



Goya Tapas bar

Litli Spánn í Listagilinu

Kokteilar
Cocktails



Kokteilar / Cocktails

Mojito Classic	1.790 kr
Strawberry Mojito	1.790 kr
Blueberry Mojito	1.790 kr
Goya Mojito	1.790 kr
Chilli Mojito	1.790 kr
Tom Collins	1.590 kr
White Russian	1.800 kr
Cosmopolitan	1.790 kr
Sex on the Beach	1.790 kr
Brjálaða Bína	1.890 kr
Vodka Martini	1.790 kr
Chili Martini	1.790 kr
Gin Martini	1.790 kr
Hendrick´s með gúrku	1.390 kr

Tapasréttir

Tapas

1. Brauðkarfa með ólífufu tapenade 590 kr
Bread basket with olive tapenade
2. Blandaðar ólífur Sevilla 750 kr
A mix of Spanish olives
3. Nautalund í karamellu, rósmarin, chili og hvítlauk með sætum kartöflum 1.690 kr
Beef tenderloin in caramel, rosemary, chili and garlic with sweet potatoes
4. Nautalund í teriyaki með sætum kartöflum 1.690 kr
Beef tenderloin in teriyaki with sweet potatoes
5. Lambalæri í lakkríssósu með steiktu grænmeti 1.550 kr
Leg of lamb in liquorice sauce with fried vegetables
6. Lambalæri í rjómalagaðri esdragonsósu með steiktu grænmeti 1.550 kr
Grilled leg of lamb in creamy tarragonsauce with fried vegetables
7. Beikonvafin hörpuskel með döðlu chutney 1.490 kr
Bacone wrapped scallop with date chutney
8. Hvítlauksristaðir sveppir 950 kr
Garlic roasted mushrooms
9. Reyktur lax með piparrótarsósu og grilluðu brauði 1.390 kr
Smoked salmon on grilled bread with horseradish sauce

10. Grænt salat með ólífum <i>Spanish green salad with olives</i>	790 kr	20. Eyfyrsk hráskinka með döðlum og geitaosti <i>Proscutto from Eyjafjörður with dates and Spanish goat cheese</i>	1.250 kr
11. Saltfiskur að hætti Katalóníubúa <i>Bacalao, Catalanian style</i>	1.290 kr	21. Grafin gæs með karamellu og bláberja- compotte <i>Cured goose with caramel- and blueberry compotte</i>	1.690 kr
12. Spænsk eggjakaka með sætum kartöflum, tómötum og hvítlauk <i>Spanich omelette with sweet potatos, tomatos and garlic</i>	1.590 kr	22. Andabringa í appelsínusósu með sætum kartöflum <i>Duck breast in orange sauce with sweet potatos</i>	1.690 kr
13. Kjúklingalundir í rjómaosta- chilisósu <i>Chicken in cream cheese- chili sauce</i>	1.390 kr	23. Andabringa í yakiniku soya með sætum kartöflum <i>Duck breast in yakiniku sauce with sweet potatos</i>	1.690 kr
14. Jurtamarineraðar kjúklingalundir með piparostasósu <i>Herb marinated chicken with pepper cheese sauce</i>	1.390 kr	24. Beikonvafðar döðlur með sætri chilisósu <i>Bacon wrapped dates with sweet chili sauce</i>	1.090 kr
15. Bakaðar kjúklingalundir í BBQ sósu <i>Oven baked chicken in BBQ sauce</i>	1.390 kr	25. Grillaðar risarækjur á spjóti með salsa <i>Roasted prawns on stick with salsa</i>	1.390 kr
16. Humar í skel með blómkálsmauki og salati <i>Langoustine with cauliflower puree and lettuce</i>	1.990 kr	26. Tortilla með kjúkling, grænmeti, salati og aioli <i>Tortilla with chicken, vegetable, lettuce and aioli</i>	1.190 kr
17. Bökuð kartafla með salati og hvítlauksaioli <i>Baked potato with salat and garlic aioli</i>	590 kr	27. Tortilla með rótargrænmeti, sveppum, salati og aioli <i>Tortilla with vegetable, mushrooms, lettuce and aioli</i>	1.190 kr
18. Paella með humar, hörpuskel, bláskel og tígrisarækjum <i>Paella with langoustine, scallop, mussels and prawns</i>	1.790 kr	28. Grafið hrossafille með salati og soya-engifersósu <i>Cured horse fille with salad and soya-gingersauce</i>	1.390 kr
19. Paella með kjúkling, sveppum og yakinigu soya <i>Paella with chicken, mushrooms and yakinigu soya</i>	1.490 kr	29. Kjúklingavængir með BBQ sósu og salati <i>Chicken wings with BBQ sauce and salad</i>	1.350 kr

30. Spænskar kjötbollur í tómat- concasse
Spanish meatballs in tomato- concasse 1.490 kr
31. BBQ svínarif með salati
BBQ ribs with salad 1.590 kr
32. Djúpssteiktur Camembert með rifsberjahlaupi
Deep fried Camembert with redcurrant jam 1.590 kr

Valkvíði að
plaga þig?

