

VELKOMIN Á MALARKAFFI

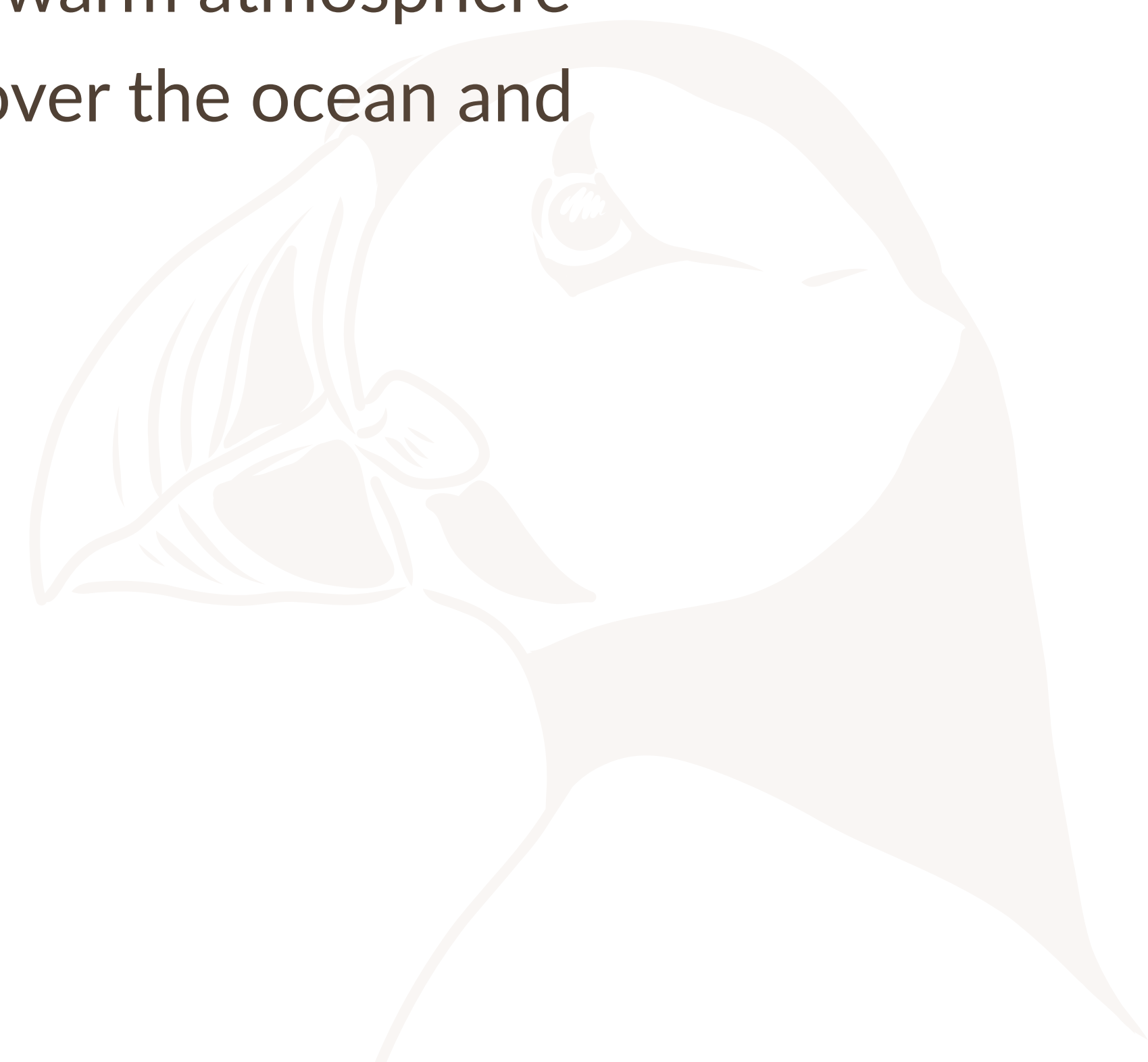
Malarkaffi er hlýlegur veitingastaður við sjávarsíðuna í Drangnesi og hluti af Malarhorn Guesthouse sem var stofnað árið 2008 af hjónunum Valgerði Magnúsdóttur og Ásbirni Magnússyni. Frá upphafi hefur áherslan verið á gestrisni, góða þjónustu og að skapa notalega upplifun fyrir gesti hvaðanæva úr heiminum.

Við leggjum áherslu á fersk hráefni, bragðgóðan mat og notalegt andrúmsloft þar sem allir geta notið góðrar stundar með útsýni yfir hafið og Grímsey.

