

## EFTIRRETTIR | DESSERTS

### Súkkulaðikaka 🌱 🍴 🍷

Vanilluis, haframulningur og saltkaramella

#### **Chocolate cake**

Vanilla ice cream, oat crumble and salt caramel

2.500 kr.

### Hvít súkkulaðimús 🍴 🍷

Haframulningur og berjasósa

#### **White chocolate mousse**

Oat crumble and berry coulis

2.300 kr.

### Sorbet 🌱 🍴

Þrjár tegundir af sorbet að hætti hússins með heslihnetumulning

#### **Sorbet**

Three types of fruit and berry sorbets with hazelnut crumble

2.500 kr.

## TILBOÐSSEÐILL | SET MENU

### Fáskrúðsfjaðrarveisla 🍷 🍴 🌱 🍷

Rjómalöguð súpa úr humarsoði með sjávarétta-cheviche  
Þorskhnakki frá Fáskrúðsfirði með kínoa, gljádum gulrótum og basilsósu  
Hvít súkkulaðimús með haframulning og hindberjasósu

10.300 kr.

### Fáskrúðsfjörður feast

Creamy lobster bisque with seafood ceviche  
Local cod with quinoa, glazed carrots and basil sauce  
White chocolate mousse with oat crumble and berry coulis

# FOSSHOTEL

EASTFJORDS

MATSEÐILL | MENU


## FORRÉTTIR | STARTERS

Lax „rillette“  

Hægeldaður lax „rillette“ með graslauk, skallotulauk, sítrónumæjó og rúgbrauði

**Salmon rillette**

Slow cooked salmon “rillette” with chives, shallots, lemon mayo and rye bread

Sjávarréttasúpa  

Rjómalöguð súpa úr humarsoði með sjávarétta-cheviche og þorski

**Seafood soup**



Creamy lobster bisque with seafood ceviche and local cod

Graskerssúpa 

Borin fram með ristudum graskerfræum og krydduð með kóríander og chili

**Pumpkin soup**

Served with roasted pumpkin seeds and seasoned with coriander and chili

Geitaostsalat  

Hjartasalát, geitaostkrem úr frönskum geitaost, rauðrófur og valhnetur

**Goat cheese salad**

Baby gem salad, French goat cheese cream, beets and walnuts


Bakaður Camembert   

Bakaður íslenskur camembert, hulinn hunangi og ristudum hnetum

**Baked Camembert**

Icelandic camembert covered with honey and roasted nuts


## AÐALRÉTTIR | MAIN COURSES

Lamb 

Grilluð lambamjaðmasteik með fennel, kartöflum og rauðvínssósu

**Lamb**


Grilled lamb sirloin with fennel, roasted potatoes and red wine sauce

Þorskur 

Þorskhnakki frá Fáskrúðsfirði með kínóa, gljádum gulrótum og basilsósu

**Cod**



Local cod with quinoa, glazed carrots and basil sauce

Kjúklingur 

Grilluð kjúklingabringa með steiktu grænmeti og kjúklinga-velouté og sinnepsfræum

**Chicken**

Grilled chicken breast with fried vegetables, chicken velouté and mustard seeds

Eggaldin  

Bakað eggaldin með linsubauna-hummus, grænkáli og tapenade

**Eggplant**

Baked eggplant with red lentil hummus, green kale and tapenade

3.720 kr.

3.800 kr.

2.820 kr.

3.300 kr.

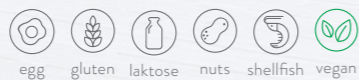
2.990 kr.

7.550 kr.

5.400 kr.

5.700 kr.

5.200 kr.



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