Það er til lausn á því

Too many choices?

We can help

Matreiðslumenn okkar velja 3 tapasrétti 3.890 kr
The kitchen serves up 3 of their own favorite Tapas

Matreiðslumenn okkar velja 4 tapasrétti 4.690 kr
The kitchen serves up 4 of their own favorite Tapas

Óvissuferð Goya

6 tapasréttir, fjölbreytt úrval eðalréttanna og
eftirréttur að hætti hússins
6 various Tapas and dessert a'la Goya
Price per person

5.690 kr

Kjötveisla Meat feast

Kjúklingalundur, nautalundur, lambalæri
grafið hrossafille, beikonvafðar döðlur og hráskinka
ásamt meðlæti. Einnig fylgir eftirréttur að hætti hússins
Chicken, beef tenderloin, leg of lamb
cured horse file, bacon wrapped dates and proscutto
with vegetable and potato.
Price per person

6.690 kr

Aðalréttir

Main courses

33. Humarsamloka með beikon, tómötum, salati, basil aioli og frönskum kartöflum 3.490 kr
Lobster sandwich with bacon, tomatoes, lettuce, basil aioli and french fries
34. Steikarsamloka með nautalund, sveppum, salati, jalapeno aioli og frönskum kartöflum 3.290 kr
Steak sandwich with beef, mushroom, lettuce, jalapeno aioli and french fries
35. Kjúklingasamloka með sveppum, beikoni, salati, basil aioli og sætkartöflu frönskum 3.290 kr
Chicken sandwich with mushroom, bacone, lettuce, basil aioli and sweet potato french fries
36. Humarpasta með rjóma- tómachillisósu, hvítlauk og basil 3.690 kr
Langoustine pasta in cream- tomato- chili sause
37. Kjúklingapasta með grænu pestó og sveppum 2.990 kr
Chicken pasta with green pesto and mushrooms
38. Grillað lambainnanlæri með lakkríssósu, steiktu grænmeti og bakaðri kartöflu 3.690 kr
Grilled leg of lamb with liquorice sauce, fried vegetable and baked potato
39. Nautalund í karamellu með chili, hvítlauk og rósamarin, borin fram með salati og kartöflu 5.290 kr
Beef tenderloin in caramel with chili, garlic and rosemary Served with baked potato and fresh salad
40. Nautalund með steiktum sveppum, bakaðri kartöflu, salati og bourguignon sósu 5.790 kr
Beef tenderloin with fried mushroom, baked potato salad and bourguignon sauce
41. Saltfiskur að hætti Katalóníubúa 3.790 kr
Bacalao, Catalanian style
42. Grillaðar kjúklingalundir í piparostasósu með sætkartöflu frönskum og fersku salati 3.690 kr
Grilled chicken file in pepper - creamsauce with sweet-potato fries and fresh salad
43. Grillaðar kjúklingalundir í chili- rjómaostasósu með sætkartöflu frönskum og fersku salati 3.690 kr
Grilled chicken file in chili- creamsauce with sweet-potato fries and fresh salad
44. Svínaríf Goya með frönskum kartöflum heimalagaðri BBQ sósu og salati 3.690 kr
BBQ ribs with fries and salad

Eftirréttir Desserts

- | | |
|---|----------|
| 45. Heit súkkulaðikaka með rjóma og ávöxtum
<i>Warm chocolate cake with whipped cream and fruits</i> | 1.450 kr |
| 46. Spænsk heit eplakaka með karamellu og rjóma
<i>Spanish hot apple cake with caramel and whipped cream</i> | 1.450 kr |
| 47. Appelsínu súkkulaðimús með ávöxtum
<i>Orange chocolate mousse with fruits</i> | 1.450 kr |
| 48. Creme Brulée og frönsk súkkulaðikaka
með rjóma og ávöxtum
<i>Crème Brule and french chocolate cake with
whipped cream and fruits</i> | 1.450 kr |
| 49. Holtselsís, þrjár tegundir af ís með marineruðum
ávöxtum, þeyttum rjóma og berjasósu
<i>Holt sel's local farmers ice-cream, three different varieties
with fruits and berry sauce</i> | 1.450 kr |

