

**HÓP'TILBOÐ**

**GROUP OFFER**



**LÓA**

RESTAURANT

**center  
hotels**

LAUGAVEGUR

# UM HÓPA HJÁ LÓA

## ABOUT GROUPS AT LÓA

**VIÐ HJÁ LÓA ERUM STAÐRÁÐIN Í AÐ BÚA TIL ÓGLEYMANLEGA MATARUPPLIFUN FYRIR HÓPA, ÞAR SEM HLÝTT ANDRÚMSLOFT MÆTIR STÓRKOSTLEGRI MATREIÐSLU.**

**HJÁ OKKUR BORGAR FARARSTJÓRI EKKI FYRIR MÁLTÍÐINA, AÐEINS DRYKKI.**

**TAKK FYRIR AÐ TAKA TILLIT TIL OKKAR. VIÐ HJÁ LÓA HLÖKKUM TIL AÐ TAKA Á MÓTI ÞÉR OG BJÓÐA UPP Á EINSTAKA MATARUPPLIFUN FYRIR DÝRMÆTAR STUNDIR.**

**AT LÓA, WE ARE DEDICATED TO CRAFTING AN UNFORGETTABLE DINING EXPERIENCE FOR GROUPS, WHERE A WARM ATMOSPHERE MEETS EXQUISITE CULINARY DELIGHTS.**

**WITH US THE TOUR GUIDE/MANAGER DOES NOT PAY FOR THE MEAL, ONLY DRINKS.**

**PLEASE REACH OUT TO US AT [LOA@LOA.IS](mailto:LOA@LOA.IS) TO DISCUSS THESE SPECIAL ARRANGEMENTS.**

**THANK YOU FOR CONSIDERING LÓA.**

**WE EAGERLY ANTICIPATE THE OPPORTUNITY TO WELCOME YOU AND PROVIDE A DINING EXPERIENCE THAT WILL DELIGHT YOUR SENSES!**

# MORGUNMATUR & HELGAR BRÖNS

## BREAKFAST AND WEEKEND BRUNCH OPTIONS

### MORGUNVERÐARHLAÐBORÐ 2.990 KR

Byrjaðu daginn þinn rétt með Kontinental morgunverði frá 7:00 til 10:00.

### BREAKFAST BUFFET

Start your day right with our Continental Breakfast, available from 7:00 to 10:00.

### BRÖNSHLAÐBORÐ 5.490 KR

Njóttu frábæra brönshlaðborðsins okkar, frá 12:00 til 16:00 um helgar.

### BRUNCH BUFFET

Savor our delightful Brunch Buffet, served from 12:00 to 16:00 on weekends.

# HÁDEGISMATUR LUNCH

## VALMÖGULEIKI 1. HÁDEGISHLAÐBORÐ

**4.990 KR**

**NJÓTTU FRÁBÆRA HLAÐBORÐSINS OKKAR, FRÁ 11:30 TIL 15:00.**

## OPTION 1. LUNCH BUFFET

**SAVOUR OUR GREAT ALL YOU CAN EAT BUFFET, SERVED FROM 11:30 TO 15:00.**

**4.990 KR**

**VINSAMLEGA ATHUGIÐ AÐ ÞETTA HLAÐBORÐ KREFST LENGRI UNDIRBÚNINGSTÍMA OG HÆGT ER AÐ SNÍÐA AÐ ÞÖRFUM HÓPSINS.  
VINSAMLEGAST SENDU FYRIRSPURN FYRST TIL AÐ SKIPULEGGJA ÞENNAN VALKOST.**

**PLEASE NOTE THAT THIS OPTION REQUIRES DIFFERENT LOGISTICS AND CAN BE TAILORED TO YOUR GROUP'S NEEDS.  
PLEASE SEND AN ENQUIRY FIRST TO ARRANGE THIS OPTION.**

# SAMSETTIR MATSEÐLAR

## SET MENU

HVER OG EINN GESTUR GETUR VALIÐ **SÍNA EIGIN SAMSETNINGU.**

EACH GUEST CAN BUILD HIS/HER OWN COMBINATION.

