



MENU

Summer 2017





Við leggjum metnað okkar í að vera með mat úr héraði. Eins og sjá má á myndinni hér að ofan fáum við hráefnið af Norðurlandi og mest úr okkar eigin sveit. Bjórinn kemur úr þremur brugghúsum á svæðinu og við segjum að jafnvel vínið komi úr sveitinni okkar líka þar sem vínsölumaðurinn býr á Hrafnagili ☺

We put our pride into the local food concept. Like you can see in the picture above we get our raw material from North Iceland, preferably from farmers in our own community. The beer is local from three breweries in the area. We say that even the wine comes from our countryside, since our „wine guy“ lives in the village of Hrafnagil ☺

Við bökkum öll okkar brauð sjálf, bæði fyrir matseðilinn og morgunverðinn, utan hefðbundins samlokubrauðs. Fíflhunangið er okkar framleiðsla einnig. Frá Brúnalaug hér í sveit, kemur paprikan sem við notum í súpuna okkar.

We bake all our bread in our own kitchen for the menu and breakfast, except traditional toaster bread. The Dandelion honey is our own production as well. From the farm Brúnalaug in our countryside come the peppers (paprika) we use in our soup.

FORRÉTTIR – Appetizers

Reyktur silungur með heimabökuðu rúgbrauði og dillsósu.

Smoked Trout with Lamb Inn rye bread and dill sauce.

ISK 1.600.-

Blaðlauks- og kartöflusúpa með papriku og fetaosti.

Leek and potato soup with peppers (paprika) and Feta.

ISK 1.500.-

Lamb Inn salat með lambakjöti, rauðrófum, kasjúhnetum og fíflahunangi.

Lamb Inn salad with lamb, beetroot, cashew nuts and Dandelion honey.

ISK 1.800.-



Við fáum lambakjötið okkar af svæðinu í gegn um Norðlenska. Einnig höfum við yfir vetrartímamann nýtt okkar eigið lambakjöt. Rauðkálið er gömul fjölskylduuppskrift og rabbarbarinn í sultuna grær á jörðinni. Kartöflurnar koma frá Þórustöðum hér í sveit og svínakjötið frá svínabúinu á Teigi hér handan fjarðar. Lambakjötið í lambborgarana er sérstaklega útbúið fyrir okkur af Kjarnafæði sem og hið nýja lambabeikon. Þá gjörnýtum við allt kjöt af lambalærunum m.a. ofan á lambapizzuna.

We get our lamb meet from the area and during the winter time we are able to use some of our own products. The red cabbage is an old family recipe and the rhubarb grows on our farm. The potatoes come from Þórustaðir potatoe farm here in our countryside and the pork is from Teigur farm, just across the valley. The meat in the lamb burgers is specially prepared for our restaurant by Kjarnafæði as well as the new product; lamb bacon. We use all the meat off the roasted leg for example on top of the lamb pizza.

The Icelandic lambs spend the summer up in the valleys and mountains, eating fresh grass and herbs and drinking fresh water. That makes the meat so pure and clean and without all additional taste.

AÐALRÉTTIR – Main courses

Lambalæri með heimalöguðu rauðkáli, brúnuðum kartöflum, grænum baunum, heimagerðri rabbarbarasultu og sósu.

Roasted leg of lamb with home made red cabbage, sugar coated potatoes, green peas, home made rhubarb jam and gravy.

Our speciality!



ISK 4.500.-

Lambapizza með papriku og rauðlauk. Hægt að bæta rauðkáli ofan á líka.

Lamb pizza with peppers (paprika) and red onion. Optional red cabbage.



ISK 2.900.-

Lambaborgari með lambabeikoni, sósu, osti og salati. Borinn fram í heimabökuðu brauði og með kartöflubátum.

Lamb burger with lamb bacon, sauce, cheese and salad. Served in home baked bread and with potatoe boats.



ISK 2.400.-

Rifið svín „BBQ“ í heimabökuðu brauði með rauðlaukssalati og kartöflubátum.

Pulled Pork BBQ in Lamb Inn bread with red onion salad and potatoe boats.

ISK 2.300.-

Bændadiskur með gröfnu lambafille, reykttri nautatungu, hangikjöti, gröfnum silungi og hleyptu eggi.

Farmers Plate with cured lamb fillet, smoked beef tounge, smoked lamb, cured Trout and egg.



