

„Midgard Adventure came first – born from a desire to share our love for the Icelandic outdoors. Then we built Midgard Base Camp, a home for those adventures. And because we believe great days deserve great meals, we opened the Midgard Restaurant: where the adventure continues around the table.

The same values shape what we serve: hearty food, honest ingredients, local flavours, and a menu that keeps you well-fed and happy whether you’ve just come back from the highlands or are resting up for your next big adventure.”



“Midgard Adventure hóf ferðalagið – sem skapaðist út frá ástríðu okkar á því að deila íslenskri náttúru með öðrum. Síðan kom Midgard Base Camp, sem varð miðpunkturinn fyrir þessi ævintýri. Vegna þess að við trúum því að frábærir dagar eiga skilið frábærar máltíðir, opnuðum við Midgard veitingastaðinn: þar sem ævintýrin fá að halda áfram við matarborðið.

Sömu gildi móta matinn sem við berum fram: gómsætur matur sem bæði nærir og kætir, hráefni úr heimabyggð og maturinn gerður frá grunni. Eftir að hafa borðað á Midgard vonum við að þú sért fullsaddur og ánægður, hvort sem þú ert á leiðinni upp á hálendi eða ert að hvíla þig fyrir næsta stóra ævintýrið þitt.”



Starters · Forréttir

The food at Midgard is shaped by two things: local ingredients and the passion of our team.

Það er tvennt sem mótar matinn á Midgard: hráefni sem fást í heimabyggð og ástríðan hjá starfsfólkinu okkar.

Icelandic Smoked Salmon

Mustard and dill sauce & Icelandic rye bread.

2.600 ISK

Reyktur Lax

Scensk graflaxsósa og rúgbrauð.

Warm Baked Icelandic Brie

Honey, nuts, dried fruits & Melba toast.

2.700 ISK

Ofnbakaður Bríe Ostur

Hunang, hnetur, þurrkaðir ávextir og ristað Melba brauð.

Charcuterie Platter

Smoked and cured Icelandic meats, pickles & Melba toast.

small 3.000 ISK

Charcuterie Bakki

þurrkað og reykt íslenskt kjöt, súrar gúrkur, ólfiur og ristað Melba brauð.

large to share 5.200 ISK

Chili sin carne

Chili sin carne, smoked crispy flat bread, sour cream and jalapeño mayo.

2.700 ISK

Chili sin carne

Chili sin carne, stökkar flatkökur, sýrður rjómi og jalapeño majónes.

Pierogi (Polish Dumplings)

Spinach & blue cheese, served with garlic & yogurt sauce.

2.400 ISK

Pierogi (Pólskir Dömplingar)

Spínat & gráðostur og hvítlauks-jógurtsósa.

Soup Of The Day

Please ask the waiter which soup we have today.

2.250 ISK

Súpa Dagsins

Vinsamlega spurðu þjóninn um hvaða súpa er í boði í dag.

Bread

Herb butter.

1.300 ISK

Brauð

Kryddsmjör.



Smoked Salmon

Iceland on a plate – the rye bread is home baked (yes you can ask for the recipe); served with local smoked Salmon.

Reyktur lax

Ísland í sinni stærstu mynd – rúgbrauðið er heimabakað (já, það er hægt að fá uppskriftina); borið fram með íslenskum reyktum lax fenginn úr heimabyggð.



Pierogi

Iceland has a big Polish community – and thanks to our own pierogi master on staff (Gosia), you get to taste the best of it!

Pierogi

Pólverjar hafa skapað sér stóran sess í okkar samfélagi – og þökk sé okkar eigin pierogi sérfræðingi (Gosia), þá fáir þið að smakka pierogi af bestu gerð!



Chili sin Carne

A Midgard Adventure Classic, fueling our hiking tours for over 15 years. We love it so much, it's finally made its way from the outdoors onto the menu.