**VALMÖGULEIKI 2. 2 RÉTTA SEÐILL**

**5.990 KR**

**VELDU:**

**FORRÉTT & AÐALRÉTT EÐA AÐALRÉTT & EFTIRRÉTT**

**Í BOÐI Á VIRKUM DÖGUM, FRÁ 11:30 TIL 15:00.**

**OPTION 2. 2 COURSE MENU**

**5.990 KR**

**CHOOSE:**

**STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT**

**AVAILABLE ON WEEK DAYS, FROM 11:30 TO 15:00**

# SAMSETTIR MATSEÐLAR

## SET MENU

HVER OG EINN GESTUR GETUR VALIÐ **SÍNA EIGIN SAMSETNINGU.**

EACH GUEST CAN BUILD HIS/HER OWN COMBINATION.

**VALMÖGULEIKI 3. 3 RÉTTA SEÐILL**

**6.990 KR**

**VELDU:**

**FORRÉTT, AÐALRÉTT & EFTIRRÉTT**

**Í BOÐI Á VIRKUM DÖGUM, FRÁ 11:30 TIL 15:00.**

**OPTION 3. 3 COURSE MENU**

**6.990 KR**

**CHOOSE:**

**STARTER, MAIN COURSE & DESSERT**

**AVAILABLE ON WEEK DAYS, FROM 11:30 TO 15:00**

**VELDU ÚR HLUTUNUM HÉR AÐ NEÐAN**

**CHOOSE FROM THE ITEMS BELOW**

# FORRÉTTIR

## STARTERS

### HEKLA

#### SÚPA DAGSINS

MEÐ SÚRDEIGSBRAUÐI OG ÍSLENSKU SMJÖRI.

SOUP OF THE DAY

WITH SOURDOUGH BREAD AND ICELANDIC BUTTER.

### FAGRADALSFJALL

#### REYKT LAX TARTAR

RAUÐLAUKUR, KAPERS, SÍTRÓNUSAFI, DILLMAJÓ, SÍTRÓNURASP, DILL.

SMOKED SALMON TARTAR

RED ONION, CAPERS, LEMON JUICE, DILL MAYO, LEMON RASP, DILL.

# ADAL MAINS

## ELDFELL

VEGAN ÚTGÁFA FÁANLEG... EÐA BÆTTU VIÐ KJÚKLING

CAN ALSO BE VEGAN ... OR WITH CHICKEN

**RAUÐRÓFU & BURRATA SALAT**

**BLANDAÐ SALAT, SPÍNAT, RAUÐRÓFA, FERSK PERA, ENGIFERSÓSA, BURRATA OSTUR, RISTUÐ GRASKERSFRÆ.**

BEETROOT & BURRATA SALAD

SALAD MIX, SPINACH, BEETROOT, FRESH PEAR, GINGER DRESSING, BURRATA CHEESE, ROASTED PUMPKIN SEEDS.

## THEISTAREYKJARBUNGA

**FISKUR DAGSINS**

FISH OF THE DAY



# BORGARAR

## BURGERS

### BÁRÐARBUNGA NAUT

ÍSLENSKT NAUTAKJÖT, SÚRDEIGSBRAUÐ, KLETTASALAT, CHEDDAR OSTUR, SKYRMAJÓ, CHOURIZO, LAUKSULTA, SÝRÐ GÚRKA, RUSTIC FRANSKAR.

#### BÁRÐARBUNGA BEEF

ICELANDIC BEEF, SOURDOUGH BREAD, ROCK SALAD, CHEDDAR CHEESE, SKYR MAYO, CHOURIZO, ONION JAM, PICKLED CUCUMBER, RUSTIC FRIES.

### BÁRÐARBUNGA LAMB

ÍSLENSKT LAMB, SÚRDEIGSBRAUÐ, SALAT, TÓMATUR, LÓU FJALLAOSTUR, REMOLAÐI, RUSTIC FRANSKAR & SINNEP.

#### BÁRÐARBUNGA LAMB

ICELANDIC LAMB, SOURDOUGH BREAD, SALAD, TOMATO, LÓA HIGHLAND CHEESE, ICELANDIC REMOLADE, RUSTIC FRIES & ICELANDIC MUSTARD.

