

„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 ævintýrin okkar. Þar sem 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 matur 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.

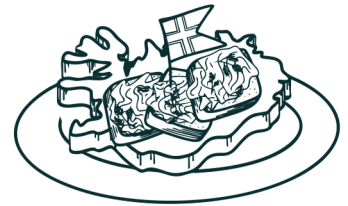
Icelandic Smoked Salmon

2.750 ISK

Mustard and dill sauce and Icelandic rye bread.

Reyktur Lax

Sænsk graflaxsósa og rúgbrauð.



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

Warm Baked Icelandic Brie



3.100 ISK

Honey, nuts, dried fruits and melba toast.

Ofnbakaður Bríe Ostur



Hunang, hnetur, þurrkaðir ávextir og ristað melba brauð.

Crispy Lamb Belly

Chimichurri and grilled salad.

Stökkt Lambaslög

Chimichurri og grillað salat.

Pierogi

Please ask the waiter which pierogi we have today.

Pierogi

Vinsamlega spurðu þjóninn hvaða pierogi er í boði í dag.

Soup Of The Day



2.700 ISK

Please ask the waiter which soup we have today.

Súpa Dagsins



Vinsamlega spurðu þjóninn hvaða súpa er í boði í dag.

Watermelon Steak



2.200 ISK

Cous cous, walnuts and feta.

Vatnsmelónu Steik



Kúskús, valhnetur og fetaostur.

Chili Padrón



1.300 ISK

Chili tapenade and smoked salt.

Chili Padrón



Chili tapenade og reykt salt.

Bread



1.500 ISK

Whipped herb butter.

Brauð



Þeytt kryddsmjör.

Baby Gem Salad



800 ISK

Vinaigrette or green goddess herb dressing, and sesame seeds.

Hjartasalat



Vinaigrette eða græn gyðju dressing, og sesam fræ.



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 fáid 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 on to the menu.

Chili Sin Carne

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



vegetarian



vegan



vegetarian, vegan optional



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 and flaked almonds.

5.900 ISK

Ofnbökuð Bleikja

Stökkt jurtakurl, kartöflumús, brúnað smjör og möndluflogur.

Slow-Cooked Lamb Shank

Mashed potatoes and red wine sauce.

6.800 ISK

Hægeldaður Lambaskanki

Kartöflumús og rauðvínssósa.

Chef's Salad



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

3.700 ISK

Salat Að Hætti Kokksins



Blandað salat, ristað grænmeti, fræ, dressing og fetaostur.



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

Lamb Skewers

Teriyaki sauce, deep fried potatoes and tartare dip.

5.700 ISK

Lambaspijót

Teriyaki sósa, djúpssteiktur kartöflur og tartare dýfa.

Cheese Skewers



Chimichurri and deep fried potatoes.

4.500 ISK

Ostaspijót



Chimichurri og djúpssteiktur kartöflur.

Chili Sin Carne



Crispy flat bread, sour cream and jalapeño mayo.

3.600 ISK

Chili Sin Carne



Stökku flatkökur, sýrður rjómi og jalapeño majónes.

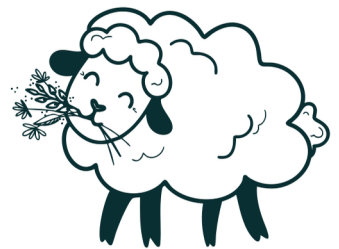


Arctic Char

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

Bleikjan

Í sannkölluðu uppáhaldi 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 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: Uppáhald Hildar

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



vegetarian



vegan



vegetarian



vegan optional



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 Hvalselli eða úr grenndinni hérna á Suðurlandi.

Adventure Burger

4.100 ISK

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

Ævintýraborgari

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

Veggie Burger



4.100 ISK

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

Grænmetisborgari



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



All our burgers are served with our homemade deep fried potatoes. Allir hamborgaramir okkar eru bornir fram með heimagerðu djúpsteiktu kartöflunum okkar.

Pasta · Pasta

Fresh Tagliatelle With Icelandic Salmon

4.400 ISK

Beurre blanc and rucola.

Ferskt Tagliatelle Með Íslenskum Laxi

Hvítvins-smjörðsósa og klettasalat.

Pasta With Fresh Pesto



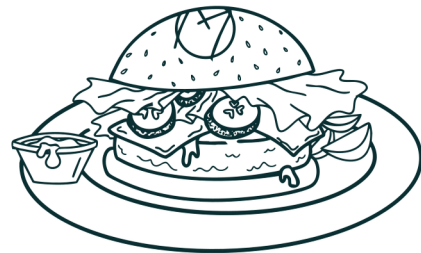
3.900 ISK

Tagliolini, basil pesto and parmesan cheese.

Pasta Með Fersku Pestó



Tagliolini, basiliku pestó og parmesan ostur.



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.

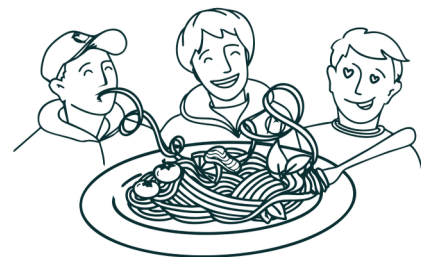


Our Potatoes

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

Kartöflurnar Okkar

Við fáum þær frá Birkí, bónda hér í heimabyggð og kartöflu hetjan okkar.



Pasta

After a long day hiking in the wild, pasta is the answer - Björg loves salmon tagliatelle, and both Addi and Stefan are loyal to basil pesto.

Pasta

Eftir langan dag í íslensku náttúrunni, þá er pasta alltaf svarið - Björg elskar laxa tagliatelle, og Addi og Stefan svikja aldrei basiliku pestóið.



vegetarian



vegan



vegetarian, vegan optional



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 and rhubarb caramel sauce.

2.500 ISK

Heima Á Íslandi



Karamellubúðingur, mjólkurís og rabarbara-karamellusósa.

Poached Rhubarb



Basil sorbet, shortbread biscuit and cream cheese mousse.

3.100 ISK

Soðinn Rababari



Basiliku sorbet, shortbread-kaka og rjómaostakrem.

Creme Brûlée



Skyr, white chocolate and baked rhubarb compote.

2.800 ISK

Creme Brûlée



Skyr, hvítt súkkulaði og bakaður rababari.

Chocolate Brownie



Chocolate sauce, ice cream and almonds.

2.700 ISK

Brownie-kaka



Súkkulaðisósa, ís og möndlur.



At Home In Iceland

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

Heima Á Íslandi

Skemmtileg útfærsla á klassíska 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 hálendinu 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.

Rababara eftirréttur

Rababara eftirrétturinn okkar inniheldur rababara sem vex beint fyrir utan hjá okkur, sem við týnum sjálf, fyrir ykkur.



vegetarian



vegan



vegetarian, vegan optional