Chili sin Carne

Rétturinn er klassískur hjá Midgard Adventure, en hann hefur nært göngufólkið okkar í yfir 15 ár. Við elskum hann svo mikið að hann hefur löksins fengið sinn stað á matseðlinum, beint frá hálendinu.



Mains · Aðalréttir

Both our smoked and fresh salmon – along with our arctic char – are land-farmed on Iceland's South Coast.

Bæði reykti og ferski laxinn okkar – ásamt bleikjunni – koma úr landeldi frá Suðurlandinu.

Baked Arctic Char

Crispy herb topping, mashed potatoes & brown butter, served with flaked almonds.

5.600 ISK

Ofnbökuð Bleikja

Stökkt jurtakurl, kartöflumús og brúnað smjör, með möndluflögu.

Slow-Cooked Lamb Shank

Mashed potatoes & red wine sauce.

6.300 ISK

Hægeldaður Lambaskanki

Kartöflumús og rauðvínssósa.

Chef's Salad

Mixed salad, roasted vegetables, seeds, dressing and feta cheese.

3.600 ISK

Salat Að Hætti Kokksins

Ristað grænmeti og fræ, blandað salat, fetaostur og sósa.

+ Add smoked salmon: + 700 ISK – Bættu við reyktum laxi + 700 ISK

Fish skewer

with lemongrass sauce, salt crusted baby potatoes, tartare dip.

4.800 ISK

Keilu fiskispijót

með sítrónugras sósu, létt söltuðu smælki og tartare dýfu.

Lamb skewer

with teriyaki sauce, salt crusted baby potatoes, tartare dip.

4.800 ISK

Lambaspijót

með teriyaki sósu, létt söltuðu smælki og tartare dýfu.

Mushroom "Byggotto"

from Icelandic barley, with pak choi and deep fried portobello.

4.500 ISK

Bygg risotto

með djúptsteiktum portobello sveppum, pak choi og furuhnetum.



Arctic Char

A true Icelandic favourite – mild, fresh, and straight from our local waters.

Bleikjan

Í sannkölluðu upphaldi á Íslandi – mildur og ferskur, og beint úr íslensku vatni.



Icelandic Lamb

They spend all summer wandering the highlands, free-range and full of flavour.

Íslenska lambið

Kindurnar eyða öllu sumrinu upp á hálendinu, þar sem þær fá borða nóg af íslenskum jurtum.



Chef's Salad: Hildur's pick

The Chef's Salad and to add some protein, she tops it off with Icelandic smoked Salmon.

Salat að hætti kokksins:

Upphald Hildar:

Salat að hætti kokksins, og fyrir auka prótein þá bætir hún íslenskum reyktum laxi við.



Burgers · Borgarar

Most of our meat comes from a butcher right here in Hvalsöllum; the rest is still local, sourced from a nearby town along the South Coast. Nánast allt kjöt sem við berum fram kemur beint frá Hvalsöllum eða úr grenndinni hérna á Suðurlandi.

Adventure Burger

Local 140g beef burger, lettuce, pickles, cheese, bacon jam & sauce.

3.800 ISK

Ævintýraborgari

140 gr nautaborgari, kál, súrar gúrkur, ostur, beikonsulta og sósa.

Veggie Burger

Midgard veggie burger, lettuce, pickles, mushroom jam and sauce.

3.800 ISK

Grænmetisborgari

Midgard grænmetisborgari, kál, súrar gúrkur, sveppasulta og sósa.

i All our burgers are served with our homemade deep fried potatoes.
Allir hamborgararnir okkar eru bornir fram með heimabökuðu djúpsteyktu kartöflunum okkar.

Pasta · Pasta

Fresh Tagliatelle with Icelandic Salmon

Tangy beurre blanc & rucola.

4.100 ISK

Ferskt Tagliatelle Með Íslenskum Laxi

Hvítvínsmjörksósa og klettasalat.