ISK 3.500.-

Við fáum nautakjötið frá nágrönnum okkar í Garði, hér rétt hinum megin við veginn. Þar er framleitt hágæða nautakjöt sem nánar má fræðast um á nautakjot.is. Brauðið er bakað hér og bernaisessósan er unnin frá grunni af matreiðslumanni okkar. Við marinerum svo kjötið í bjór frá Segul 67 á Siglufirði.

Við fáum fiskinn frá Hnýfli fiskverkun á Akureyri. Þau kaupa bleikjuna frá Rifósi í Kelduhverfi, en þorskurinn veiðist úti fyrir Norðurlandi, yfirleitt á Grímseyjarsundi og kaupir Hnýfill fiskinn bæði á mörkuðum og svo beint af útgerðum.

Plokkfiskurinn er unnin úr þorski og fylgjum við þar að mestu leyti hefðinni sem orðið hefur til við eldun hans.

We get the beef from our neighbours at Garður farm, just across the road. We bake the bread in our kitchen, the bernaise sauce is processed here and we marinade the meat in beer from Segull 67 brewery.

We get the fish from Hnýfill fish manufacturers in Akureyri. They get the Arctic char from fish farm Rifós in Kelduhverfi and the cod is caught out of North Iceland, mainly around the island of Grimsey. They buy the Cod from fish markets as well as directly from fishing boats.

The traditional fish stew is made of Cod. The story behind this course is that every Monday in the past people had fresh fish for meal. On Tuesdays the left overs were put in a pot with potatoes, onion, butter and milk and served. Unfortunately this tradition is getting more uncommon. That is why we love to serve it.



AÐALRÉTTIR – Main courses

Nautaopna með bjórmarineruðu nautakjöti, á ristugu brauði með sveppum, rauðlauk og bernaisésósu. Borið fram með kartöflubátum.

Open sandwich with beer marinated beef on toasted bread with mushrooms, red onion and bernaise sauce. Served with potatoe boats.

ISK 2.600.-

Pönnusteiktur þorskur með maukuðum kartöflum, grænu pestói og hægelduðum tómötum.

Pan fried Icelandic Cod with mashed potatoes, green pesto and slow cooked tomatoes.

ISK 3.700.-

Ofnbökuð bleikja með smjör-steiktu smælki, tómatsalati og sítrónusósu.

Oven cooked Arctic Char with butter fried potatoes, tomato salad and lemon sauce.

ISK 3.500.-

Plokkfiskur með heimabökuðu rúgbrauði.

Traditional fish stew with homebaked rye bread.

ISK 2.300.-

FYRIR BÖRNIN – For kids

Hamborgari „ber“ í heimabökuðu brauði. Hægt að bæta við grænmeti og sósu. Borið fram með Þórustaðakartöflubátum.

Hamburger in Lamb Inn bread. You can add vegetable and sauce. Served with Þórustaðir potato boats.

ISK 1.000.-

Pizza með skinku, osti og sósu.

Pizza with ham, cheese and sauce.

ISK 1.000.-

Kjötbollur og spaghettí, unnið frá grunni í eldhúsinu okkar.

Meat balls made in our kitchen and spaghetti.

ISK 1.000.-

EFTIRRÉTTIR – Desserts

Skyr með bláberjum og rjóma.

Skyr with blueberries and cream.

ISK 1.200.-

Gamaldags íslensk rjómaterta.

Traditional Icelandic cream cake.

ISK 1.400.-

Holtselsís blandaður.

Ice cream from Holtsel farm. Vanilla,

Chocolate, Berry and Beer flavor, made from Kaldi beer.

ISK 1.600.-

Rabbarbarabaka með þeyttum rjóma.

Rhubarb pie with whipped cream.

ISK 1.600.-

AÐALRÉTTIR – Main courses

Fyrir grænmetisætur.

For Vegetarians.

Heimalöguð hnetusteik með hrísgrjónum, salati og paprikusósu.

Home made peanut steak with rice, salad and peppers (paprika) sauce.

ISK 3.900.-

Grænmetisbuff í heimabökuðu brauði með salati, tómötum og sósu. Borið fram með Þórustaða kartöflubátum.

Vegetarian burger in Lamb Inn bread, with salad, tomatoes and sauce. Served with Þórustaðir potato boats.

ISK 2.300.-