

FVER

- RESTAURANT -



HVER
- RESTAURANT -

A LA CARTE

Hvítvín / White Wine

Guntrum Riesling

Rheinhessen, Germany

Létt fylling, hálfsett, pera og ferskja.

Light body, halfsweet, pear and peach.

4.900 kr.

Montes Alpha Chardonnay

Casablanca Valley, Chile

Mjúk og mikil fylling, suðrænn ávöxtur, vanilla og eik.

Soft and creamy texture, tropical fruit, vanilla and oak.

9.900 kr.

Kaiken Terroir Series Torrontés

Salta, Argentina

Hálfburtt og ilmrikt, blóm, múskat og appelsínur.

Semi-dry and aromatic, flowers, muscat and oranges.

7.600 kr.

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Marlborough, New Zealand

Burtt, ferskt og mjög ilmrikt, ferskar kryddjurtir, passíuávöxtur, ferskja og límóna.

Dry, fresh and very aromatic, fresh herbs, passion fruit, peach and lime.

14.900 kr.

Romio Pinot Grigio

Friuli, Italy

Hálfburtt og ljúft vín, pera, epli og melóna.

Semi-dry and soft wine, pear, apple and melon.

6.300 kr.

Guado Al Tasso Vermentino

Toscana / Bolgheri, Italy

Ferskt og snarpt, þroskaðir sítrusávextir, hvít blóm og kryddjurtir.

Fresh and crispy, ripe citrus fruits, white flower and herbs.

9.600 kr.

Museum Vinea Sauvignon Blanc

Rueda, Spain

Burtt og snarpt vín, grænt epli, sæt pera, límóna, kryddjurtir og steinefni.

Dry and crispy, green apple, sweet pear, lime, herbs and minerals.

6.600 kr.

Torres Gran Vina sol

Penedés, Spain

Blómailmur af suðrænum ávöxtum eins og ananas og ferskju. Góð fylling í munni, örliðið kryddað. Vanilla og örliðið smjör sem kemur frá eikinni.

Floral (honeysuckle) with vegetable and fruit notes (pineapple, peach). Intense in the mouth, full bodied and spicy (vanilla), revealing its time in oak.

8.200 kr.

Gérard Bertrand Réserve Spéciale Viognier

Languedoc-Roussillon, France

Burtt og safaríkur suðrænn ávöxtur og blóm.

Dry and juicy tropical fruits and flowers.

7.600 kr.

Pascal Jolivet Sancerre

Loire, France

Þurrt og brakandi ferskt, grösugt, límóna og suðrænic ávextir.

Dry and very fresh, grassy, lime and tropical fruits.

11.600 kr.

Trimbach Pinot Gris Réserve

Alsace, France

Hálfþurrt vín með smá sætu, kryddað og rjómatónar.

Semi-dry wine with little sweetness, spicy and creamy.

10.600 kr.

La Chablisienne Chablis Premier Cru „Fourchaume”

Bourgogne, France

Þurrt, ferskt og fágað, mildur sítrus, fikjur, apríkósa og steinefni.

Dry, fresh and elegant, mild citrus, figs, apricot and minerals.

12.200 kr.

Bouchard Aîné & Fils Meursault

Bourgogne / Côte de Beaune, France

Þurrt og þétt vín, epli, heslihnetur og vanilla.

Dry and firm wine, apple, hazelnut and vanilla.

21.100 kr.




Húsvín / House Wine

Barefoot Pinot Grigio

California, USA

Hálfþurrt, mildur ávöxtur, ferskja, melónur og epli.

Semi-dry, mild fruits, peach, melon and apple.




 150 ml 1.300 kr.  375 ml 2.800 kr.  5.300 kr.

Trapiche Chardonnay Mendoza

Argentina

Ananas og rautt epli með löngu og fersku eftirbragði.

Pineapple and red apple with long and fresh after-taste.

 150 ml 1.500 kr.  375 ml 3.200 kr.  6.100 kr.

Rauðvín / Red Wine

Dark Horse Cabernet Sauvignon

California, USA

Hálfpurrt og þykkt vín, sultaður ávöxtur, lakkrís og súkkulaði.

Halfdry and full bodied, jammy fruit, licorice and chocolate.

6.600 kr.

Trivento Golden Reserve Malbec

Mendoza, Argentina

Þétt og mikið vín, sultuð bláber og hindber, plómur og krydd.

Firm and intense, jammy blueberry and raspberry, plums and spices.

