

EFTIRRÉTTIR | *DESSERTS*

Súkkulaðikaka

Ristaðar pecanhnetur og saltkarmelluís

Chocolate cake

Caramelized pecans and salt caramel ice-cream



2.500 kr.

Birkimús

Hvítt súkkulaði og birkimarens

Birch mousse

White chocolate and birch meringue



2.300 kr.

Djúpsteikt kleinueig

Skyrmús, karamella, bláberjasósa

Doughnuts

Made with icelandic „kleinu“ dough, skyr mousse, caramel, blueberry sauce



2.500 kr.

Krapís

Sítrónu-sorbet, skógarberja-sorbet, jarðaberja-sorbet

Sorbet

Lemon sorbet, wild berry sorbet, strawberry sorbet



2.500 kr.

TILBOÐSSEÐILL | *SET MENU*

Hornafjarðaveisla

Reyktur makrill með kartöflum og dill mæjó

Grillað lamb með ristudum möndlum og rabarbaragljáa

Birkimús

10.300 kr.

Með vínþörun
With wine pairing
14.900

Hornafjörður feast

Smoked mackerel with potatoes and dill mayo

Grilled lamb with roasted almonds and rhubarb sauce

Birch mousse



Grænkeraveisla

Sveppasúpa með ólifuolíu

Grillað sellerýrótt, spínat með sesam dressingu,

gratíneraður fennel með vegan osti og baunamauk

Krapís

9.200 kr.

Með vínþörun
With wine pairing
13.800 kr.

Garden feast

Mushroom soup with olive oil

Grilled celeriac, spinach with sesame dressing, fennel gratin

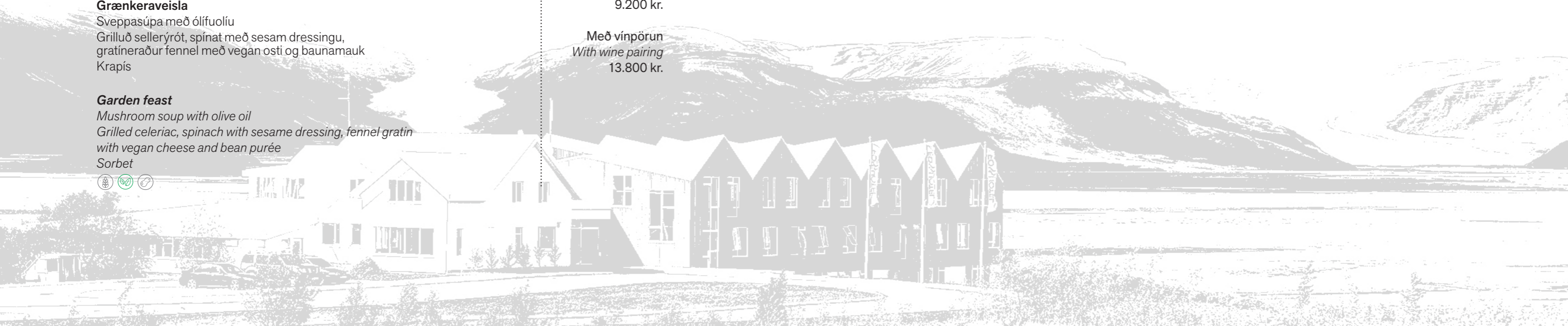
with vegan cheese and bean purée

Sorbet



FOSSHOTEL
VATNAJÖKULL

MATSEÐILL | *MENU*



FORRÉTTIR | STARTERS

Skelfisksúpa

Hörpuskel, rækjur, graslaukur

Seafood soup

Scallops, shrimps, chives



Sveppasúpa

Villisveppir, kókosmjólk, ólífuoía og steinselja

Mushroom soup

Wild mushrooms, coconut milk, olive oil and parsley



Grænt salat

Tómatar, ristaðar kasjúhnetur, sýrður rauðlaukur

Green salad

Tomato, roasted casews, pickled red onion



Reyktur makrill

Kartöflur, rúgbrauð, dill mæjó

Smoked mackerel

Potatoes, rye bread, dill mayo



Bakaður ostur

Dala brie, hunang og kasjúhnetur

Baked cheese

Brie cheese, honey and cashews



150ml 3.200 kr.

300ml 3.950 kr.

150ml 2.820 kr.

300ml 3.200 kr.

2.700 kr.

3.720 kr.

2.990 kr.

AÐALRÉTTIR | MAIN COURSES

Lamb

Bakaðar gulrætur, ristaðar möndlur, rabarbaragljái

Lamb

Baked carrots, roasted almonds, rhubarb sauce



7.550 kr.

Naut

Grillaður blaðlaukur, kartöflu og piparrótarfroða, rauðrófur og rauðvínssósa

Beef

Potato-horseradish espuma, grilled leeks, beet root and red wine sauce



7.900 kr.

Bleikja

Bakaður laukur, kartöflumús, Hollandaise

Artic Char

Baked onion, potato purée, Hollandaise



5.400 kr.

Kjúklingabringa

Kartöflumús, trönuber, spergilkál og kjúklingasoðssósa

Chicken breast

Potato purée, cranberries, broccoli and chicken velouté



5.700 kr.

Grilluð sellerírót

Spinat með sesam dressingu, gratineraður fennel með vegan osti og baunamauk

Grilled celeriac

Spinach with sesame dressing, fennel gratin with vegan cheese and bean purée



5.200 kr.

HLIÐARRÉTTIR | SIDES

Djúpsteikar kartöflur | Deep fried chips

Kartöflumús | Potato purée

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