

DINNER MENU



LÓA

RESTAURANT

**center
hotels**

LAUGAVEGUR

FORRÉTTIR

STARTERS

IS



LAKI 2.490 KR

COUVERT

ólífur að hætti LÓU, úrval Íslenskra osta, brauð & smjör.

FAGRADALSFJALL 2.990 KR

REYKTUR LAXATARTAR

rauðlaukur, kapers, sitrónusafi, dillmajónes, sitrónubörkur, dill & rúgbrauðskex.



VEGAN FORRÉTTUR 2.990 KR

SPURðu ÞJÓNINN HVAÐ ER Í BOÐI Í KVÖLD.

HENGILL 2.990 KR

LAMBABÖKUR AÐ HÆTTI LÓU

hrísgjörn, lamb, brauðrásur, mangó majónes, bláberjasulta & garðablóðberg.



KRAFLA 3.190 KR

FISKISÚPA HÚSSINS

þorskur, lax, rækjur, gulrætur, kartöflur, sætar kartöflur, engifer, fersk steinselja, piri-piri olía.

EN



LAKI 2.490 KR

COUVERT

LÓA marinated olives, selection of Icelandic cheese, bread & Icelandic butter.

FAGRADALSFJALL 2.990 KR

SMOKED SALMON TARTAR

red onion, capers, lemon juice, dill mayo, lemon rasp, dill & rye crackers.



VEGAN APPETIZER 2.990 KR

ASK YOUR WAITER WHAT IS AVAILABLE TONIGHT.

HENGILL 2.990 KR

LÓA LAMB CAKES

rice, lamb, bread crumbs, mango mayo, blueberry jelly & thyme.



KRAFLA 3.190 KR

SIGNATURE FISH SOUP

cod, salmon, shrimps, carrots, potatoes, sweet potatoes, ginger, fresh parsley, piri-piri oil.

ADAL MAINS


IS

 **ELDFELL 4.190 KR**

... VEGAN ÚTGÁFA FÁANLEG

... EÐA BÆTTU VIÐ KJÚKLING 4.990 KR

 **RAUÐRÓFU & BURRATA SALAT**

 blandað salat, spínat, rauðrófa, fersk pera, engifersósa, burrata ostur, ristuoð graskersfræ.

 **DYNGJUFJÖLL 4.990 KR**

RISTUÐ KJUKLINGALÆRI

kryddlegin kjuklingalæri, stökkar smælki, brokkolini, kryddhurta olífuolía.

 **SURTSEY 5.490 KR**

HÆGELDAÐUR ÞORSKUR

stökkir smælkir, pak choi kál, kryddhurtasmjör, ristuoð fræ, steikt iberico skinka.

 **GRÍMSVÖTN 5.490 KR**

LAX

kartöflumús með smjöri, græn kál, brokkolini, skyrsósa.

 **ASKJA 6.990 KR**

LAMBSKANKI

sellerírótarmauk, steikt rötargrænmeti, fersk steinselja, garðablóðberg & bláberja soðgljái.


EN

 **ELDFELL 4.190 KR**

... CAN ALSO BE VEGAN

... OR ADD CHICKEN 4.990 KR

 **BEETROOT & BURRATA SALAD**

 salad mix, spinach, beetroot, fresh pear, ginger dressing, burrata cheese, roasted pumpkin seeds.

 **DYNGJUFJÖLL 4.990 KR**

ROASTED CHICKEN THIGHS

marinated chicken thighs, Icelandic crispy potatoes, broccolini, herbal infused olive oil.

 **SURTSEY 5.490 KR**

SLOW COOKED BRAISED COD

Icelandic crispy potatoes, pak choi, herbal butter, roasted seed mix, fried iberico ham.

 **GRÍMSVÖTN 5.490 KR**

SALMON

potato butter purée, green kale, broccolini, skyr dressing.

 **ASKJA 6.990 KR**

LAMB SHANK

celeriac purée, roasted root veggies, fresh parsley, timian & blueberry demi-glaze.

BORGARAR

BURGERS

IS

BÁRÐARBUNGA NAUT 4.190 KR/ 5.190 KR

Íslenskt nautakjöt, súrdeigsbrauð, klettsalat, cheddar ostur, skyrmajó, chourizo, lauksulta, sýrð gúrka, rustic franskar.

BÁRÐARBUNGA LAMB 4.190 KR/5.190 KR

Íslenskt lamb, súrdeigsbrauð, salat, tómat, LÓU fjallaostur, remolaði, rustic franskar & sinnep.

BÁRÐARBUNGA VEGAN 4.190 KR/5.190 KR

brokkolíbuff, súrdeigsbrauð, salat, tómat, vegan cheddar ostur, vegan majónes, rustic franskar.