WELCOME TO MALARKAFFI

Malarkaffi is a welcoming seaside restaurant in Drangnes and part of Malarhorn Guesthouse, which was founded in 2008 by the couple Valgerður Magnúsdóttir and Ásbjörn Magnússon. From the very beginning, the focus has been on hospitality, great service, and creating a pleasant experience for guests from around the world.

We focus on fresh ingredients, flavorful food, and a warm atmosphere where everyone can enjoy a good meal with views over the ocean and Grímsey Island.



MALARKAFFI

MENU

FORRÉTTIR / STARTERS

BRAGÐ AF ÍSLANDI / TASTE OF ICELAND 3.990.-

Smakkplatti með úrvali af íslenskum sérkennum og hráefni af svæðinu – fullkominn til að deila
House tasting platter with a selection of Icelandic specialties and local ingredients – perfect for sharing

FISKISÚPA / FISH SOUP 2.690.-

Heimagerð, rjómalöguð fiskisúpa, rík af fersku sjávarbragði, borin fram með nýbökðu brauði
Homemade fish soup, creamy and rich in fresh seafood flavors, served with freshly baked bread

HVÍTLAUKSBRAUÐ / GARLIC BREAD 1.290.-

Heitt brauð með hvítlaukssmjöri, létt stökkt að utan og mjúkt að innan
Warm garlic bread with aromatic garlic butter, crispy on the outside and soft on the inside

FERSKT SALAT / FRESH SALAD 1.990.-

Litríkt salat með fersku og stökku grænmeti, toppað með léttri og frískandi dressingu
Fresh and vibrant salad with crisp vegetables, finished with a light and refreshing dressing

ADALRÉTTIR / MAIN COURSES

FISKUR DAGSINS / CATCH OF THE DAY 5.690.-

Nýveiddur fiskur, borinn fram með sætkartöflu, silkimjúkri hollandaise sósu, fersku grænmeti og smælki
Catch of the day served with sweet potato, creamy hollandaise sauce, seasonal vegetables and baby potatoes

LAMBAFILLET / LAMB FILLET 6.990.-

Lambafillet, borið fram með ofnbakaðri kartöflu, fersku grænmeti og ríkulegri piparsósu
Lamb fillet served with baked potato, vegetables and rich pepper sauce

GRÆNMETISLASAGNA / VEGETARIAN LASAGNA 3.590.-

Heimagerð lasagna með grænmeti og osti
Homemade vegetarian lasagna with flavorful vegetables and cheese

KJÚKLINGASALAT / CHICKEN SALAD 3.690.-

Létt og ferskt salat með kjúklingi og frískandi dressingu.
A light and fresh salad with chicken and a refreshing dressing.

FISKISÚPA / FISH SOUP 3.490.-

Heimagerð, rjómalöguð fiskisúpa, rík af fersku sjávarbragði, borin fram með nýbökðu brauði
Homemade fish soup, creamy and rich in fresh seafood flavors, served with freshly baked bread

HAMBORGARI / HAMBURGER 3.690.-

Hamborgari með lauk, salati, tómati, osti og sósu, borinn fram með stökkum frönskum
Hamburger with onion, lettuce, tomato, cheese and sauce, served with crispy fries

FISKBORGARI / FISH BURGER 3.690.-

Fiskborgari með lauk, salati, tómati, osti og sósu, borinn fram með stökkum frönskum
Fish burger with onion, lettuce, tomato, cheese and sauce, served with crispy fries

PLOKKFISKUR MEÐ RÚGBRAUÐI / ICELANDIC FISH STEW 3.290.-

Klassískur íslenskur plokkfiskur borinn fram með volgu rúgbrauði
Traditional Icelandic fish stew served with warm rye bread

MALARKAFFI

MENU

EFTIRRÉTTIR / DESSERTS

VOLG EPLAKAKA / WARM APPLE PIE 2.200.-

Heimabökuð volg eplakaka með mildum kanilkeim, borin fram með rjóma

Homemade warm apple pie with a hint of cinnamon, served with whipped cream

SKYRKAKA HÚSSINS / HOUSE SKYR CAKE 2.200.-

Silkimjúk skyrkaka með mjúkum svampbotni, með ferskum ávöxtum, borin fram með ávaxtasósu

Creamy skyr cake with a soft sponge base, with fresh fruits, served with a fruity sauce

