



Pítsa matseðill Súrdeigspítsa 12°

Margaríta - pítsasósa og mozzarella
2950kr

Sveppó- pítsasósa, mozzarella, sveppir,
rjómaostur, graslaukur og blóðberg
3900kr

Lambó - pítsasósa, mozzarella, hægeldað
lambalæri, laukur, klettasalát og pikklaður
eldpipar
4200kr

Sófa pítsan - pítsasósa, mozzarella,
pepperoni, klettasalát, pikklaður
rauðlaukur, hvítlaukssósa og hunang
4000kr

Hvítlaukspítsa - hvítlauksbotn,
mozzarella, graslaukur og bergmynta
3000kr

Mamma - hvítlauksbotn, mozzarella,
sveppir, rjómaostur og rauðlaukur
3700kr

Lúx - hvítlauksbotn, mozzarella,
hægeldað lambalæri, rjómaostur, hunang
og graslaukur
4200kr

Snjómkarinn - pítsasósa, mozzarella,
nautakjöt, pepperoni, rjómaostur og pipar
4500kr

Svepp og Pepp - pítsasósa, mozzarella,
sveppir og pepperoni
3700kr

Tene - pítsasósa, mozzarella, skinka,
ananas og Feykir ostur
3700kr

Glóðheit - pítsasósa, mozzarella,
pepperoni, döðlur, rjómaostur, laukur og
pikklaður eldpipar
4200kr

**Vinsamlegast látið okkur vita ef ofnæmi
eða óþol er hjá ykkur**

Burrata pítsa- pítsasósa, burrata ostur,
klettasalát, ólífulía, salt og pipar
3900kr

Ljúfa – grænn pestóbotn, ferskir tómatar,
burrata ostur, ólífulía, salt og pipar
4000kr

Pestó – grænn pestóbotn, mozzarella,
laukur, sveppir, pikklaður laukur,
hvítlauksolía, salt og pipar
3800kr

Bestó- grænn pestóbotn, mozzarella,
laukur, rjómaostur og grillað nautakjöt
4500kr

Blandaðu að vild - þú getur valið um
fjögur hráefni

Botnar 2500kr

- Pítsasósu botn
- Hvítlauksolíu botn
- Grænnpestó botn

Hráefni

- Mozzarella
- Burrata (1500 kr)
- Feykir ostur
- Rjómaostur
- Pikklaður rauðlaukur
- Pikklaður eldpipar
- Klettasalát
- Graslaukur
- Blóðberg
- Bergmynta
- Sveppir
- Rauðlaukur
- Ananas
- Döðlur
- Hægeldað lamb
- Pepperoni
- Skinka
- Nautakjöt
- Hvítlaukssósa

Kjöt- 700 kr

Grænmeti - 500 kr

Ostur - 500 kr

Sósar- 400 kr

Kryddjurtir - 300 kr



Pizza menu

Sourdough pizzas 12"

Margherita - pizza sauce and mozzarella
2950kr

Sveppó - pizza sauce, mozzarella, mushrooms, cream cheese, chives and thyme
3900kr

Lambó - pizza sauce, mozzarella, slow cooked leg of lamb, red onion, arugula and pickled chilli
4000kr

Sófa pizza - pizza sauce, mozzarella, pepperoni, pickled onions, garlic sauce, honey and rucola
4200 kr

Garlic pizza - garlic oil base, mozzarella, chives and oregano
3000kr

Mamma - garlic oil base, mozzarella, mushrooms, cream cheese and red onion
3700kr

Lúx - garlic oil base, mozzarella, slow cooked lamb, cream cheese, honey and chives
4200kr

Snjómkarinn - pizza sauce, mozzarella, beef, pepperoni, cream cheese and black pepper
4500kr

Svepp og Pepp - pizza sauce, mozzarella, pepperoni and mushrooms
3700kr

Tene - pizza sauce, mortadella ham, pineapple and feykir cheese
3700kr

Glóðheit - pizza sauce, mozzarella pepperoni, dates, cream cheese, onions and pickled chilli
4200kr

Please notify a staff member if there is any allergies

Burrata pizza -pizza sauce, burrata, rucola, olive oil, salt and pepper
3900kr

Ljúfa – green pesto base, fresh tomatoes, burrata cheese, olive oil, salt and pepper
4000kr

Pestó - green pesto base, mozzarella, onions, mushrooms, dates, garlic oil, salt and pepper
3800kr