### BÁRÐARBUNGA VEGAN

BROKKOLÍBUFF, SÚRDEIGSBRAUÐ, SALAT, TÓMATUR, VEGAN CHEDDAR OSTUR, VEGAN MAJÓNES, RUSTIC FRANSKAR.

#### BÁRÐARBUNGA VEGAN

BROCCOLI PATTY, SOURDOUGH BREAD, SALAD, TOMATO, VEGAN CHEDDAR CHEESE, VEGAN MAYO, RUSTIC FRIES.

**AUKA 500 KR FYRIR TVÖFALDA PATTY**

EXTRA 500 KR FOR DOUBLE PATTY.

# EFTIRRÉTTIR

## DESSERTS

### LÓA DELICE

DULCE DE LÉCHE, SÆTUR RJÓMI, SALTKARAMELLUHAFRAKÖKUR, EGGJABÚÐINGUR.

LÓA DELICE

DULCE DE LÉCHE, SWEET CREAM, SALTED CARAMEL OAT COOKIES, EGG CUSTARD.

### CREME BRULÉE

KLASSÍSKT BORIÐ FRAM MEÐ FERSKUM ÁVÖXTUM.

CREME BRULÉE

CLASSIC SERVED WITH FRESH FRUITS.

### SKYR PARFAIT

SKYR, FERSK BLÁBER, HESLIHNETUHNOÐRAR.

SKYR PARFAIT

ICELANDIC SKYR, ROASTED HAZELNUT CLUSTERS, FRESH BLUEBERRIES.

### VEGAN

VAFFLA, VEGAN HESLIHNETU PARFAIT, RJÓMI, SÚKKULAÐISÓSA, HESLIHNETUHNOÐRAR.

VEGAN

WAFFLE, VEGAN HAZELNUT PARFAIT, CREAM, CHOCOLATE SAUCE, HAZELNUT CLUSTERS.

# **KVÖLDVERÐARVALKOSTIR**

## **DINNER OPTIONS**

**VERTU MEÐ Í OKKUR FYRIR EINSTAKA MATARUPPLIFUN FRÁ 18:00 TIL 22:00 MEÐ ÞREMUR MISMUNANDI VALKOSTUM SEM ERU HANNAÐIR FYRIR HÓPA:**

### **VALMÖGULEIKI 1. PREMIUM HLAÐBORÐ**

**7.990 KR**

**NJÓTTU STÆRRA OG GLÆSILEGRA ÚRVALS RÉTTA.**

**VINSAMLEGA ATHUGIÐ AÐ ÞETTA HLAÐBORÐ KREFST LENGRI UNDIRBÚNINGSTÍMA OG HÆGT ER AÐ SNÍÐA AÐ ÞÖRFUM HÓPSINS.**

**VINSAMLEGAST SENDU FYRIRSPURN FYRST TIL AÐ SKIPULEGGJA ÞENNAN VALKOST.**

**JOIN US FOR AN EXCEPTIONAL DINING EXPERIENCE FROM 18:00 TO 22:00 WITH THREE ENTICING OPTIONS DESIGNED FOR GROUPS:**

### **OPTION 1. PREMIUM DINNER BUFFET**

**7.990 KR**

**ENJOY A BIGGER AND GRANDER SELECTION OF DISHES.**

**PLEASE NOTE THAT THIS OPTION REQUIRES DIFFERENT LOGISTICS AND CAN BE TAILORED TO YOUR GROUP'S NEEDS.**

**PLEASE SEND AN ENQUIRY FIRST TO ARRANGE THIS OPTION.**

# SAMSETTIR MATSEÐLAR

## SET MENU

**HVER OG EINN GESTUR GETUR VALIÐ SÍNA EIGIN SAMSETNINGU.**

**EACH GUEST CAN BUILD HIS/HER OWN COMBINATION.**

**VALMÖGULEIKI 2. 2 RÉTTA SEÐILL**

**6.990 KR**

**VELDU:**

**FORRÉTT & AÐALRÉTT EÐA AÐALRÉTT & EFTIRRÉTT**

**Í BOÐI ALLA DAGA, FRÁ 18:00 TIL 22:00.**

**OPTION 2. 2 COURSE MENU**

**6.990 KR**

**CHOOSE:**

**STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT**

**AVAILABLE EVERYDAY, FROM 18:00 TO 22:00**

# SAMSETTIR MATSEÐLAR

## SET MENU

HVER OG EINN GESTUR GETUR VALIÐ **SÍNA EIGIN SAMSETNINGU.**

EACH GUEST CAN BUILD HIS/HER OWN COMBINATION.