9.900 kr.

Montes Alpha Carmenére

Colchaqua Valley / Marchigüe Vineyards, Chile

Purrt og kröftugt vín, dökkur og sultaður berjaávöxtur, mokka og pipar.

Dry and powerful, dark and jammy berries, moccha and pepper.

9.900 kr.

Viña Maipo Limited Edition Syrah

Maipo Valley, Chile

Dökkt og öflugt vín, sætar kryddjurtir, bláber og brómber.

Dark and powerful, sweet herbs, blueberry and blackberry.

12.200 kr.

Torres Ibericos

Rioja, Spain

Djúpkirsuberjarautt með angan af bláberjum, sólberjum og ristaðri eik. Bragðmikil dökk ber og mjúk tannín.

Ruby red with hints of blueberries, blackcurrant and toasted oak. Tasty dark berries and soft tannins.

8.300 kr.

Montecillo Reserva

Rioja, Spain

Þurr og þroskaður ávöxtur, kirsuber, brómber, lakkrís, vanilla, kaffi og tóbak.

Dry and ripe fruits, cherry, blackberry, licorice, vanilla coffee and tobacco.

8.600 kr.

Emilio Moro

Ribera del Duero, Spain

Kröftugt og kjötmikið, kryddaður dökkur berjaávöxtur, þroskuð tannín.

Powerful and meaty, spicy dark berries, ripe tannins.

11.200 kr.

Baron De Ley „Finca Monasterio”

Rioja, Spain

Stórt og mikið vín, dökkur ávöxtur, plóma, sólber, kaffibaunir og kryddtónar.

Big and bold wine, dark fruits, plum, blackcurrant, coffee beans and spices.

12.900 kr.

Leonardo Chianti

Toscana, Italy

Þurr, léttur og ferskur rauður ávöxtur, krydd og mjúk tannín.

Dry, light and fresh red fruit, herbs and soft tannins.

6.600 kr.

Tenuta Sant 'Antonio Valpolicella Monti Garbi Ripasso

Veneto, Italy

Öflugt vín, hálfpurrt, þroskuð rauð ber, rúsínur og möndlur.

Powerful wine, semi-dry, ripe red berries, raisins and almonds.

9.900 kr.

Prunotto Barolo
Piedmonte, Italy

Þurrt vín með þurrkuðum berjaávéxti, eik og tóbak.

Dry wine with dried berries, oak and tobacco.

18.300 kr.

Gérard Bertrand Réserve Spéciale Pinot Noir
Languedoc-Roussillon, France

Þurrt og létt vín, hindber, kirsuber og kryddtónar.

Dry and light wine, raspberry, cherry and spices.

7.600 kr.

E. Guigal Côtes du Rhône
Rhône, France

Þurr og þétt tannín, kryddaður ávöxtur, skógarber, plóma, rabarbari og sæt kirsuber.

Dry and firm tannins, spicy fruit, forrest berries, plum, rhubarb and sweet cherries.

8.500 kr.

Bouchard Aîné & Fils Mercurey 1er Cru „Clos l'Évêque”
Bourgogne / Côte Chalonnaise, France

Þurrt, léttkryddað, rauðir ávéxtir, hindber, kröftugt í bragði og öflug tannín.

Dry, lightly spiced, red fruits, raspberry, powerful with intense tannins.

14.200 kr.

Château Tour Pibran
Bordeaux / Pauillac, France

Þétt fylling, sólber, fíkjur, eik og kakó.

Firm body, blackcurrant, figs, oak and cocoa.

15.500 kr.

Château Cantenac Brown
Bordeaux / Margaux, France

Mjög dökkt að lit, nánast sætur berjaávöxtur, sólber, plóma, eik, þurrt, kröftugt með þéttum tannínunum.

Very dark in color, almost sweet berries, blackcurrant, plum, oak, dry, powerful with firm tannins.




33.000 kr.

Húsvín / House Wine

Barefoot Merlot
California, USA

Hálfþurrt, mjúkur og bragðgóður ávöxtur, kirsuber, plómur, hindber og súkkulaði.




Semi-dry, soft and juicy fruits, cherry, plum, raspberry and chocolate.

 150 ml 1.300 kr.  375 ml 2.800 kr.  5.300 kr.

Trapiche Malbec
Mendoza, Argentina

Plómur og kirsuber með trufflum og vanillu.

Plums and vanilla with truffle and vanilla.