Bestó – green pesto, mozzarella, onions, cream cheese and grilled beef
4500kr

Make your own pizza - you can choose up to four toppings

Pizza Crust / Base - 2500kr

- Pizza Sauce
- Garlic Oil base
- Green pesto base

Ingredients

- Mozzarella
- Burrata (1400 kr)
- Cream cheese
- Feykir cheese
- Pickled red onions
- Pickled chilli
- Rucola
- Chives
- Thyme
- Oregano
- Mushrooms
- Red onions
- Pineapple
- Dates
- Slow cooked lamb
- Pepperoni
- Ham
- Beef
- Garlic sauce topping

Meat - 700 kr

Vegetables - 500 kr

Cheese - 500 kr

Sauces - 400 kr

Herbs – 300 kr



Hádegismatseðill

Allt okkar brauð er súrdeigsbrauð og bakað á staðnum

Nautakjöt er frá næsta bæ og franskar eru heimagerðar

Verði ykkur að góðu!

Grillaðar samlokur og fleira

- **Samloka með skinku**, feykir ost, baby gem, tómötum, rauðlauk og hvítlaukssósu 3200kr
- **Samloka með naut úr héraði**, feykir ost, baby gem, tómötum, rauðlauk og hvítlaukssósu 3200kr
- **Samloka með marineraðum halloumi**, baby gem, tómatar, rauðlaukur og hvítlauks aioli 3200kr
- **Samloka með grænu pestói**, feykir ost, baby gem, tómatar, rauðlaukur og piklaður eldpirar 3200kr
- **Heimagerðar franskar kartöflur** 1500kr (þú getur bætt við hvítlauks aioli fyrir 400kr)
- **Heimagerðar franskar kartöflur með súrsuðum eldpirar** og hvítlauksaioli 2000kr
- **Vinastræti brauðstangir** með marinarasósu 2550kr

Vinsamlegast látið okkur vita ef ofnæmi eða óþol er hjá ykkur!

Ef þú vilt eitthvað annað en samloku

- **Burrata** með ristudum möndlum, balsamediki, ólífulíu, klettasalati og tómötum 3600kr
- **Vinastræti fiskiskúpa** með brauði og smjöri 3900kr
Bættu við grillaðri ostasamloku fyrir 1000kr
- **Vinastræti tómatsúpa** með brauði og smjöri 3600kr
Bættu við grillaðri ostasamloku fyrir 1000kr
- **Nautasalat** með nautakjöti úr héraði, baby gem káli, klettasalati, súrsuðum rauðlauk, tómötum, ristudum sesamfræum, möndlur, feta osti, balsamediki, ólífulíu og hvítlaukssósu 4500kr
- **Halloumi salat** með halloumi ost, baby gem káli, klettasalati, súrsuðum rauðlauk, tómötum, ristudum sesamfræum, möndlum, ólífulíu, balsamikediki og hvítlaukssósu 4500kr

Vinalegir eftirréttir

- Heit eplakaka með rjóma
- Heimagerð gulrótarkaka með rjóma
- Frönsk súkkulaðikaka með rjóma
- Skyrkaka með hvítsúkkulaði og sítrónukremi og með rjóma
- Kanilgull-Kanilstangir með hvítum glassúr 2200kr



Lunch Menu

All our bread is sourdough bread and baked in house.

Beef is from the next farm and fries are homemade.

Enjoy!

Grilled sandwiches and more

- **Sandwich with ham**, feykir cheese, baby gem lettuce, tomatoes, red onions and garlic sauce
3200kr
- **Sandwich with marinated halloumi cheese**, baby gem lettuce, tomatoes and red onions
3200kr
- **Sandwich with local beef**, feykir cheese, baby gem, tomatoes, red onions and garlic sauce
3200kr
- **Sandwich with green pesto**, feykir cheese, baby gem, tomatoes, onions and pickled chilli
3200kr
- **Homemade french fries**
1500kr (you can add garlic aioli for 400kr)
- **Homemade french fries with pickled chilli** and garlic aioli
2100kr
- **Vinastræti breadsticks** with marinara sauce
2550kr

If you want something else than a sandwich

- **Burrata cheese** with toasted almonds, balsamic, olive oil, rucola and tomatoes
3600kr
- **Vinastræti fishsoup** with bread and butter
3900kr
Add grilled cheese with the soup
1000kr
- **Vinastræti tomatosoup** with bread and butter
3600kr
Add grilled cheese with the soup
1000kr
- **Beef salad** with baby gem, rocket salat, pickled red onion, tomatoes, toasted sesame seeds, toasted almonds, feta cheese and garlic sauce
4500kr
- **Halloumi salad** with baby gem, rocket salat, pickled red onion, tomatoes, toasted sesame seeds, toasted almonds and garlic sauce
4500kr

Vinastræti sweets

- French chocolate cake with cream
- Warm apple cake with cream
- Skyr cake with white chocolate and lemon icing and cream
- Carrot cake with cream
- Cinnamon gold-Cinnamon sticks with sugar icing
2200kr

Please notify if there is any allergies on the table!



