EFTIRRÉTTIR | *DESSERTS*

Ostakaka 2.100 kr.
Hvítt súkkulaði, ástríðualdinsósa og appelsínusorbet

Cheesecake
Passion fruit sauce, white chocolate and orange sorbet

Perur í Prosecco 2.100 kr.
Perur maríneraðar í freyðivíni með ensku kremi og möndlum

Pears in Prosecco
Pears marinated in Prosecco, cremé anglaise and almonds

Súkkulaðikaka 2.100 kr.
Volg súkkulaðikaka með vanilluís og saltkaramellu

Lava cake
Warm chocolate cake with vanilla ice cream and salted caramel

TILBÚINN MATSEÐILL | *SET MENU*

Reykholtsveisla 9.100 kr.
Tómatsúpa með krydduðum tómötum, basil og brauðteningum
Bakaður þorskur með grilluðum lauk, kartöflumús og misósósu
Volg súkkulaðikaka með vanilluís og saltkaramellu

Reykholt feast
Tomato soup with seasoned tomatoes, basil and croutons
Baked cod with grilled onions, potato purée and miso sauce
Warm chocolate cake with vanilla ice cream and salted caramel

FOSSHÓTEL
REYKHOLT

MATSEÐILL | *MENU*

FORRÉTTIR | STARTERS

Grænt salat — 2.250 kr.
Rauðrófur, appelsínur, valhnetur og balsamico vinaigrette

Green salad
Beets, oranges, walnuts and balsamico vinaigrette

Gljáðar gulrætur — 2.650 kr.
Gulrætur steiktar í hlynssírópi með graskersfræjum og sítrónu-dill pestó

Caramelized Baby Carrots
Roasted in maple syrup with pumpkin seeds, lemon, and dill pesto

Tómatsúpa — 2.350 kr.
Tómatsúpa með krydduðum tómötum, basil og brauðteningum

Tomato soup
Tomato soup with seasoned tomatoes, basil and croutons

Charcuterie — 3.790 kr.
Osta- og kjötplatti borinn fram með kexi og sultu

Charcuterie
Cheese and meat platter with crackers and jam

Hunangsgljáður Dala Brie — 2.990 kr.
Bakaður Dala Brie með epla- og kanilchutney,
hunangi og ristuðum hnetum

Honey glazed Dala Brie cheese
Icelandic soft cow's milk cheese covered with honey,
roasted nuts, apple and cinnamon chutney

Andaegg og hörpuskel — 3.100 kr.
Steikt andaegg úr héraði og hörpuskel með kartöflum og tartarsósu

Duck egg and scallops
Fried local duck egg and scallops with roasted potatoes and tartar sauce

AÐALRÉTTIR | MAINS

Nautlund — 6.790 kr.
Grilluð nautalund með kartöflumús, rótargrænmeti
og Bourguignon-sósu

Beef tenderloin
Grilled beef tenderloin with potato purée, roasted vegetables,
and Bourguignon sauce

Lamb — 6.290 kr.
Grillað lamb með kartöflupressu, krydduðu eggaldin,
reyktu skyri og soðgljáa

Lamb
Roasted lamb with potato terrine, spiced aubergine,
smoked skyr, and demi-glace

Þorskur — 4.450 kr.
Bakaður þorskur með grilluðum lauk, kartöflumús og misósósu

Cod
Baked cod with grilled onions, potato purée, and miso sauce

Risotto — 3.850 kr.
Sólþurrkaðir tómatar, basil, parmesan og ricotta

Risotto
Sundried tomato stock, basil, parmesan, and homemade ricotta

Eggaldin — 4.290 kr.
Grænkál, ristaðar hnetur og pestó

Aubergine
Kale, roasted nuts and pesto

shellfish vegan laktose gluten nuts

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