 150 ml 1.500 kr.  375 ml 3.300 kr.  6.100 kr.

Freyðivín / Sparkling Wine

Codorniu Classico

Spain

Epli og ristað brauð. Ferskleiki og gott jafnvægi.

Apple and toast. Refreshing and well balanced.



200 ml 1.800 kr.



6.300 kr.

Leonardo Prosecco Extra Brut

Italy

Þurr og snarpur ávöxtur, sæt pera, melóna, gult epli.

Dry and crispy fruit, sweet pear, melon, yellow apple.



6.600 kr.

Kampavín / Champagne

Moët & Chandon

France

Góð fylling, þurr og ferskt með sítrus og eplakeim í bland við smjör og gertóna.

Full bodied and dry with tones of citrus and apples, butter and yeast.



200 ml 7.600 kr.

Veuve Clicquot Brut

France

Þurr og göfugt kampavín með djúpri bragðfyllingu og fínlegum ávexti.

Dry and noble Champagne with deep flavors and elegant fruits.



23.100 kr.

Rósavín / Rosé

Mateus Rosé

Portúgal

Létt og ferskt með jarðarberjum.

Light and fresh with strawberries.



187 ml 1.400 kr.



375 ml 2.600 kr.



4.900 kr.

Montes Late Harvest Gewurztraminer

Chile

Mjúk, sæt og krydduð fylling, apríkósur, lychee, hunang og blóm.

Soft, sweet and spicy body, apricot, lychee, honey and flowers.



60 ml 1.400 kr.



375 ml 6.600 kr.

Irish coffee



1.800 kr.

Royal coffee




1.800 kr.

Aðrir drykkir / Other Drinks

Bjór / Beer

Kranabjór / Draft

 330 ml 1.100 kr.  500 ml 1.200 kr.

Flöskubjór / Bottles

Tuborg Green 4,6%	1.050 kr.
Egils Lite 4,4%	1.050 kr.
Bolí 5,6%	1.150 kr.
Stella Artois 5,0%	1.200 kr.
Skjálfti 4,7%	1.400 kr.
Freyja 4,5%	1.400 kr.
Snorri nr. 10 5,3%	1.500 kr.
Móri 5,5%	1.800 kr.
Lava 9,4%	2.800 kr.

Gos / Soda

Kristall, Kristall Mexican lime,
Pepsi, Pepsi Max, Appelsín,
7 Up, Grape, Ginger Ale, Tonic.

 330 ml 400 kr.  500 ml 550 kr.

Pilsner 2,25% 330 ml	600 kr.
Malt 330 ml	600 kr.
Red Bull 250 ml	500 kr.

Ávaxtasafar / Juices 330 ml 400 kr.

Appelsínu, epla, ananas, trönuberja
Orange, apple, pineapple, cranberry.

Mjólk / Milk 330 ml 250 kr.

Heitir drykkir / Hot Drinks

Kaffi / House coffee	400 kr.
Te / Tea	400 kr.
Espresso	400 kr.
Double Espresso	450 kr.
Cappuccino	500 kr.
Latte	500 kr.
Swiss Mocca með rjóma / with cream	600 kr.

Heitt kakó með rjóma
Hot chocolate with cream 600 kr.



Forréttir / Starters

Humar

Humarsúpa, hvítlauksmarineraður humar og saffran-rjómi.

Langoustine

Langoustine soup, garlic marinated langoustine and saffran cream.

2.150 kr.

Lax

Grafinn laxa tartar, ristað brauð og hunangssósa.

Salmon

Cured salmon tartar, toast and honey dressing.

2.200 kr.

Lamb

Tvíreykt hangikjöt, gráðaostur, vínber og bláberjadressing.

Lamb

Double smoked, blue cheese, crapes and blueberry dressing.

2.650 kr.

Naut

Punnt skorin lund, valhnetur, parmesan, klettsalat og jarðsveppaolía.

Beef

Carpaccio, walnut, parmesan, rucola and truffle oil.

2.750 kr.



Léttir réttir / Light Courses

Lax

Salat með reyktum laxi, rækjum, eggjum og hvítlaukssósu.

Salmon

Salad with smoked salmon, shrimp, egg and garlic sauce.

1/1 2.650 kr. 1/2 2.150 kr.

Kjúklingur

Salat með grilluðum kjúklingi, appelsínunum, kasjúhnetum og engifersósu.

Chicken

Salad with grilled chicken, orange, cashew nuts and ginger dressing.