SÚKKULAÐIKAKA / CHOCOLATE CAKE 2.200.-

Rík og mjúk súkkulaðikaka með rjóma, sannkallað sælkeragóðgæti

Rich and moist chocolate cake with whipped cream,

BARNA MATSEDILL / CHILDREN'S MENU

HAMBORGARI (90G) / HAMBURGER (90G) 2.290.-

Hamborgari með fersku salati og sósu, borinn fram með stökkum frönskum

Hamburger with fresh salad and sauce, served with crispy fries

PIZZA 1.990.-

Stökkbotna pizza með tómatsósu og bræddum osti, toppuð með ferskum kryddjurtum eða skinku að eigin vali

Crispy thin-crust pizza with tomato sauce and melted cheese, topped with fresh herbs or ham of your choice

KJÚKLINGANAGGAR / CHICKEN NUGGETS 1.990.-

Stökkir kjúklinganaggar, bornir fram með frönskum

Crispy chicken nuggets served with golden fries

MALARKAFFI

DRYKKJARLISTI / DRINK MENU

BJÓR / BEER

BOLI <i>Icelandic premium lager 5.6%, 500ml</i>	1.690.-
GULL <i>Icelandic lager 5.0%, 500ml</i>	1.690.-
GULL LITE <i>Gluten-free lager 5.0%, 500ml</i>	1.690.-
GALDR <i>Icelandic German-style pilsner 4.6%, 330ml</i>	1.390.-
KUKL <i>Icelandic German-style lager 5.0%, 330ml</i>	1.390.-
BRÍÓ <i>Icelandic German-style pilsner 0.0%, 330ml</i>	690.-

RAUDVÍN / RED WINE

RAMON BILBAO <i>14%, 750ml</i>	8.190.-
RAMON BILBAO <i>14%, glass</i>	2.090.-
CABERNET SAUVIGNON NERO D'AVOLA <i>13.5% 750ml</i>	7.790.-
CABERNET SAUVIGNON NERO D'AVOLA <i>13.5% glass</i>	1.990.-

HVÍTVÍN / WHITE WINE

LAROCHE CHARDONNAY <i>13%, 750ml</i>	7.790.-
LAROCHE CHARDONNAY <i>13%, glass</i>	1.990.-
PINOT GRIGIO <i>13.5% 750ml</i>	7.390.-
PINOT GRIGIO <i>13.5% glass</i>	1.890.-

MALARKAFFI

DRYKKJARLISTI / DRINK MENU

FREYÐIVÍN / PROSECCO

PICCINI PROSECCO	7.790.-
<i>11%, 750ml</i>	
PICCINI PROSECCO	1.990.-
<i>11%, glass</i>	

KOKTEILL / COCKTAIL

GIN & TONIC	2.490.-
<i>Gin and tonic</i>	
MOSCOW MULE	2.690.-
<i>Vodka, ginger ale and lime</i>	
APEROL SPRITZ	2.690.-
<i>Aperol, prosecco, and soda water</i>	
WHISKY GINGER	2.690.-
<i>Whisky and ginger ale</i>	
VODKA & TONIC	2.490.-
<i>Vodka and tonic</i>	
BASIL GIMLET	2.690.-
<i>Gin, lime juice, basil syrup, and basil</i>	
VODKA & COKE	2.290.-
<i>Vodka and coke</i>	

ÍRSKT KAFFI / IRISH COFFEE

IRISH COFFEE	2.590.-
<i>Irish whiskey, hot coffee and cream</i>	

LÍKJÖR / LIQUER

BAILEYS	1.790.-
<i>Baileys</i>	

MALARKAFFI

DRYKKJARLISTI / DRINK MENU

STERKT VÍN / SPIRITS

COGNAC LARSEN VSOP	1.990.-
<i>4cl</i>	
HENNESSY	1.990.-
<i>4cl</i>	
WHISKY BLACK LABEL	1.990.-
<i>4cl</i>	
GIN TANQUERAY	1.990.-
<i>4cl</i>	
VOR ICELANDIC BERRY GIN	1.990.-
<i>4cl</i>	
VODKA SMIRNOFF	1.890.-
<i>4cl</i>	
BRENNIVÍN	1.890.-
<i>4cl</i>	
CAMPARI	1.890.-
<i>4cl</i>	
FLÓKI ICELANDIC WHISKY	1.890.-
<i>4cl</i>	

MIXER

TONIC	590.-
<i>Glass bottle</i>	
GINGER ALE.	490.-
<i>Glass bottle</i>	

GOS / SODA

PEPSI	490.-
<i>330ml</i>	
PEPSI MAX	490.-
<i>330ml</i>	
APPELSÍN	490.-
<i>330ml</i>	
KRISTALL	490.-
<i>330ml</i>	