

## Hádegisseðlar | Lunch Menus

Lágmarksfjöldi 10 manns og miðast við að allir hópurinn fari í sama matseðil  
Minimum 10 persons and same menu for all group members

## Hádegisseðill 1

Priggja réttar ISK 7800

Tveggja réttar ISK 6700

Grafin fjallableikja  
Piparrót, silungahrogn, epliFiskur dagsins  
- ferskur frá höfninni í Grindavík  
Kartöflusmæli, blómkál, humargljáiBrenndur búðingur  
Vanilla, appelsína

## Lunch Menu 1

Three course ISK 7800

Two course ISK 6700

Cured Arctic char  
Horseradish, Arctic char roe, appleFish of the day  
- fresh from the nearby harbour in Grindavík  
Potatoes, cauliflower, langoustine glazeCrème brûlée  
Vanilla, orange

## Hádegisseðill 2

Priggja réttar ISK 7800

Tveggja réttar ISK 6700

Sjávarréttasalat  
Blandaðir sjávarréttir, salat, sýrt grænmetiLambhryggsvöðvi og lambaframpartur  
Rótargrænmeti, laukur, sinnepsaljáiHjónabandssæla  
Skyr, rabarbari, kryddis

## Lunch Menu 2

Three course ISK 7800

Two course ISK 6700

Seafood salad  
Mixed seafood, lettuce, pickled vegetablesLamb fillet and shoulder of lamb  
Root vegetables, onion, mustard glaze"Hjónabandssæla"  
Skyr, rhubarb, spiced ice cream

## Hádegisseðill 3

Priggja réttar ISK 7800

Tveggja réttar ISK 6700

Humarsúpa  
Hvítlauksristaður humar, rjómi, sölPönnusteiktur þorskur  
Bygg, spergilkál, skelfisksósaÁstarpungar & karamella  
Súkkulaðikrem, mjólkurvanillúis, saltkaramella

## Lunch Menu 3

Three course ISK 7800

Two course ISK 6700

Langoustine soup  
Garlic roasted langoustine, cream, seaweedPan fried cod  
Barley, broccoli, shellfish sauce"Ástarpungar" & caramel  
Chocolate mousse, vanilla ice cream, salted caramel

**Hádegisseðill 4****Þriggja rétta ISK 7800****Tveggja rétta ISK 6700****Graflax**

Gúrka, rúgbrauð, sinnepsósá

**Grilluð kjúklingabringa**

Bygg, fennelsalat, árstíðar grænmeti

**Hrært skyr**

Ávextir, berja krap, mulningur

**Lunch Menu 4****Three course ISK 7800****Two course ISK 6700****Marinated salmon**

Cucumber, rye bread, mustard sauce

**Grilled breast of chicken**

Barley, fennel salad, seasonal vegetables

**Traditional skyr**

Fruits, berry sorbet, crumble

**Hádegisseðill 5****Fjögurra rétta ISK 9300****Þriggja rétta ISK 8200****Grafin fjallableikja**

Piparrót, silungahrogn, epli

**Saltaður þorskur**

Rófa, epli, humarsósa

**Lambhryggsvöðvi og lambaframpartur**

Rótargrænmeti, laukur, sinnepsgljái

**Skyr og lakkrís**

Kryddkaka, karamella, hindber

**Lunch Menu 5****Four course ISK 9300****Three course ISK 8200****Cured Arctic char**

Horseradish, Arctic char roe, apple

**Salted cod**

Rutabaga, apple, langoustine sauce

**Lamb fillet and shoulder of lamb**

Root vegetables, onion, mustard glaze

**Skyr and liquorice**

Spice cake, toffee, raspberry

**Hádegisseðill 6 (V)****Þriggja rétta ISK 7800****Tveggja rétta ISK 6700****Bakaðar gul og rauðbeður**

Blaðsalat, radísur, tofu

**Blómkál**

Bygg, hummus, möndlur

**Jarðarber og kókos**

Mynta, möndlur

**Lunch Menu 6 (V)****Three course ISK 7800****Two course ISK 6700****Baked yellow and red beets**

Mixed lettuce, radishes, tofu

**Cauliflower**

Barley, hummus, almonds

**Strawberries and coconut**

Mint, almonds

**Kaffi/te****ISK 400****Coffee/tea****ISK 400**

**Hádegisseðill 7**

ISK 8900

Lágmarksfjöldi 30 manns

**Forréttir**

(Bornir fram á platta):

- Heitreiktur lax
- Grafinn lax
- Blandað sushi
- Tapas með ratatouille
- Tapas með parma skinku
- Litlir hamborgarar

**Aðalréttur**

Fiskur dagsins

- ferskur frá höfninni í Grindavík

Kartöflumæli, blómkál, humargljái

**Eftirréttur**

Skyr og lakkrís

Kryddkaka, karamella, hindber

**Lunch Menu 7**

ISK 8900

Minimum 30 persons

**Starters**

(Served on a large plate set in the middle of each table):