**VALMÖGULEIKI 3. 3 RÉTTA SEÐILL**

**8.990 KR**

**VELDU:**

**FORRÉTT, AÐALRÉTT & EFTIRRÉTT**

**Í BOÐI ALLA DAGA, FRÁ 18:00 TIL 22:00.**

**OPTION 3. 3 COURSE MENU**

**8.990 KR**

**CHOOSE:**

**STARTER, MAIN COURSE & DESSERT**

**AVAILABLE EVERYDAY, FROM 18:00 TO 22:00**

# FORRÉTTIR

## STARTERS

### FAGRADALSFJALL

#### REYKT LAX TARTAR

RAUÐLAUKUR, KAPERS, SÍTRÓNUSAFI, DILLMAJÓ, SÍTRÓNURASP, DILL.

#### SMOKED SALMON TARTAR

RED ONION, CAPERS, LEMON JUICE, DILL MAYO, LEMON RASP, DILL.

### VEGAN FORRÉTTUR

SPURÐU ÞJÓNINN HVAÐ ER Í BOÐI Í KVÖLD.

#### VEGAN STARTER

### HENGILL

#### LAMBABÖKUR AD HÆTTI LÓU

HRÍSGJRÓN, LAMB, BRAUÐRÁSPUR, MANGÓ MAJÓNES, BLÁBERJASULTA & GARÐABLÓÐBERG.

#### LÓA LAMB CAKES

RICE, LAMB, BREAD CRUMBS, MANGO MAYO, BLUEBERRY JELLY & THYME.

### KRAFLA

#### FISKISÚPA HÚSSINS

ÞORSKUR, LAX, RÆKJUR, GULRÆTUR, KARTÖFLUR, SÆTAR KARTÖFLUR, ENGIFER, FERSK STEINSELJA, PIRI-PIRI OLÍA.

#### SIGNATURE FISH SOUP

COD, SALMON, SHRIMPS, CARROTS, POTATOES, SWEET POTATOES, GINGER, FRESH PARSLEY, PIRI-PIRI OIL.

# ADAL

## MAINS

### ELDFELL

VEGAN ÚTGÁFA FÁANLEG... EÐA BÆTTU VIÐ KJÚKLING

CAN ALSO BE VEGAN ... OR WITH CHICKEN

#### RAUÐRÓFU & BURRATA SALAT

BLANDAÐ SALAT, SPÍNAT, RAUÐRÓFA, FERSK PERA, ENGIFERSÓSA, BURRATA OSTUR, RISTUÐ GRASKERSFRÆ.

#### BEETROOT & BURRATA SALAD

SALAD MIX, SPINACH, BEETROOT, FRESH PEAR, GINGER DRESSING, BURRATA CHEESE, ROASTED PUMPKIN SEEDS.

### DYNGJUFJÖLL

#### RISTUÐ KJUKLINGALÆRI

KRYDDLEGIN KJUKLINGALÆRI, STÖKKAR SMÆLKI, BROKKOLINI, KRYDDHJURTA OLÍFUOLÍA.

#### ROASTED CHICKEN THIGHS

MARINATED CHICKEN THIGHS, ICELANDIC CRISPY POTATOES, BROCCOLINI, HERBAL INFUSED OLIVE OIL.

### SURTSEY

#### HÆGELDAÐUR ÞORSKUR

STÖKKIR SMÆLKIR, PAK CHOI KÁL, KRYDDHJURTASMJÖR, RISTUÐ FRÆ, STEIKT IBERICO SKINKA.

#### SLOW COOKED BRAISED COD

ICELANDIC CRISPY POTATOES, PAK CHOI, HERBAL BUTTER, ROASTED SEED MIX, FRIED IBERICO HAM.

