



Matsedill Menu



Forréttir & Appetizers

Hákarl og íslenskt brennivín	Kr. 2200
<i>Shark and Icelandic alcohol „Icelandic speciality“</i>	
Grafin Laxarós með graflax sósu	Kr. 2450
<i>Cured Salmon rose with sauce</i>	

Súpur & Soups

Koníakslöguð ljúf fiskisúpa	Kr. 2150
<i>Cognac mild fish soup</i>	
Sveppasúpa	Kr. 1450
<i>Creamy Mushroom soup</i>	
Hvítlauksbrauð	Kr. 690
<i>Garlic bread</i>	

Kvöldseðill & Dinner Menu

Grillsteikt Steinbítisflök með rjómapíparsósu	Kr. 3900
<i>Grilled fillet of Cat fish with creamy pepper sauce</i>	
Plokkfiskur með rúgbrauði „icelandic special“	Kr. 3350
<i>Hashed fish with black bread „Icelandic special“</i>	
Ofnsteiktur þorskhnakki með mildri karry sósu	Kr. 3750
<i>Grilled fillet of Cod with curry Sauce</i>	
Grænmetisréttur að hætti hússins	Kr. 3650
<i>Vegetables of the house</i>	
Salat fullt af kærleik – með kjúklingi	Kr. 2850
Salat fullt af kærleik – án kjúklings	Kr. 2250
<i>Salad full of love – with or without chicken</i>	
Lambafille með bakaðri kartöflu, bernaise- eða píparsósu	Kr. 5450
<i>Grilled Lamb with with baked potatoes, Bernaise sauce or Pepper sauce</i>	
Hamborgari 120 g nautakjöt m/ lauk, tómötum, sósu, káli, ostí og frönskum	Kr. 2290
<i>Hamburger 120 g beef, w/onion, tomatoes, sauce, lettuce, cheddar and french fries</i>	
Þorskborgari m/lauk, tómötum, sósu, káli, osti og frönskum	Kr. 2690
<i>Codburger, w/onion, tomatoes, lettuce, cheddar and french fries</i>	

Eftirréttir ∞ Desserts

Vanillu súkkulaði ostakaka að hætti hússins Kr. 1350

Vanilla chocolate cheesecake of the house

Vanilluís með karamellu eða súkkulaðisósu Kr. 1250

Vanilla icecream with Caramel or Chocolate sause

Frönsk súkkulaðikaka með ís eða rjóma..... Kr. 1450

Chocolate cake /with icecream or whipped creams

Drykkir ∞ Drinks

Hvítvín ∞ White Wines

Monalto Pinot Grigio Ítalía/Italy 6.500 kr

Giacondi Chardonnay Ítalía/Italy 6.500 kr

Piccini Orange Pinot Grigio Ítalía/Italy 6.500 kr

Piccini Orange Bianco Ítalía/Italy (18,7) 1.600 kr

Rauðvín ∞ Red Wines

Piccini Chianti Ítalía/Italy 6.700 kr

Jean Paul Rouge Frakkland/France 6.700 kr

Piccini Orange Rosso Ítalía/Italy 1.600 kr

Gösdrykkir ∞ Soda

Pepsi Max 0,50, Pepsi 0,50 600 kr

Kristal/Soda 0,50 600 kr

Appelsín / Orange Soda 0,33 600 kr

Þjór ∞ (Beer (Icelandic Beer))

Bolí 0,50 1200 kr

Egils Gull/Egils Gold 0,50 1200 kr

Heitir drykkir ∞ Hot Drinks

Kaffi/Coffee, Te/Tea 500 kr

Heitt Súkkulaði/Hot Chocolate 650 kr

Cappuchino, Latte, Americano 600 kr

Expresso 500 kr / x2 750 kr

Áðrir drykkir ∞ Other Drinks

Viský/Whisky x1 1.500 kr

Koníak/Cognac x1 1.800 kr

Smirnoff Vodka, Baccardi, Romm, Gordons Gin x1 1.200 kr

Irish Coffee 2.400 kr

Skot/Shot x1 (Tópas, Opal o.fl) 1.100 kr

Gestgjafar ykkar, Ásbjörn og Valgerður, tóku sig til og hófu uppbyggingu á ferðabjónustu á Drangsnesi veturinn 2007. Þau opnuðu Gistiheimilið Malarhorn þá um vorið en létu ekki þar við sitja og á Bryggjuhátið sama ár opnuðu þau Malarkaffi. Árið eftir reistu þau svo mótél með tíu herbergjum. Árið 2013 bættu þau svo við einu húsi í viðbót, með íbúðum og herbergjum og nú eru 48 rúm í boði. Að auki gera þau út bátinn Sundhana á sjóstöng og halda uppi áætlunarferðum í Grímsey.

Nánari upplýsingar má finna á www.malarhorn.is.

Your hosts, Ásbjörn and Valgerður began building up their enterprise in the winter of 2007. They opened the Guesthouse Malarhorn the following spring but did not stop at that and added this restaurant, Malarkaffi, in July the same year. The year after they added a ten bedroom motel. In 2013 they added another house, with apartments and rooms, and now they can offer 48 beds. They also run the boat Sundhani, for seaangling and trips to the island Grímsey.

For more information please go to www.malarhorn.is

*Malarhorn 2015
www.malarhorn.is
WIFI password: borealis*