- Warmed smoked salmon
- Dill marinated salmon
- Mixes sushi
- Tapas with ratatouille
- Tapas with parma ham
- Burger sliders

**Main course**

Fish of the day

- fresh from the nearby harbour in Grindavík

Potatoes, cauliflower, langoustine glaze

**Dessert**

Skyr and liquorice

Spice cake, toffee, raspberry

**Gourmet steikarhlaðborð**

ISK 11900

Lágmarksfjöldi 45 manns

**Forréttir**

(Bornir fram á platta):

- Tapas með reyktri önd
- Tapas með parma skinku
- Blandað sushi
- Heitreyktur lax
- Grafinn lax
- Hvítlauksristaðir humarhalar

**Aðalréttir í hlaðborði**

- Nautalund með bernaisesósu
- Lambafillet með portvínsgljáa
- Marineraðar gulrætur með rúsínum
- Blaðsalat
- Ristuð grænmetisblanda
- Kartöflugratín

**Eftirréttur**

- Skyr og lakkrís
- Kryddkaka, karamella, hindber

**Gourmet steak buffet**

ISK 11900

Minimum 45 persons

**Starters**

(Served on a large plate set in the middle of each table):

- Tapas with smoked duck
- Tapas with parma ham
- Mixed sushi
- Warm smoked salmon
- Dill marinated salmon
- Garlic roasted langoustine

**Main courses buffet style**

- Tenderloin of beef with béarnaise sauce
- Rack of lamb with port wine glaze
- Marinated carrots with raisins
- Mixed lettuce
- Roasted vegetables
- Potato gratin

**Dessert**

- Skyr and liquorice
- Spice cake, toffee, raspberry

## Morgunverður | Breakfast

### Morgunverðarhlaðborð

ISK 3900

Lágmarksfjöldi 25 manns

### Breakfast buffet

ISK 3900

Minimum 25 persons

- |                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| - Brauð, rúnstykki og croissant | - Bread, buns and croissants   |
| - Skinka og salami              | - Ham and salami               |
| - Sulta, smjör og ostur         | - Jam, butter, and cheese      |
| - Múffur og sérbökuð vinarbrauð | - Muffins and danish pastry    |
| - Ferskir ávextir               | - Fresh fruit                  |
| - Skyr og jógúrt                | - "Skyr" and yoghurt           |
| - Morgunkorn og múslí           | - Mixed cereal and muesli      |
| - Beikon egg og pylsur          | - Bacon, eggs, and sausages    |
| - Kaffi, te og ávaxtasafi       | - Coffee, tea, and fruit juice |

## Kvöldverðarseðlar | Dinner menus

## Smáréttir bornir fram á platta á hvert borð

Blandaður sushi platti ISK 1000

(4 bitar á mann)

Smáréttir ISK 2000

(4 bitar á mann)

## Smáréttir:

- Snitta með roastbeef
- Snitta með rækjum
- Snitta með lax og eggjhræra
- Snitta með skinku og salati
- Rúgbrauðsnitta með síld
  
- Tapas með parmaskinku
- Tapas með andabringu
- Tapas með graflax
- Tapas með tómát, basil og mozzarella
- Tapas með reyktum lax
- Tapas með grænmeti
  
- Vefja með nauti
- Vefja með kjúkling
- Vefja með grænmeti
  
- Miniborgari með nauti
- Humar og agúrka
- Heitreyktur lax og blómkál
- Nautaspjót með trufflusósu
- Kjúklingaspjót með chilisósu
- Lambaspjót með pesto
- Grænmetisspjót
- Blandað sushi
- Súkkulaðihúðuð jarðarber

## Appetizers served on a platter on each table

Mixed sushi platter ISK 1000

(4 pcs per person)

Appetizer platter ISK 2000

(4 pcs per person)

## Appetizers:

- Canapé with roast beef
- Canapé with shrimps
- Canapé with salmon and eggs
- Canapé with ham and salad
- Rye bread canapé with herring
  
- Tapas with parma ham
- Tapas with duck breast
- Tapas with dill cured salmon
- Tapas with tomato, basil and mozzarella
- Tapas with smoked salmon
- Tapas with vegetables
  
- Tortilla with beef
- Tortilla with chicken
- Tortilla with vegetables
  
- Burger slider
- Langoustine and cucumber
- Warm smoked salmon and cauliflower
- Beef skewers with truffle sauce
- Chicken skewers with chili sauce
- Lamb skewers with pesto
- Vegetable skewers
- Mixed sushi
- Chocolate covered strawberries