EN

BÁRÐARBUNGA BEEF 4.190 KR/ 5.190 KR

Icelandic beef, sourdough bread, rock salad, cheddar cheese, skyr mayo, chourizo, onion jam, pickled cucumber, rustic fries.

BÁRÐARBUNGA LAMB 4.190 KR/ 5.190 KR

Icelandic lamb, sourdough bread, salad, tomato, LÓA highland cheese, Icelandic remolade, rustic fries & Icelandic mustard.

BÁRÐARBUNGA VEGAN 4.190 KR/ 5.190 KR

broccoli patty, sourdough bread, salad, tomato, vegan cheddar, cheese vegan mayo, rustic fries.



EFTIRRÉTTIR

DESSERTS

IS



LÓA DELICE 2.590 KR

dulce de léche, sætur rjómi, saltkaramelluhafrakökur, eggjabúðingur.

CREME BRULÉE 2.590 KR

klassískt borið fram með ferskum ávöxtum.



SKYR PARFAIT 2.590 KR

skyr, fersk bláber, heslihnetuhnoðrar.



VEGAN 2.590 KR

vaffla, vegan heslihnetu parfait, rjómi, súkkulaðisósa, heslihnetuhnoðrar.

EN



LÓA DELICE 2.590 KR

dulce de léche, sweet cream, salted caramel oat cookies, egg custard.

CREME BRULÉE 2.590 KR

classic served with fresh fruits.



SKYR PARFAIT 2.590 KR

Icelandic skyr, roasted hazelnut clusters, fresh blueberries.



VEGAN 2.590 KR

waffle, vegan hazelnut parfait, cream, chocolate sauce, hazelnut clusters.

AUKAHLUTIR

EXTRAS

IS

SÓSUR 590 KR
BRAUÐ & SMJÖR 790 KR
FRANSKAR 990KR

EN

SAUCES 590 KR
BREAD & BUTTER 790 KR
FRENCH FRIES 990KR

HLAÐBORÐ

BUFFET

IS

ALLT SEM ÞÚ GETUR BORÐAÐ HLAÐBORÐ

SPURðu ÞJÓNINN EF ÞAÐ ER Í BOÐI Í KVÖLD

7.990 KR

EN

PREMIUM ALL YOU CAN EAT BUFFET

ASK YOUR WAITER IF IT IS AVAILABLE TONIGHT

7.990 KR

SAMSETTIR MATSEÐLAR

SET MENUS

EINA REGLAN OKKAR ER AÐ “SAMSETTIR MATSEÐLAR”
ERU FYRIR ALLT BORÐIÐ.
HVER OG EINN GESTUR GETUR VALIÐ SÍNA EIGIN SAMSETNINGU.
VINSAMLEGAST VELJIÐ EFTIRFARANDI HÉR AÐ NEÐAN:

2 RÉTTA MATSEÐILL

6.990 KR

VELDU:

FORRÉTT & AÐALRÉTT

EÐA

AÐALRÉTT & EFTIRRÉTT

3 RÉTTA MATSEÐILL

8.990 KR

VELDU:

FORRÉTT , AÐALRÉTT & EFTIRRÉTT

BÚÐU TIL ÞÍNA EIGIN SAMSETNINGU:

VELDU EINN FORRÉTT

FAGRADALSFJALL - KRAFLA - VEGAN FORRÉTTUR

VELDU EINN AÐALRÉTT

ELDFELL - BÁRÐARBUNGA -DYNGJUFJÖLL - SURTSEY - GRÍMSVÖTN

ASKJA (AUKA 1.000 KR)

BÁRÐARBUNGA TVÖFALÐ (AUKA 500KR)

VELDU EINN EFTIRRÉTT

LÓA DELICE - CREME BRULÉE - SKYR PARFAIT - VEGAN

OUR ONLY RULE IS THAT “SET MENUS”
ARE FOR THE WHOLE TABLE.

BUT EACH ONE OF YOU ESTIMATED GUESTS CAN BUILD YOUR OWN COMBINATION.

PLEASE CHOOSE FROM THE OPTIONS BELOW:

2 COURSE MENU

6.990 KR

CHOOSE:

STARTER & MAIN COURSE

OR

MAIN COURSE & DESSERT

3 COURSE MENU

8.990 KR

CHOOSE:

STARTER , MAIN & DESSERT

MAKE YOUR OWN COMBINATION:

CHOOSE ONE STARTER

FAGRADALSFJALL - KRAFLA - VEGAN APPETIZER

CHOOSE ONE MAIN

ELDFELL - BÁRÐARBUNGA -DYNGJUFJÖLL - SURTSEY - GRÍMSVÖTN

ASKJA (EXTRA 1.000 KR)

BÁRÐARBUNGA DOUBLE (EXTRA 500 KR)

CHOOSE ONE DESSERT

LÓA DELICE - CREME BRULÉE- SKYR PARFAIT -VEGAN