

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Súkkulaðimús

Dökkt súkkulaði, feuilletine kexflögur, heslihnetupralín og ástríðualdinfroða

Chocolate mousse

Dark chocolate, feuilletine, hazelnut praline and passion fruit espuma

2.500 kr.

Hjónabandsæla

Hafra og rabarbarakaka með vanilluís

Rhubarb pie "hjónabandsæla"

Classic Icelandic oat and rhubarb cake with vanilla ice cream

2.500 kr.

Ís og sorbet

Þrjár tegundir af ís og sorbet að hætti hússins

Ice cream and sorbet

Selection of homemade ice cream and sorbets

2.500 kr.

TILBÚINN MATSEÐILL | SET MENU

Hólmaraveisla

Hörpuskel Ceviche

Lambamjaðmasteik með jarðskokkamauki, krömdum kartöflum og rauðvínssósu

Súkkulaðimús

Stykkishólmur feast

Scallop Ceviche

Lamb rump steak with sunchoke puree, smashed potatoes and red wine sauce

Chocolate mousse

10.300 kr.

Með vínþörun

With wine pairing

14.900 kr.

FOSSHOTEL

STYKKISHÓLMUR

MATSEÐILL | MENU



FORRÉTTIR | STARTER

Nautakinn

Hægelduð nautakinn með sýrðu rauðkáli, stökkum blaðlauk og Romesco-sósu

Beef cheek

Slow cooked beef cheek with pickled red cabbage, crispy leek and Romesco sauce

Sjávarréttasúpa

Rjómalagað humarsoð með blönduðu íslensku sjávarfangi

Seafood soup

Creamy lobster stock with assorted Icelandic seafood

Hörpuskel ceviche

Hörpuskel úr Breiðafirði með yuzu, sætum eplum, sýrðum skarlottulauk, ristudum kókosflögum og dillolíu

Scallop ceviche

Local scallop with yuzu, sweet apples, pickled shallots, toasted coconut and dill oil

Stökkur þorskur

Þorskur í stökkum „panko“ raspi með sýrðum skalottulauk, pistasíum og wasabimæjö

Crispy cod

Brined and fried cod with pickled shallots, pistachios and wasabi mayo

Kúrbítsnúðlur

Með ristudum kasjúhnetum, agúrkum, sýrðum chili og sesam fræum

Zucchini noodles

With roasted cashews, cucumber, pickled chili and sesame seeds

3.900 kr.

3.800 kr.

3.720 kr.

3.720 kr.

3.180 kr.

AÐALRÉTTIR | MAIN COURSES

Naut

Grillað 60 daga „dry age“ nauta-ribeye með kúrekasmjöri, frönskum og piparsósu

Beef

Grilled 60-day dry age beef ribeye with cowboy butter, French fries and pepper sauce

7.900kr.

Lamb

Lambamjaðmasteik með jarðskokkamauki, krömdum kartöflum, broccolini og rauðvínssósu

Lamb

Lamb rump steak with sunchoke puree, smashed potatoes, broccolini and red wine sauce

7.550 kr.

Þorskur

Miso marineraður þorskhnakki, kúrbítsnúðlur, sýrt mangó, kasjúhnetur

Cod

Miso marinated cod, zucchini noodles, pickled mango, cashew

4.900 kr.

Tagliatelle

Tigrisrækju tagliatelle með vorlauk, parmesan og humarsósu

Tagliatelle

Tiger shrimp tagliatelle with spring onion, parmigiano and langoustine sauce

4.900 kr.

Stökkir ostrusveppir

Gljád rótargrænmeti með heslihnetum, soja-ostrusveppamauki og sýrðu grænmeti

Crispy oyster mushrooms

Hazelnut glazed root vegetables, soy oyster mushrooms purée and pickled vegetables

4.900 kr.



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