



VINASTÆTI

Pítsa matseðill Súrdeigspítsa 12°

Margaríta - pítsasósa og mozzarella
2950kr

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

Lambó - pítsasósa, mozzarella, hægeldað
lambalæri, laukur, klettasalat og pikklaður
eldpipar
4500kr

Sófa pítsan - pítsasósa, mozzarella,
pepperoni, klettasalat, pikklaður
rauðlaukur, hvítlaukssósa og hunang
4200kr

Hvítlaukspítsa - hvítlauksbotn,
mozzarella, graslaukur og bergmynta
3000kr

Mamma - hvítlauksbotn, mozzarella,
sveppir, rjómaostur og rauðlaukur
3900kr

Lúx - hvítlauksbotn, mozzarella,
hægeldað lambalæri, rjómaostur, hunang
og graslaukur
4500kr

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

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

Svepp og Pepp - pítsasósa, mozzarella,
sveppir og pepperoni
3900kr

Tene - pítsasósa, mozzarella, skinka,
ananas og feykir ostur
3900kr

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

Burrata pítsa- pítsasósa, burrata ostur,
klettasalat, ólífuoía, salt og pipar
3900kr

Ljúfa – grænn pestóbotn, ferskir tómatar,
burrata ostur, ólífuoía, salt og pipar
4200kr

Pestó – grænn pestóbotn, mozzarella,
laukur, sveppir, pikklaður laukur,
hvítlauksolía, salt og pipar
3900kr

Blandaðu að vild - þú getur valið um
fjögur hráefni

Botnar 2500kr

- Pítsasósu botn
- Hvítlauksolíu botn
- Grænn pestó botn

Hráefni

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

Naut eða lamb - 900 kr

Skinka eða pepperoni - 700kr

Grænmeti - 500 kr

Ostur - 500 kr

Sósur- 400 kr

**Vinsamlegast látið okkur vita ef ofnæmi
eða óþol er um að ræða!**



VINASTRETI

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, rucola and pickled chilli
4500kr

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
3900kr

Lúx - garlic oil base, mozzarella, slow cooked leg of lamb, cream cheese, honey and chives
4500kr

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

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

Svepp og Pepp - pizza sauce, mozzarella, pepperoni and mushrooms
3900kr

Tene - pizza sauce, mozzarella, ham, pineapple and feykir cheese
3900kr

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

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

Ljúfa – green pesto base, fresh tomatoes, burrata cheese, olive oil, salt and pepper
4200kr

Pestó - green pesto base, mozzarella, onions, mushrooms, dates, garlic oil, salt and pepper
3900kr

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 (1500 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

Beef or lamb - 900kr

Ham or pepperoni - 700kr

Vegetables - 500kr

Cheese - 500kr

Sauces - 400kr

Please notify a staff member if there is any allergies



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 sveitaskinku**, 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
- **Heimagerðar franskar kartöflur** 1500kr
Bættu við hvítlauks aioli 400kr
Bættu við pikkludum eldpirar 400kr
- **Vinastræti brauðstangir** með marinarasósu 2550kr
- **Vinastræti ostabrauðstangir** með marinarasósu 2900kr

Vinsamlegast látið okkur vita ef ofnæmi eða óþol er um að ræða!

Ef þú vilt eitthvað annað en samloku

- **Burrata ostur** með ristudum möndlum, balsamediki, ólífuolíu, klettsalati og tómötum 3600kr
- **Vinastræti fiskiskúpa** með brauði og smjöri 3900kr
- **Grilluð ostasamloka** í staðinn fyrir brauð og smjör 1000kr
- **Vinastræti tómatsúpa** með brauði og smjöri 3600kr
- **Grilluð ostasamloka** í staðinn fyrir brauð og smjör 1000kr
- **Nautasalat** með nautakjöti úr héraði, baby gem káli, klettsalati, súrsuðum rauðlauk, tómötum, ristudum sesamfræum, möndlum, feykir ost, balsamedik, ólífuolíu og hvítlaukssósu 4500kr
- **Halloumi salat** með halloumi osti, baby gem káli, klettsalati, súrsuðum rauðlauk, tómötum, ristudum sesamfræum, möndlum, ólífuolíu, balsamikedik 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 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 countryham**, 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
- **Homemade french fries**
1500kr
Add garlic aioli for 400kr
Add pickled chilli for 400kr
- **Vinastræti breadsticks** with marinara sauce
2550kr
- **Vinastræti cheesebreadsticks** with marinara sauce
2900kr

Please notify if there is any allergies on the table!

