

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Súkkulaðikaka

Kexmulningur, ber og hindberja-sorbet

Chocolate cake

Crumble, berries and raspberry sorbet

Panna cotta

Rabarbarasulta, ávextir og bláberja-sorbet

Panna cotta

Rhubarb jam, fruits and blueberry sorbet

Súkkulaðímús

Jarðaber, kexmulningur og saltkaramella

Chocolate mousse

Strawberries, crumble and salt caramel

Sorbet og ávextir

Þrjár tegundir af sorbet að hætti hússins

Sorbet and fruits

Three types of fruit and berry sorbets

2.500 kr.

2.300 kr.

2.300 kr.

2.500 kr.

SET MENUS

Mývatnsveisla

Tómatsúpa úr bökuðum tómötum frá Hveravöllum

Lamb borið fram með smælki, ristugu rötargrænmeti og rauðvínsgljáa

Panna cotta með rabarbarasultu og bláberja-sorbet

10.300 kr.

Mývatn feast

Tomato soup from tomatoes from the local greenhouse in "Hveravellir"

Lamb served with small potatoes, roasted roots vegetables and red wine demi-glace

Panna cotta with rhubarb jam and blueberry sorbet

Með vínþörun | With Wine pairing – 16.900 kr.

FOSSHOTEL
MÝVATN

MATSEÐILL | MENU



FORRÉTTIR | STARTERS

Reyktur silungur

Reyktur silungur frá bænum Helli borinn fram á rúgbrauði með tartarsósu

Smoked trout

Smoked trout from the local farm "Hella" served on rye bread with tartar sauce

Carpaccio

Nauta carpaccio með ristudum heslihnetum, brauðteningum og basil

Carpaccio

Beef carpaccio with roasted hazelnuts, croutons and basil

Sjávarréttasúpa

Rjómalagað humarsoð, marineraður þorskur, kræklingur og rækjur

Seafood Soup

Creamy lobster stock with marinated cod, mussels and shrimps

Tómatsúpa

Súpa úr bökuðum tómötum frá Hveravöllum, kryddjurtum og sólþurrkuðum tómötum

Roasted tomato soup

Tomatoes from the greenhouse in "Hveravellir", herbs and sun blushed tomatoes

Grænt salat

Rauðrófur, ristaðar hnetur, sýrður rauðlaukur og epla-vinaigrette

House salad

Beets, roasted nuts, pickled red onion and apple vinaigrette

LÉTTIR RÉTTIR | SMALL DISHES

Tilvaldir til að deila / Perfect for sharing

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

Charcuterie

Osta- og kjötplatti borinn fram með kexi og sultu

Charcuterie

Cheese and meat platter with crackers and jam

Hummus

Sesam fræ, reykt paprika og grillað brauð

Hummus

Sesame seeds, smoked paprika and charred bread

3.720 kr.

3.900 kr.

3.800 kr.

2.820 kr.

2.700 kr.

2.990 kr.

3.900 kr.

2.490 kr.

AÐALRÉTTIR | MAIN COURSES

Lamb

Marinerað lamb borið fram með smælki, ristudu rótargrænmeti og rauðvinsgljáa

Lamb

Marinated lamb served with small potatoes, roasted roots vegetables and red wine demi-glace

7.550 kr.

Naut

Grilluð nautalund með kartöflumús, bökuðum lauk og sinnepsgljáa

Beef

Grilled beef tenderloin with potato purée, baked onion and mustard demi-glace

7.900 kr.

Bleikja

Steikt bleikja með smælki og rótargrænmeti í tómát-kryddjurtasósu

Arctic char

Fried arctic char with small potatoes and vegetables in tomato-herb sauce

5.400 kr.

Kjúklingur

Grilluð kjúklingabringa með sveppa-risotto og hvítlaukssósu

Chicken

Grilled chicken breast with mushroom risotto and garlic sauce

5.700 kr.

Sellerírótarsteik

Brösuð sellerírót borin fram með rótargrænmeti í tómát-kryddjurtasósu

Celeriac Steak

Braised celeriac served with vegetables in tomato-herb sauce

5.200 kr.

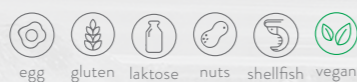
HLIÐARRÉTTIR | SIDES

Franskar / Fries

1.400 kr.

Lítið salat / Side salad

1.400 kr.



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