

FOSSHOTEL

HELLNAR

FORRÉTTIR

Charcuterie

Osta- og kjötplatti borinn fram
með kexi og sultu

3.900 kr.



Grænt salat

Sýrður rauðlaukur, kasjúhnetur,
sítrónu-vinaigrette

2.700 kr.



Fiskisúpa

Humarsoð, rjómi, blandaðir sjávarréttir

3.800 kr.



Bakaður ostur

Dala Brie, hunang, apríkósur

2.990 kr.



AÐALRÉTTIR

Lamb

Rauðrófur, sveppir, piparsósa

7.550 kr.



Porskur

Bygg, sellerýrót, fennel

5.400 kr.



Nautalund

Kartöflur, rötargrænmeti, rósmaringljái

7.900 kr.



Vegan Penne Pasta

Kirsuberjatómatar, gulrótaflögur,
kremuð tómatsósa

4.550 kr.



EFTIRRÉTTIR

Súkkulaðikaka

Bláber, pekanhnetur, salt-karamellúis

2.500 kr.



Ostakaka

Kókasflögur, ber, ástríðualdinsósa

2.500 kr.



ÞRIGGJA RÉTTA MATSEÐILL

Hellnarveisla

Fiskisúpa

Lamb með rauðrófum,
sveppum og piparsósu

Ostakaka

10.300 kr.



egg glúten laktósi hnetur skelfiskur vegan

VINSAMLEGAST LÁTID ÞJÓNINN VITA SÉ UM OFNÆMI EÐA ÓPOL AÐ RÆÐA

FOSSHOTEL

HELLNAR

STARTERS

Charcuterie

Cheese and meat platter with crackers and jam

3.900 kr.



Green salad

Pickled red onion, cashews, lemon vinaigrette

2.700 kr.



Seafood soup

Langoustine stock, cream, assorted seafood

3.800 kr.



Baked cheese

Icelandic brie cheese, honey, apricots

2.990 kr.



MAIN COURSES

Lamb

Beets, mushrooms, pepper sauce

7.550 kr.



Cod

Barley, celeriac, fennel

5.400 kr.



Beef tenderloin

Potatoes, root vegetables, rosemary demi-glace

7.900 kr.



Vegan Penne Pasta

Cherry tomatoes, carrot chips, creamy tomato sauce

4.550 kr.



DESSERTS

Chocolate cake

Blueberries, pecan nuts, salt caramel ice cream

2.500 kr.



Cheesecake

Coconut shavings, berries, passion sauce

2.500 kr.



SET MENUS

Hellnar feast

Seafood soup

Lamb with beets, mushrooms and pepper sauce

Cheesecake

10.300 kr.



egg gluten laktose nuts shellfish vegan

PLEASE INFORM THE WAITER ABOUT ANY ALLERGY OR DIETARY REQUIREMENTS