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
- **Grilled cheese sandwich** instead of bread and butter
1000kr
- **Vinastræti tomatosoup** with bread and butter
3600kr
- **Grilled cheese sandwich** instead of bread and butter
1000kr
- **Beef salad** with local beef, baby gem, rucola, pickled red onion, tomatoes, toasted sesame seeds, toasted almonds, feykir cheese and garlic sauce
4500kr
- **Halloumi salad** with halloumi cheese, baby gem, rucola, 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
2200kr



VINASTRÆTI

Kvöldmatseðill

Allt okkar brauð er súrdeigsbrauð og bakað á staðnum

Nautakjöt og lamb er frá næsta bæ og franskarnar eru heimagerðar

Smáréttir

(Mælum með 1 til 2 smáréttir á mann)

- **Töfrasveppir** - marineraðir sveppir í hvítlauk og timían með rjómaosti og grænu pestó 3200kr
- **Lambaskanki** með soðgljáa, ólífolíu, graslauk, salt og pipar 4400kr
- **Marineraður halloumi ostur** með ristudum möndlum, hunangi og rósmarín og súrdeigsbrauði 3600kr
- **Ofnbakaðar íslenskar gulrætur** með rósmarínolíu, feykir ost og graslauk 2500kr
- **Vinastræti brauðstangir** með marinara sósu 2550kr
- **Vinastræti ostabrauðstangir** með marinarasósu 2900kr
- **Íslenskur burrata ostur** með ristudum möndlum, balsamediki, ólífolíu, klettsalati og tómötum 3600kr
- **Ofnbakaður brie** með hunangi, ristudum möndlum og súrdeigsbrauði 3600kr

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

- **Nýbakað súrdeigsbrauð** með ólífolíu 1800kr
- **Heimagerðar franskar** 1800kr
Bættu við hvítlauks aioli 400kr
Bættu við pikkludum eldpirar 400kr

Salat eða Súpa

- **Nautasalat** með nautakjöti úr héraði, baby gem káli, klettsalati, súrsuðum rauðlauk, tómötum, ristudum sesamfræum, möndlum, feykir ost, balsamedik, ólífolíu og hvítlaukssósu 4900kr
- **Halloumi salat** með halloumi osti, baby gem káli, klettsalati, súrsuðum rauðlauk, tómötum, ristudum sesamfræum, möndlum, ólífolíu, balsamedik og hvítlaukssósu 4900kr
- **Vinastræti tómatsúpa** með brauði og smjöri 3900kr
- **Grilluð ostasamloka** í staðinn fyrir brauð og smjör 1000kr
- **Vinastræti fiskisúpa** með brauði og smjöri 4200kr
- **Grilluð ostasamloka** í staðinn fyrir brauð og smjör 1000kr

Vinalegir eftirréttir

- Heit eplakaka með rjóma
- Heimagerð gulrótarkaka með rjóma
- Frönsk súkkulaðikaka með rjóma
- Skyrkaka með hvítsúkkulaði og sítrónukremi og með rjóma 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

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, rosemary and sourdough bread
3600kr
- **Ovenbaked icelandic carrots** with rosemaryoil, feykir cheese and chives
2500kr
- **Icelandic burrata cheese** with toasted almonds, balsamic, olive oil, rucola and tomatoes
3600kr
- **Ovenbaked brie** with honey, toasted almonds and sourdough bread
3600kr
- **Vinastræti breadsticks** with marinara sauce
2550kr
- **Vinastræti cheesebreadsticks** with marinara sauce
2900kr

- **Freshly made sourdough bread** with olive oil
1800kr
- **Homemade french fries**
1800kr
Add garlic aioli for 400kr
Add pickled chilli for 400kr

Salads or Soup

- **Beef salad** with local beef, baby gem, rucola, pickled red onion, tomatoes, toasted sesame seeds, toasted almonds, feykir cheese and garlic sauce
4900kr
- **Halloumi salad** with halloumi cheese, baby gem, rucola, pickled red onion, tomatoes, toasted sesame seeds, toasted almonds and garlic sauce
4900kr
- **Vinastræti fishsoup** with bread and butter
4200kr
- **Grilled cheese sandwich** instead of bread and butter
1000kr
- **Vinastræti tomatosoup** with bread and butter
3900kr
- **Grilled cheese sandwich** instead of bread and butter
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
2500kr

Please notify if there is any allergies on the table!