

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Súkkulaði

Súkkulaðikaka, heslihnetumulningur, sætur rjómi og kirsuberja-sorbet
Chocolate
Chocolate cake, hazelnut crumble, Chantilly cream and cherry sorbet

2.900 kr.

Skyr

Frosið skyr parfait, jarðaber, möndlur og hvítt súkkulaði
Skyr
Frozen skyr parfait, strawberries, almonds and white chocolate

2.900 kr.

Rabarbari og Chia

Rabarbara og chia-búðingur, yuzu-graníta og kókosfroða
Rhubarb and Chia
Rhubarb and chia pudding, yuzu granita and coconut foam

2.900 kr.

Ís og sorbet

Þrjár tegundir af ís og sorbet að hætti hússins
Ice Cream and Sorbet
Selection of homemade ice cream and sorbets

2.900 kr.

SET MENUS

Öræfaveisla

Tvíreykt ær með bláberjum og ristuðum heslihnetum
Glóðaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu
Frosið skyr parfait með jarðaberjum, möndlum og hvítt súkkulaði

12.000 kr.

Öræfi Feast

Smoked sheep carpaccio with blueberries and roasted hazelnuts
Torched cod with black and white onion, potatoes and black pepper Béchamel
Frozen skyr parfait with strawberries, almonds and white chocolate

Með vínþörun | **With Wine pairing – 16.900 kr.**

Grænkeraveisla

Sellerýrótorsúpa með hægelduðum hvítlauk og brauðteningum
Fyllt paprika með Oumph, blómkáli, hummus, svörtum hvítlauk og paprikufroðu
Rabarbara og chia-búðingur með yuzu-granítu og kókosfroðu

10.300 kr.

Vegetarian Feast

Celeriac soup with confit garlic and croutons
Stuffed peppers with Oumph, cauliflower, hummus, black garlic and red pepper foam
Rhubarb and chia pudding with yuzu granita and coconut foam

Með vínþörun | **With Wine pairing – 14.900 kr.**

Draumaveisla

Leyfðu matreiðslumönnunum að setja saman 5 rétta matseðil
þar sem þeir nota besta hráefni sem völ er á að hverju sinni

14.900 kr.

Dream Feast

Let the chefs put together a five course menu from the best ingredients that Iceland can offer

Með vínþörun | **With Wine pairing – 24.900 kr.**

FOSSHOTEL
GLACIER LAGOON

MATSEÐILL | MENU

FORRÉTTIR | STARTERS

Tvíreykt ær     
Innralæri marinerað í hunangi og rósapipar með bláberjum og ristuðum heslihnetum
Smoked Sheep Carpaccio
Marinated in rose pepper honey with blueberries and roasted hazelnuts

Sjávarréttasúpa  
Rjómalagað humarsoð, marineraður þorskur, kræklingur og rækjur
Seafood Soup
Creamy lobster stock with marinated cod, mussels and shrimps

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

Önd Rillette 
Hægeldaðir andaleggir með salati, graslauk, sýrðum tómötum og gúrkum
Duck Rillette
Slow cooked duck with salad, pickled tomatoes, cornichon and chives

Reyktur makrill  
Makrill frá Höfn í Hornafirði borinn fram með sýrðum rauðrófum, hrognum og piparrót
Smoked Mackerel
Local mackerel served with pickled beets, roe and horseradish

Sellerírótarsúpa  
Hægeldaður hvítlaukur, vegan rjómi, bakaðir brauðteningar og sellerí
Creamy Celeriac Soup
Confit garlic, vegan cream, croutons and celery

Bakaðar rauðrófur  
Klettasalat, sólþurrkaðir tómatar, balsamico, valhnetumulningur
Baked Beet
Rucola, sundried tomatoes, balsamic and walnut crumble

Hjartasalat  
Sýrður rauðlaukur, þurrkuð trönuber, balsamico dressing, ristaðar hnetur og fræ
Baby Gem Salad
Pickled red onion, dried cranberries, balsamico vinaigrette, toasted nuts and seeds

Geitaostsalat   
Geitaostur, bakaðar rauðrófur og ristaðar valhnetur
Goat cheese salad
Goat cheese, baked beets and roasted walnuts

3.900 kr.

150ml 3.200 kr.
300ml 3.950 kr.

2.990 kr.

3.900 kr.

3.720 kr.

2.950 kr.

2.420 kr.

3.300 kr.

3.450 kr.

AÐALRÉTTIR | MAINS

Naut  
Nautalund, hægeldaðar nautakinnar, beikon, sveppamauk, gulrætur og rauðvínssósa
Beef
Beef tenderloin, slow cooked beef cheeks, bacon, mushroom purée, carrots and red wine sauce

Lamb   
Grilluð lambamjöðm, bygg, kryddað grasker, hægeldaður ætíþistill og engifersósa
Lamb Sirloin
Grilled lamb sirloin, barley, spicy pumpkin, confit artichoke and ginger sauce

Kálfa-ribey   
Grillað kálfa-ribeye, sinneps-gulrótamauk, bok choy, steikt brauð og brandísósa
Veal ribeye
Grilled veal ribeye, mustard-carrot purée, bok choy, fried bread and brandy sauce

Bleikja 
Steikt bleikja með kínóa, gulrótum, grænertum, hrísgrjónaflögum og sítrussósu
Arctic Char
Pan fried arctic char with quinoa, carrots, green peas, rice chips and citrus sauce

Glóðaður þorskur 
Léttsaltaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu
Torched Cod
Lightly salted cod with black and white onion, potatoes and black pepper Béchamel

Kóngasveppir 
Pönnusteiktir kóngasveppir, polenta, sellerýrót, vorlaukur, Prosociano flögur og sveppasósa
King Trumpet mushroom
Pan fried King trumpet mushroom (Eryngi), polenta, celeriac, spring onion, Prosociano chips and mushroom sauce

Paprika og Oumph  
Fyllt paprika með Oumph, blómkáli, hummus, svörtum hvítlauk og paprikufroðu
Peppers and Oumph
Stuffed peppers with Oumph, cauliflower, hummus, black garlic and red pepper foam

7.900 kr.

7.900 kr.

6.540 kr.

5.950 kr.

5.950 kr.

5.750 kr.

5.750 kr.



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