenderloin, root vegetables, madera sauce</i>	2.850 kr.
	Þorskur, steiktar kartöflur, grænmeti <i>Cod, fried potatoes, vegetables</i>	1.700 kr.
	Barna ís <i>Children's ice cream</i>	990 kr.

Barnamatsedill er aðeins fyrir 12 ára og yngri.
Children's menu is only for 12 years old and younger.



*Kenjar kokksins /
Chef's specials*



Rjómalöguð humarsúpa að hætti hússins
Creamed soup of langoustine, Varmá special

Lamb í lakkrís, rúgbrauðsteningar, aníssósa
Lamb in liquorice, ryebread croutons, anise sauce

Túnfisk tartar, vatnakarsi, sesamsósa
Tuna tartar, watercress, sesame sauce

Nautalund rossini, foie gras, svartar trufflur og maderasósa
Beef tenderloin rossini, foie gras, black truffles and madeira sauce



Hverabökuð gulrótarkaka, fjallagrasaís
Carrot cake cooked in the hot spring, Iceland moss ice cream

10.200 kr.

Með sérvöldu víni með hverjum rétti /
With specially selected wine for each course
17.400 kr.

Gerðu vel við þig og stækkaðu seðilinn í sjö rétti. Kokkurinn velur þá tvo rétti til viðbótar
Indulge yourself and have the chef select two additional courses.

12.900 kr.



*Varmártrío /
Varmá's trio*

Risahörpuskel, sítrónurísottó, beurre noisette, aspás
Giant scallops, lemon risotto, beurre noisette, asparagus



Lambafille, hveraeldaður lambaskanki (12 klst.), kartöflusmælki, fjallagrasasósa
*Lamb fillet, shank of lamb cooked in the hot spring (12 h),
mini-potatoes, Iceland moss infused sauce*



Hveraelduð súkkulaðikaka, whiský, saltkaramellumús, saltkaramelluís
*Hot spring cooked chocolate cake, whiskey, salty caramel mousse,
salty caramel ice cream*

Þrjú réttir á / *Three courses for*
8.300 kr.