

## EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

### Mascarpone-mús

Íslenskur mascarpone ostur með bláberja-compote, smjörkexi og sítrónugeli

### Mascarpone mousse

Icelandic mascarpone cheese with blueberry compote, butter cookie and lemon gel



### Perur í Prosecco

Perur maríneraðar í freyðivíni með vanillukremi, möndlumulningi og passion-kókosis

### Pears in Prosecco

Pears marinated in Prosecco, vanilla cream, almond crocant and passion-coconut ice cream



### Súkkulaðikaka

Volg súkkulaðikaka með Gianduja-kaffiis, möndlumulningi og saltkaramellu

### Lava cake

Warm chocolate cake with Gianduja-coffee ice cream, almond crumble and salted caramel

2.300 kr.

2.500 kr.

2.500 kr.

## TILBÚINN MATSEÐILL | SET MENU

### Reykholtsveisla

Tómatsúpa með krydduðum tómötum, basil og brauðteningum  
Grillað lamb með kartöflupressu, papriku-emulsion, reyktu skyri og rauðvínsgljúa  
Volg súkkulaðikaka með Gianduja-kaffiis, möndlumulning og saltkaramellu

### Reykholt feast

Tomato soup with seasoned tomatoes, basil and croutons  
Roasted lamb with potato terrine, red pepper emulsion, smoked skyr and red wine sauce  
Warm chocolate cake with Gianduja-coffee ice cream, almond crumble and salted caramel



10.300 kr.

Með vínþörun  
With wine pairing  
16.900 kr.

**FOSSHOTEL**  
REYKHOLT

MATSEÐILL | MENU



## FORRÉTTIR | STARTERS

### Grænt salat

Rauðrófur, appelsínur, valhnetur og rauðrófu vinaigrette

### Green salad

Beets, oranges, walnuts and beetroot vinaigrette



### Geitaostsalat

Reykt paprika, tómatar, ristaðar valhnetur og sinneps-vinaigrette

### Goat cheese salad

Smoked paprika, tomatoes, roasted walnuts and mustard vinaigrette



### Risotto

Purrkaðir kirsuberjatómatar, basil, parmesan og ricotta

### Risotto

Dried cherry tomato, basil, parmesan and homemade ricotta



### Tómatsúpa

Tómatsúpa með krydduðum tómotum, basil og brauðteningum

### Tomato soup

Tomato soup with seasoned tomatoes, basil and croutons



### Charcuterie

Osta- og kjötplatti borinn fram með kexi og sultu

### Charcuterie

Cheese and meat platter with crackers and jam



### Hunangsgljáður Dala Brie

Bakaður Dala Brie með sólpurrkuðum tómotum, basil og steiktu brauði

### Honey glazed Dala Brie cheese

Icelandic soft cow's milk cheese covered with sundried tomatoes, basil and fried bread



2.700 kr.

3.300 kr.

3.180 kr.

2.820 kr.

3.900 kr.

2.990 kr.

## AÐALRÉTTIR | MAINS

### Nautlund

Grilluð nautalund með kartöflumús, sveppum, grilluðu gænmeti og soðgljáa

### Beef tenderloin

Beef tenderloin with potato purée, mushrooms, grilled vegetables and demi-glace



7.900 kr.

### Lamb

Grillað lamb með kartöflupressu, papriku-emulsion, reyktu skyri og rauðvinsgljáa

### Lamb

Roasted lamb with potato terrine, red pepper emulsion, smoked skyr and red wine sauce



7.550 kr.

### Bleikja

Steikt bleikja með kinoa, sýrðu grænmeti, vatnakarsa og sýrðum rjóma

### Arctic Char

Fried arctic char with quinoa, pickled vegetables, watercress and sour cream



5.400 kr.

### Grænmetislasagna

Aspas, kúrbítur, tómatar, sveppir og sætkartöflusósa

### Vegan lasagna

Asparagus, zucchini, tomato, mushrooms and sweet potato velouté



4.550 kr.

### Tagliatelle

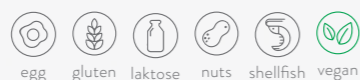
Skelfiskur, tómatur, basil og parmesan

### Tagliatelle

Shellfish, tomato, basil and parmesan



4.900 kr.



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