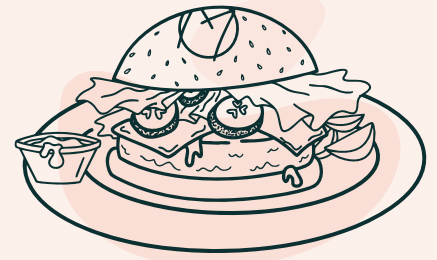
Pasta with Fresh Pesto

Choose between basil pesto or tomato pesto, served with parmesan cheese.

3.700 ISK

Pasta Með Fersku Pestó

Veldu um basilpestó eða tómatapestó, borið fram með parmesan osti.



Burger

We didn't want a burger on the menu, except if it's really, really good. Well here we are: the Adventure Burger became a true Midgard classic.

Hamborgarinn

Við vildum ekki vera með hamborgara á matseðlinum, nema hann væri mjög, mjög góður, og við teljum að okkur hafi tekist það: Ævintýraborgarinn er svo sannarlega Midgard klassik.

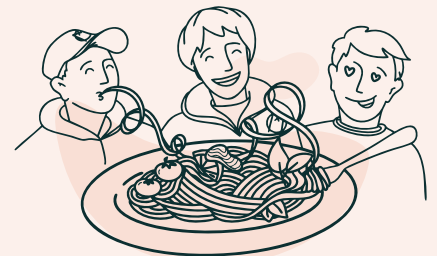


Our potatoes

Sourced from Birkir, our local farmer and personal potato hero.

Kartöflurnar okkar

Við fáum þær frá Birki, bónda hér í heimabyggð og okkar eigin kartöflu hetja.



Pasta

After a long day hiking in the wild, pasta is the answer - Stefan picks Red Pesto, Björg loves Salmon Tagliatelle, and Addi's loyal to Green Pesto.

Pasta

Eftir langan dag í íslensku náttúrunni, þá er pasta alltaf svarið - Stefan kysir Rautt Pestó, Björg elskar Laxa Tagliatelle, og Addi velur Grænt Pestó fram yfir allt annað.



Desserts · Eftirréttir

We've always prioritised local producers who work in harmony with the land and follow ethical, sustainable methods.

Við höfum alltaf forgangsraðað því að fá hráefnin okkar héðan úr heimabyggð og frá fólki sem er með sömu sýn og við þegar kemur að sjálfbærni í framleiðslu.

At Home in Iceland

Caramel mousse, milk ice cream & rhubarb caramel sauce.

2.500 ISK

Heima Á Íslandi

Karamellubúðingur, mjólkurís og rabarbara-karamellusósa.

Poached Rhubarb

with a cream cheese mousse, shortbread biscuit and basil sorbet.

2.900 ISK

Soðinn Rabbabari

Borinn fram með rjómaostakremi, shortbread-köku og basíliku sorbet.

Pistachio Cheesecake

From homemade pistachio paste and with white chocolate sauce.

2.900 ISK

Ostakaka

Með pistasiuhnetum og hvítri súkkulaðisósa.

Chocolate Brownie

Chocolate sauce, ice cream & almond nuts.

2.500 ISK

Súkkulaðikaka

Súkkulaðisósa, ís og hnetur.



At Home in Iceland

A playful take on the classic Sunday dessert every Icelander knows from family meals.

Heima á Íslandi

Skemmtileg útfærsla á klassiska sunnudags eftirréttinum sem allir Íslendingar þekkja og elska.



Brownie

Our vegan chocolate brownie is tour-tested, Base Camp-approved – rich, indulgent, and the perfect way to end a meal.

Brownie-kaka

Vegan súkkulaði brownie-kakan okkar hefur verið prófuð út um allt – hvort sem það er á hælendinu eða á Base Camp – þá er þetta fullkomin leið til að enda máltíðina.



Rhubarb Dessert

Our rhubarb dessert is made from stalks grown just outside – harvested by us, served to you.

Rabbabara eftirréttur

Rabbabara eftirrétturinn okkar inniheldur rabbabara sem vex beint fyrir utan hjá okkur, sem við tynum sjálf, fyrir ykkur.