**Kvöldverðarseðill 1**  
**ISK 10500**Saltaður þorskur  
Rófa, epli, humarsósaSteiktur nautahryggsvöðvi og nautakinn  
Sveppir, kartöflumæli, piparrót, árstíðar grænmetiBrownie og súkkulaðímús  
Jarðarber, ávaxtakrapís**Dinner menu 1**  
**ISK 10500**Salted cod ISK 2400  
Rutabaga, apple, langoustine sauceBeef tenderloin and beef cheek ISK 5900  
Mushrooms, potatoes, horseradish, seasonal vegetablesBrownie and chocolate mousse ISK 2200  
Strawberries, fruit sorbet**Kvöldverðarseðill 2**  
**ISK 10500**Grafin fjallableikja  
Piparrót, silungahrogn, epliLambahryggsvöðvi og lambaframpartur  
Rótargrænmeti, laukur, sinnepsgljáiSkyr og lakkrís  
Kryddkaka, karamella, hindber**Dinner menu 2**  
**ISK 10500**Cured Arctic char ISK 2400  
Horseradish, Arctic char roe, appleLamb fillet and shoulder of lamb ISK 5900  
Root vegetables, onion, mustard glazeSkyr and liquorice ISK 2200  
Spice cake, toffee, raspberry**Kvöldverðarseðill 3**  
**ISK 10500**  
**Eingöngu í boði fyrir allt borðið**Óvissuferð  
Matarkista, innblásin af nágrenni Bláa Lónsins. Fjögurra rétta matseðill, borinn fram í þeirri röð sem við teljum henta bragðlaukunum best.**Dinner menu 3**  
**ISK 10500**  
**Only served for the whole table**Tasting menu  
Inspired by Blue Lagoon's surrounding nature, you will enjoy 4 courses – served in an order we think is best suited to delight your palate.**Kvöldverðarseðill 4**  
**ISK 9900**Graflax  
Gúrka, rúgbrauð, sinnepssósaGrilluð kjúklingabringa  
Bygg, fennelsalat, árstíðar grænmetiHrært skyr  
Ávextir, berja krap, mulningur**Dinner menu 4**  
**ISK 9900**Marinated salmon ISK 2400  
Cucumber, rye bread, mustard sauceGrilled breast of chicken ISK 5300  
Barley, fennel salad, seasonal vegetablesTraditional skyr ISK 2200  
Fruits, berry sorbet, crumble

**Kvöldverðarseðill 5**  
**ISK 9900**

Humarsúpa  
Hvítlauxristaður humar, rjómi, söl

Pönnusteiktur þorskur  
Bygg, spergilkál, skelfisksósa

Ástarpungar & karamella  
Súkkulaðikrem, mjólkurvanillúis, saltkaramella

**Dinner menu 5**  
**ISK 9900**

Langoustine soup  
Garlic roasted langoustine, cream, seaweed

Pan fried cod  
Barley, broccoli, shellfish sauce

"Ástarpungar" & caramel  
Chocolate mousse, vanilla ice cream, salted caramel

**Kvöldverðarseðill 6 (V)**  
**ISK 9900**

Bakaðar gul og rauðbeður  
Blaðsalat, radísur, tofu

Blómkál  
Bygg, hummus, möndlur

Jarðarber og kókos  
Mynta, möndlur

**Dinner menu 6 (V)**  
**ISK 9900**

Baked yellow and red beets  
Mixed lettuce, radishes, tofu

Cauliflower  
Barley, hummus, almonds

Strawberries and coconut  
Mint, almonds

**Kvöldverðarseðill 7**  
**ISK 15900**

Sex rétta ferðalag bragðlaukanna um  
fjölbreytta náttúru Íslands

- Ferskvatns fjallableikja
- Þorskhakki frá Grindavík
- Íslenskur hörpuskel
- Íslensk nautalund
- Íslenskir úrvals ostar
- Skyr & íslensk ber

**Dinner menu 7**  
**ISK 15900**

A six course journey across the culinary  
landscape of Iceland

- Freshwater Arctic char
- Cod fillets from Grindavík harbour
- Icelandic scallop
- Icelandic tenderloin of beef
- Selection of Icelandic cheese
- Skyr & Icelandic berries

**Gourmet steikarhlaðborð**

ISK 11900

Lágmarksfjöldi 45 manns

**Forréttir**

(Bornir fram á platta):

- Tapas með reyktri önd
- Tapas með parma skinku
- Blandað sushi
- Heitreyktur lax
- Grafinn lax
- Hvítlauksristaðir humarhalar

**Aðalréttir í hlaðborði**

- Bökuð sellerírót
- Nautalund með bernaisesósu
- Lambafillet með portvínsgljáa
- Marineraðar gulrætur með rúsínum
- Blandað salat
- Ristuð grænmetisblanda
- Kartöflugratín

