

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Pistasíu mille-feuille

Pistasiur, vanillukrem og rabarbari nuts, gluten, lactose

Pistachio mille-feuille

Pistachio, vanilla cream and poached rhubarb



2.100 kr.

Crème brûlée

Vanilla og sólberjagel

Crème brûlée

Vanilla and crowberry gel



1.900 kr.

Sorbet

Þrjú brögð af ávaxta-sorbet

Sorbet

Three types of fruit and berry sorbets



2.100 kr.

TILBOÐSSEÐILL | SET MENU

Skrúðsveisla

Nautatartar með hvítlauksflögum, eggjakremi og graslauksolíu

Þorskur með sveppamauki, grilluðu brokkolí og Hollandaise

Crème brûlée með sólberjageli

9.100 kr.

Skrúður feast

Beef tartare with garlic chips, egg cream and chives oil

Cod with mushroom purée, grilled broccoli and Hollandaise

Crème brûlée with crowberry gel



FOSSHOTEL
EASTFJORDS

MATSEÐILL | MENU

FORRÉTTIR | STARTERS

Grænt salat

Kasjúhnetur, sinnepsfræ, sýrður laukur og Ponzu dressing

Green salad

Soy cashew, mustard seeds, pickled onion and Ponzu dressing



2.250 kr.

Bakaður Camembert

Grillað brauð, hunang og ristaðar möndlur

Baked Camembert

Icelandic Camembert, grilled bread, honey and toasted almonds



2.990 kr.

Gulrótatartar

Reykt eggjarauða, rófa og rúgbrauðsmulningur

Carrot Tartare

Rutabaga, smoked egg yolk and rye bread crumble



2.650 kr.

Nutatartar

Hvítlaufsflögur, eggjakrem, skalottlaukur, graslauksolía, kapers

Beef Tartare

Garlic chips, egg cream, shallots, chives oil, capers



3.250 kr.

AÐALRÉTTIR | MAIN COURSES

Bouillabaisse

Frönsk sjávarréttasúpa borin fram með skelfisk, lax og þorsk

Bouillabaisse

French seafood soup with Icelandic cod, salmon and shellfish



4.290 kr.

Þorskur

Sveppamauk, grillað brokkolí, norí duft og Hollandaise

Cod

Mushroom puree, grilled broccoli, nori powder and Hollandaise



4.450 kr.

Lamb

Sinneps og skallotmauk, gljáðar gulrætur, confit kartöflur og soðgljái

Lamb

Shallot-mustard cream, caramelised carrots, confit potatoes and demi-glace



6.290 kr.

Naut

Grillaður blaðlaukur, kartöflu og piparrótarfroða, rauðrófur, rauðvínssósa

Beef

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



6.790 kr.

Saltbökuð sellerírót

Sellerírótarkrem, epli, dill pesto, yuzu, hnetur, vegan soðgljái

Salt Baked Celeriac

Celeriac cream, apple, dill pesto, yuzu, nuts and vegan demi-glace



4.290 kr.



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