### GRÍMSVÖTN

#### LAX

KARTÖFLUMÚS MEÐ SMJÖRI, GRÆN KÁL, BROKKOLINI, SKYRSÓSA.

#### SALMON

POTATO BUTTER PURÉE, GREEN KALE, BROCCOLINI, SKYR DRESSING.

**ADAL**  
**MAINS**

**ASKJA**

**LAMBSKANKI**

**SELLERÍRÓTARMAUK, STEIKT RÓTARGRÆNMETI, FERSK STEINSELJA, GARÐABLÓÐBERG & BLÁBERJA SOÐGLJÁI.**

**LAMB SHANK**

**CELERIAC PURÉE, ROASTED ROOT VEGGIES, FRESH PARSLEY, TIMIAN & BLUEBERRY DEMI-GLAZE.**

**SEÐILLINN KOSTAR AUKALEGA 1000 KR MEÐ ASKJA LAMB.**

**THE MENU COSTS EXTRA 1000 KR WITH ASKJA LAMB**



# BORGARAR

## BURGERS

### BÁRÐARBUNGA NAUT

ÍSLENSKT NAUTAKJÖT, SÚRDEIGSBRAUÐ, KLETTASALAT, CHEDDAR OSTUR, SKYRMAJÓ, CHOURIZO, LAUKSULTA, SÝRÐ GÚRKA, RUSTIC FRANSKAR.

#### BÁRÐARBUNGA BEEF

ICELANDIC BEEF, SOURDOUGH BREAD, ROCK SALAD, CHEDDAR CHEESE, SKYR MAYO, CHOURIZO, ONION JAM, PICKLED CUCUMBER, RUSTIC FRIES.

### BÁRÐARBUNGA LAMB

ÍSLENSKT LAMB, SÚRDEIGSBRAUÐ, SALAT, TÓMATUR, LÓU FJALLAOSTUR, REMOLAÐI, RUSTIC FRANSKAR & SINNEP.

#### BÁRÐARBUNGA LAMB

ICELANDIC LAMB, SOURDOUGH BREAD, SALAD, TOMATO, LÓA HIGHLAND CHEESE, ICELANDIC REMOLADE, RUSTIC FRIES & ICELANDIC MUSTARD.

### BÁRÐARBUNGA VEGAN

BROKKOLÍBUFF, SÚRDEIGSBRAUÐ, SALAT, TÓMATUR, VEGAN CHEDDAR OSTUR, VEGAN MAJÓNES, RUSTIC FRANSKAR.

#### BÁRÐARBUNGA VEGAN

BROCCOLI PATTY, SOURDOUGH BREAD, SALAD, TOMATO, VEGAN CHEDDAR CHEESE, VEGAN MAYO, RUSTIC FRIES.

**SEÐILLINN KOSTAR AUKALEGA 500 KR FYRIR TVÖFALDA PATTY**

THE MENU COSTS EXTRA 500 KR FOR DOUBLE PATTY.

# EFTIRRÉTTIR

## DESSERTS

### LÓA DELICE

DULCE DE LÉCHE, SÆTUR RJÓMI, SALT KARAMELLUHA FRAKÖKUR, EGGJABÚÐINGUR.

LÓA DELICE

DULCE DE LÉCHE, SWEET CREAM, SALTED CARAMEL OAT COOKIES, EGG CUSTARD.

### CREME BRULÉE

KLASSÍSKT BORIÐ FRAM MEÐ FERSKUM ÁVÖXTUM.

CREME BRULÉE

CLASSIC SERVED WITH FRESH FRUITS.

### SKYR PARFAIT

SKYR, FERSK BLÁBER, HESLIHNETUHNOÐRAR.

SKYR PARFAIT

ICELANDIC SKYR, ROASTED HAZELNUT CLUSTERS, FRESH BLUEBERRIES.

### VEGAN

VAFFLA, VEGAN HESLIHNETU PARFAIT, RJÓMI, SÚKKULAÐISÓSA, HESLIHNETUHNOÐRAR.

VEGAN

WAFFLE, VEGAN HAZELNUT PARFAIT, CREAM, CHOCOLATE SAUCE, HAZELNUT CLUSTERS.