**Eftirréttur**

- Skyr og lakkrís  
Kryddkaka, karamella, hindber

**Gourmet steak buffet**

ISK 11900

Minimum 45 persons

**Starters**

(Served on a large plate set in the middle of each table):

- Tapas with smoked duck
- Tapas with parma ham
- Mixed sushi
- Warm smoked salmon
- Dill marinated salmon
- Garlic roasted langoustine

**Main courses buffet style**

- Baked celery root
- Tenderloin of beef with béarnaise sauce
- Rack of lamb with port wine glaze
- Marinated carrots with raisins
- Mixed lettuce
- Roasted vegetables
- Potato gratin

**Dessert**

- Skyr and liquorice  
Spice cake, toffee, raspberry



## Fundir og ráðstefnur | Meetings and conferences

Bláa Lónið er frábær vettvangur fyrir hverskyns fundi, ráðstefnur og viðburði. Heillandi umhverfi veitir innblástur til góðra verka.

Blue Lagoon is a truly memorable venue for any event. The combination of breathtaking scenery and modern facilities makes it ideal for meetings and conferences.

**Fundasalur Bláa Lónsins (100 m<sup>2</sup>)**

½ dagur	ISK 35000
Heill dagur	ISK 70000

**Blue Lagoon meeting room (100 m<sup>2</sup>)**

½ day	ISK 35000
Whole day	ISK 70000

**Eldey fundarherbergi (55 m<sup>2</sup>)**

½ dagur	ISK 35000
Heill dagur	ISK 70000

**Eldey meeting room (55 m<sup>2</sup>)**

½ day	ISK 35000
Whole day	ISK 70000

**Fundarveitingar | Refreshments**

Rúnstykki með skinku og osti	Bun with ham and cheese	ISK 550
Baguette með reyktum laxi	Baguette with smoked salmon	ISK 1200
Parma samloka	Parma sandwich	ISK 1200
Súkkulaði- eða gulrótarkaka	Chocolate or carrot cake	ISK 650
Hafra og rúsínukaka	Oatmeal and raisin biscuits	ISK 550
Frönsk súkkulaðikaka	French chocolate cake	ISK 490
Döðlubitar með súkkulaði	Date bites with chocolate	ISK 450
Ferskir niðurskornir ávextir	Mixed sliced fruit	ISK 600
Ferskt niðurskorið grænmeti	Mixed sliced vegetables	ISK 850
Kaffi og te ½ dagur	Coffee and tea ½ day	ISK 480
Kaffi og te heill dagur	Coffee and tea whole day	ISK 700
Gulrótar- og spínat safi	Carrot and spinach juice	ISK 950
Skyr boozt	"Skyr" smoothie	ISK 950
Mangó-spínat orkudrykkur	Green is good	ISK 950
Gulrætur-appelsínur-epli orkudrykkur	Fresh forever	ISK 950

## Blue Café

Í Blue Cafe er boðið upp á léttar veitingar við allra hæfi. Við erum sérstaklega stolt af Blue Lagoon réttunum sem eru framleiddir hér daglega. Gestir geta einnig notið þessara veitinga á innilaugarsvæði lónsins.

We offer a tasty choice of light, ready-to-go bites, and refreshing drinks. We are especially proud of our Blue Lagoon range, all freshly made from scratch, each morning.

Also available at the indoor lagoon bar, the selection includes, among other things:

Panini með: Mozzarella / Kjúkling / Parmaskinku	Panini with: Mozzarella / Chicken / Parma ham	ISK 2200
Parma samloka	Parma sandwich	ISK 1800
Tortilla með: Nautakjöti / Grænmeti (vegan)	Tortilla with: Beef / Vegetable (vegan)	ISK 2200
Langloka með: Skinku og osti / Reyktum laxi	Sub with: Ham and cheese / Smoked salmon	ISK 1400
Heitreyktur lax	Smoked salmon	ISK 2400
Ostabakki	Mixed cheese	ISK 2300
Sesar salat	Caesar salad	ISK 2400
Blandað sushi	Mixed sushi	ISK 2400
Grænmetisbakki	Mixed vegetables	ISK 920
Ávaxtaglas	Mixed fruit	ISK 700
Skyr boozt: Jarðarberja / Banana / Bláberja	"Skyr" smoothie: Strawberry / Banana / Blueberry	ISK 1000
Gos 0,5 l	Soda 0,5 l	ISK 520

## Gjafakort | Gift cards

Tilvalið er að panta rafræn gjafakort fyrir smærri hópa, með inneign sem gestir geta nýtt til að greiða fyrir vörur og þjónustu hér við Bláa Lónið. **Lágmarks inneign á kort er ISK 3000.**

Gift cards are ideal for smaller groups who wish to grab a quick snack, either at the indoor lagoon bar or at Blue Cafe. The cards can include a certain amount and can be used to pay for all services.

**Minimum amount per card is ISK 3000.**