Kvöldmatseðill

Allt okkar brauð er súrdeigsbrauð og bakað á staðnum.
Nautakjöt og lamb er frá næsta bæ og franskarnar eru heimagerðar.

Verði ykkur að góðu!

Smáréttir

(Mælum með 1 til 2 smarétti á mann)

- **Töfrasveppir** - marineraðir sveppir í hvítlauk og blóðberg með rjómaosti og grænu pestó 3200kr
- **Lambaskanki** með soðgljáa, ólífolíu, graslauk, salt og pipar 4400kr
- **Marineraður halloumi ostur** með ristudum möndlum, hunangi og rósmarín 3600kr
- **Ofnbakaðar Íslenskar gulrætur** með rósmarínolíu, feykir ost og graslauk 2500kr
- **Vinastræti brauðstangir** með marinara sósu 2550kr
- **Íslenskur burrata ostur** með ristudum möndlum, balsamediki, ólífolíu, klettsalati og tómötum 3600kr
- **Ofnbakaður brie** með hunangi, ristudum möndlum og súrdeigsbrauði 3600kr
- **Nýbakað súrdeigsbrauð** og ólífolía 1800kr

Vinsamlegast látið okkur vita ef ofnæmi eða óþol er hjá ykkur!

- **Heimagerðar franskar** 1800kr (þú getur bætt við hvítlauks aioli fyrir 400kr)
- **Heimagerðar franskar** með súrsuðum eldpipar og hvítlauksaioli 2100kr

Salat eða Súpa

- **Nautasalat** með nautakjöti úr héraði, baby gem káli, klettsalati, súrsuðum rauðlauk, tómötum, ristudum sesamfræum, möndlur, feta osti, balsamediki, ólífolíu og hvítlaukssósu 4900kr
- **Halloumi salat** með halloumi ost, baby gem káli, klettsalati, súrsuðum rauðlauk, tómötum, ristudum sesamfræum, möndlum, ólífolíu, balsamikediki og hvítlaukssósu 4900kr
- **Vinastræti tómatsúpa** með brauði og smjöri 3900kr
Bættu við grillaðri ostasamlöku fyrir 1000kr
- **Vinastræti fiskisúpa** með brauði og smjöri 4200kr
Bættu við grillaðri ostasamlöku fyrir 1000kr

Vinalegir eftirréttir

- Heit eplakaka með rjóma
- Heimagerð gulrótarkaka með rjóma
- Frönsk súkkulaðikaka með rjóma
- Skyrkaka með hvítsúkkulaði og sítrónukremi og með rjóma
- Kanilgull-Kanilstangir með hvítum glassúr 2500kr



Dinner Menu

All our bread is sourdough bread and baked in house.

Beef and lamb is from the next farm and fries are homemade.

Enjoy!

Small courses (we recommend 1-2 small course per person)

- **Magic mushrooms** - marinated mushrooms in garlic and thyme with cream cheese and green pesto
3500kr
- **Lamb shank** with lamb glaze, olive oil, chives, salt and pepper
4400kr
- **Marintaed halloumi cheese** with toasted almonds, honey and rosemary
3600kr
- **Ovenbaked carrots** with rosemary oil, feykir cheese and chives
2500kr
- **Icelandic burrata cheese** with toasted almonds, balsamic, olive oil, rucola and tomatoes
3600kr
- **Ovenbaked brie** with honey, almonds and sourdough bread
3600kr
- **Freshly made sourdough bread** and olive oil
1800kr
- **Vinastræti breadsticks** with marinara sauce
2550kr

- **Homemade french fries**
1800kr (you can add garlic aioli for 400kr)
- **Homemade french fries with pickled chilli** and garlic aioli
2100 kr

Salads or Soup

- **Beef salad** with baby gem, rocket salad, pickled red onion, tomatoes, toasted sesame seeds, toasted almonds, feta cheese and garlic sauce
4900kr
- **Halloumi salad** with baby gem, rocket salad, pickled red onion, tomatoes, toasted sesame seeds, toasted almonds and garlic sauce
4900kr
- **Vinastræti fishsoup** with bread and butter
4200kr
Add grilled cheese sandwich for 1000kr
- **Vinastræti tomatosoup** with bread and butter
3900kr
Add grilled cheese sandwich for 1000kr

Sweets

- French chocolate cake with cream
- Warm apple cake with cream
- Skyr cake with white chocolate and lemon icing and cream
- Carrot cake with cream
- Cinnamon gold-Cinnamon sticks with sugar icing
2500kr

Please notify if there is any allergies on the table!