1/1 2.650 kr. 1/2 2.150 kr.

Humar

Salat með steiktum humar, grænmeti, sítrónu og krydduðu tómatamajónesi.

Langoustine

Salad with fried langoustine, vegetables, lemon and spicy tomato mayonnaise.

1/1 3.250 kr. 1/2 2.650 kr.

Pasta

Tagliatelle með skelfiski, hvítvínsljóma, hvítlauksbrauði og salat.

Pasta

Tagliatelle with shellfish, white wine cream, garlic bread and salad.

1/1 3.100 kr. 1/2 2.250 kr.



Aðalréttir / Main Courses

Kjúklingur

Dijon-gljád bringa, sætkartöflumús, hvítlauksgrænmeti og döðlusósa.

Chicken

Dijon glazed breast, sweet potatoes, garlic vegetables and date sauce.

4.900 kr.

Léttsaltaður þorskur

Hægeldaður með Miðjarðarhafskartöflumús, jurtasalati og parmesansósu.

Light salted cod

Slow cooked with Mediterranean mashed potatoes, herb salad and parmesan sauce.

4.100 kr.

Lamb

Hægeldaður hryggvöðvi, kartöfluterrine, rötargrænmeti og lambasoðsósa.

Lamb

Slowly cooked fillet, potato terrine, root vegetable and lamb stock sauce

5.100 kr.

Veiði dagsins, sá ferskasti af markaðnum hverju sinni

Vinsamlega spyrjið þjóninn.

Catch of the day, fresh off the docks every day

Please ask the waiter.

3.900 kr.

Naut

Grilluð nautalund með kryddsoðinni kartöflu, ristuduðum sveppum og béarnaise-sósa.

Beef

Grilled beef tenderloin with potato fondant, fried mushrooms and Béarnaise sauce.

5.900 kr.

Bleikja

Smjörsteikt, kremað bygg, sýrðar gúrkur, salat og sítrónusósa.

Arctic char

Butter fried, creamed barley, pickled cucumber, salad and citrus sauce.

4.100 kr.



Grænmetisréttir / Vegetarian, Vegan

Bygg

Soðið í tómatabsilsósu með steiktu grænmeti og salati.

Barley

Boiled in tomato basil sauce with fried vegetables and salad.

3.300 kr.

Vegan hnetusteik

Grillsteikt, sætkartöflumús, ætíþistlar, klettsalat og avokadósósa.

Vegan nut steak

Grilled, sweet potatoes, Jerusalem artichoke, rucola salad and avocado sauce.

3.900 kr.



Hveraborgarar / HVER burgers

Bornir fram með kokteilsósu og frönskum / Served with cocktail sauce and French fries

Naut

140 g úrvals nautakjöt, brioche-brauð, beikonsalsa, tómatamajónes, salat og ostur.

Beef

140 g top quality beef, brioche bread, bacon salsa, tomato mayonnaise, salad and cheese.

2.750 kr.

Kjúklingur

140 g kjúklingabringa, brioche-brauð, beikonsalsa, chilimajónes, klettsalat og camembert-ostur

Chicken

140 g breast of chicken, brioche bread, bacon salsa, chili mayonnaise, rucola and camembert cheese.

2.750 kr.

Eftirréttir / Desserts

Skyr

Með muldu kanilkexi, bláberjum og sorbet.

Skyr (pronounced skeer)

*is a remarkable dairy product unique to Iceland
With cinnamon crust, blueberry and sorbet.*

1.600 kr.

Súkkulaðikaka

Volg með blautum kjarna, vanillúis og jarðarberjum.

Chocolate cake

*Warm with liquid center, vanilla ice cream
and strawberries.*

1.700 kr.

Crème Brûlée

Klassískt og karamelluserað, vanilla og ávextir.

Crème Brûlée

Classic, caramelized, vanilla and fruit.

1.700 kr.

Súkkulaðimús

Heimalöguð með hindberjasósu.

Chocolate mousse

Homemade with raspberry sauce.

1.700 kr.

Íshamingja Hveragerðis

3 kúlur af sérvöldum ís frá Kjörís.

Ice cream happiness of Hveragerði

*3 types of selected ice cream from our local
ice cream maker Kjörís.*

1.700 kr.

Ostar

Þrjár tegundir af íslenskum ostum bornir fram með sultu, hunangi og kexi.

Cheese

*Three types of Icelandic cheese served with jam,
honey and crackers.*

1.900 kr.





