

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Súkkulaði

Súkkulaðikaka, heslihnetumulningur, sætur rjómi og vanillúis

Chocolate

Chocolate cake, hazelnut crumble, Chantilly cream and vanilla ice cream

2.900 kr.

Skyr

Frosið skyr parfait, jarðaber, möndlur og hvítt súkkulaði

Skyr

Frozen skyr parfait, strawberries, almonds and white chocolate

2.900 kr.

Kókos panna cotta

Vanilla, ananas og ristaðar kókosflögur

Coconut panna cotta

Vanilla, pineapple ragout and toasted coconut flakes

2.900 kr.

Ís og sorbet

Prjár tegundir af ís og sorbet að hætti hússins

Ice Cream and Sorbet

Selection of homemade ice cream and sorbets

2.900 kr.

SET MENUS

Öræfaveisla

Tvíreykt ær með bláberjum og ristuðum heslihnetum

Glóðaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu

Frosið skyr parfait með jarðaberjum, möndlum og hvítt súkkulaði

Öræfi Feast

Smoked sheep carpaccio with blueberries and roasted hazelnuts

Torched cod with black and white onion, potatoes and black pepper Béchamel

Frozen skyr parfait with strawberries, almonds and white chocolate

Með vínþörun | With Wine pairing – 16.900 kr.

12.000 kr.

Grænkeraveisla

Sellerýróttarsúpa með hægelduðum hvítlauk og brauðteningum

Fyllt paprika með Oumph, blómkáli, hummus, svörtum hvítlauk og paprikufroðu

Kókos panna cotta með vanillu, ananas og ristuðum kókosflögum

Vegetarian Feast

Celeriac soup with confit garlic and croutons

Stuffed peppers with Oumph, cauliflower, hummus, black garlic and red pepper foam

Coconut panna cotta with vanilla, pineapple and toasted coconut flakes

Með vínþörun | With Wine pairing – 14.900 kr.

10.300 kr.

Draumaveisla

Leyfðu matreiðslumönnunum að setja saman 5 rétta matseðil

þar sem þeir nota besta hráefni sem völ er á að hverju sinni

Dream Feast

Let the chefs put together a five course menu

from the best ingredients that Iceland can offer

Með vínþörun | With Wine pairing – 24.900 kr.

14.900 kr.

FOSSHOTEL
GLACIER LAGOON

MATSEÐILL | MENU

FORRÉTTIR | STARTERS

Tvíreykt ær

Innralæri marinerað í hunangi og rósapipar með bláberjum og ristudum heslihnetum

Smoked Sheep Carpaccio

Marinated in rose pepper honey with blueberries and roasted hazelnuts

3.900 kr.

Sjávarréttasúpa

Rjómalagað humarsoð, marineraður þorskur, kræklingur og rækjur

Seafood Soup

Creamy lobster stock with marinated cod, mussels and shrimps

150ml 3.200 kr.

300ml 3.950 kr.

Bakaður ostur

Bakaður Dala Brie hulinn hunangi og angandi af rósmarín

Honey Glazed Dala Brie Cheese

Icelandic soft cow's milk cheese covered with honey and scented with rosemary

2.990 kr.

Önd Rillette

Hægeldaðir andaleggir með salati, graslauk, sýrðum tómötum og gúrkum

Duck Rillette

Slow cooked duck with salad, pickled tomatoes, cornichon and chives

3.900 kr.

Reyktur makrill

Makrill frá Höfn í Hornafirði borinn fram með sýrðum rauðrófum, hrognum og piparrót

Smoked Mackerel

Local mackerel served with pickled beets, roe and horseradish

3.720 kr.

Sellerírótarsúpa

Hægeldaður hvítlaukur, vegan rjómi, bakaðir brauðteningar og sellerí

Creamy Celeriac Soup

Confit garlic, vegan cream, croutons and celery

2.950 kr.

Bakaðar rauðrófur

Klettsalat, sólþurrkaðir tómatar, balsamico, valhnetumlungur

Baked Beet

Rucola, sundried tomatoes, balsamic and walnut crumble

2.420 kr.

Grænt salat

Sýrður rauðlaukur, þurrkuð trönuber, mangó-vinaigrette, ristaðar hnetur og fræ

Garden salad

Pickled red onion, dried cranberries, mango vinaigrette, toasted nuts and seeds

3.300 kr.

Geitaostsalat

Geitaostur, bakaðar rauðrófur og ristaðar valhnetur

Goat cheese salad

Goat cheese, baked beets and roasted walnuts

3.450 kr.



PLEASE INFORM THE WAITER ABOUT ANY ALLERGY OR DIETARY REQUIREMENTS
VINSAMLEGAST LÁTID ÞJÓNINN VITA SÉ UM OFNÆMI EÐA ÓPOL AÐ RÆÐA

AÐALRÉTTIR | MAINS

Grillað Naut

Nautalund, hægeldaðar nautakinnar, beikon, sveppamauk, gulrætur og rauðvínssósa

Grilled Beef

Beef tenderloin, slow cooked beef cheeks, bacon, mushroom purée, carrots and red wine sauce

7.900 kr.

Lamb

Lambamjöðm, bygg, krydduð sætkartafla, hægeldaður ætipistill og engifersósa

Lamb Sirloin

Lamb sirloin, barley, spicy sweet potato, confit artichoke and ginger sauce

7.900 kr.

Nauta-ribey

Steikt nauta-ribeye, sinneps-gulrótamauk, bok choy, brauðbúðingur og brandísósa

Beef ribeye

Beef ribeye, mustard-carrot purée, bok choy, bread pudding and brandy sauce

6.890 kr.

Bleikja

Grilluð bleikja með kínoa, gulrótum, aspás, hrísgrjónaflögum og sitrussósu

Arctic Char

Grilled Arctic char with quinoa, carrots, asparagus, rice chips and citrus sauce

5.950 kr.

Glóðaður þorskur

Léttsaltaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu

Torched Cod

Lightly salted cod with black and white onion, potatoes and black pepper Béchamel

5.950 kr.

Kóngasveppir

Pönnusteiktir kóngasveppir, polenta, sellerýrót, vorlaukur, Prosociano flögur og sveppasósa

King Trumpet mushroom

Pan fried King trumpet mushroom (Eryngi), polenta, celeriac, spring onion, Prosociano chips and mushroom sauce

5.750 kr.

Paprika og Oumph

Fyllt paprika með Oumph, blómkáli, hummus, svörtum hvítlauk og paprikufroðu

Peppers and Oumph

Stuffed peppers with Oumph, cauliflower, hummus, black garlic and red pepper foam

5.750 kr.