Drykkir / drinks

Bjór / Beer

Kranabjór / draft beer	0,5 L	1.100 kr
Viking gylltur	0,33 L	1.000 kr
Thule	0,33 L	1.000 kr
Carlsberg	0,33 L	1.000 kr
Boli	0,33 L	1.000 kr
Kaldi Ljós / Blond	0,33 L	1.200 kr
Kaldi Dökkur / Dark	0,33 L	1.200 kr
Somersby Apple Cider	0,33 L	1.000 kr
Guinness	0,44 L	1.200 kr
Borg Brugghús (spyrjið þjónin) Ask	0,33 L	

Gos / Sodas

Pepsi	0,25 L	350 kr	0,5 L	490 kr
Pepsi Max	0,25 L	350 kr	0,5 L	490 kr
Appelsín	0,27 L	350 kr	0,5 L	490 kr
7-up	0,25 L	350 kr	0,5 L	490 kr
Coca Cola	0,25 L	350 kr	0,5 L	490 kr
Kristall / sparkling water	0,25 L	350 kr	0,5 L	490 kr
Safi / Juice	0,25 L	350 kr	0,5 L	490 kr

Kampavín & Freyðivín / Champagne

Piccini Prosecco Extra dry	200 ml	1.500 kr
Piccini Prosecco Extra dry	750 ml	5.490 kr
Codorniu Clasico Cava Demi Sec	750 ml	6.490 kr

Portvín

Fonseca Bin 27 Reserva	6 cl	1.000 kr
Fonseca Vintage 2005 unfiltered	6 cl	1.100 kr
Fonseca Tawny 10 ára	6 cl	1.200 kr

Kaffidrykkir / Coffee drinks

Kaffi / Coffee	370 kr
Espresso	400 kr
Café Americano	400 kr
Cafe au Lait	490 kr
Cappuccino	490 kr
Macchiato	490 kr
Te / Tee	370 kr

Áfengir kaffidrykkir / Alcoholic coffee beverages

Baileys Cappuccino	1.290 kr
Grand Marnier Coffee	1.790 kr
Irish Coffee	1.790 kr
Captain Coffee	1.790 kr
Royal Coffee	1.990 kr

Hvítvín / White wines

Glös / Glasses	Glas 150ml	750ml
Vín Hússins / house wine	1.250 kr	5.290 kr
Van Gogh Riesling	1.290 kr	5.490 kr

Spánn

Candidato Blanco		5.490 kr
Faustino Blanco		5.690 kr

Chile

Castello de Molina - Chardonnay Reserva		6.690 kr
---	--	----------

USA

Stone Cellars Chardonnay		6.390 kr
Beringer Founder Estate - Sauvignon Blanc		6.890 kr

Ítalía

Masi Modello Bianco		5.890 kr
Piccini Memoro Blanco		6.450 kr
Tommasi Le Rosse - Pinot Grigio		7.290 kr
Masi Masianco		7.890 kr

Frakkland

Arthur Metz Pinot Gris		6.690 kr
Louis Latour Duet -Chardonnay Viognier		7.490 kr
Simonnet Febvre Chablis		7.990 kr

Rósavín / Rose wine

Mateus Rosé – Frakkland	1.350 kr	5.390 kr
-------------------------	----------	----------

Rauðvín / Red wines

Glös / Glasses	Glas 150ml	750ml
Vín Hússins / house wine	1.250 kr	5.290 kr

Spánn

Candidato Oro - Tempranillo		5.690 kr
Campo Viejo - Tempranillo		5.990 kr
Faustino VII Rioja		6.690 kr
Faustino V Reserva – Rioja		8.890 kr
Faustino I Gran Reserva Rioja		11.990 kr

Argentína

Trapiche Oak Cask Pinot Noir		6.490 kr
Trapiche Oak Cask - Malbec		6.490 kr

Chile

Gato Negro - Merlot		5.890 kr
Marques De Casa Concha Cabernet Sauvignon		6.980 kr
Castello de Molina - Pinot Noir		6.690 kr

Ítalía

Mamma Piccini Rosso		5.890 kr
Piccini Memoro Rosso		6.450 kr
Masi Modello Rosso		5.890 kr
Masi Campofiorin		7.890 kr
Masi Amarone Classico '01		12.990 kr



tripadvisor®

Þitt álit skiptir okkur öllu máli

Your opinion means the world to us



Visit Us on Facebook

Skráðu þig inn með mynd og fáðu 5% afslátt af mat. Einfalt!

Check in with photo and receive a 5% discount of food.



Please enjoy our free WiFi while waiting for our tapas