

LOKUR | OPEN SANDWICHES

Opin kjúklingaloka   Chilimæjó, piparrótarsósa, franskar Open chicken sandwich <i>Chili mayo, horseradish sauce, fries</i>	3.490 kr.
Opin grísaloka   „Pulled pork“,chili-hrásalat, piparrótarsósa, franskar Open pulled pork sandwich <i>Pulled pork, chili coleslaw, horseradish sauce, fries</i>	3.490 kr.
Opin veganloka   Vegan „kjúklingur“, harissa, döðlumauk, franskar Open vegan sandwich <i>Vegan “chicken”, harissa, date purée, fries</i>	3.490 kr.

HLIÐARRÉTTIR / SIDES

Franskar með kokteilsósu  <i>Fries with cocktail sauce</i>	1.190 kr.
Sætkartöflufranskar og laukhringir með chilimæjó   <i>Sweet potato fries and Onion rings with chili mayo</i>	1.690 kr.
Trufflufranskar með trufflumæjó og parmesan   <i>Truffle fries with truffle mayo and parmesan</i>	1.690 kr.

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Tiramisu     Kaffi, mascarpone, vanilla Tiramisu <i>Coffee, mascarpone, vanilla</i>	2.500 kr.
Súkkulaðimús     Ber, karamella Chocolate mousse <i>Berries, caramel</i>	2.300 kr.
Draumurinn     Súkkulaði, marengs, rjómi, ís Dream dessert <i>Chocolate, meringue, cream, ice cream</i>	2.500 kr.
Súkkulaðikaka  Ber, sorbet Chocolate cake <i>Berries, sorbet</i>	2.500 kr.

FOSSHOTEL
HÚSAVÍK

MATSEÐILL | MENU

TILVALIÐ TIL AÐ DEILA | PERFECT FOR SHARING

Bakaður ostur
Dala brie ostur, pecanhnetur, ananas og chili-chutney
Baked cheese
Icelandic Brie cheese, pecan, pineapple and chili chutney

Kjúklingavængir
Soja chili gljái, sesam
Chicken wings
Soya chili glaze, sesame

FORRÉTTIR | STARTERS

Sjávarréttasúpa
Risarækjur og hörpuskel
Seafood soup
Tiger shrimp and scallops

Graflax
Sinnepssósa, sýrður laukur
Cured salmon
Mustard sauce, pickled onion

Tómatsúpa
Tómatar frá Hveravöllum, basil
Tomato soup
Local tomatoes, basil

Grænmetiskrókettur
Harissa, piparrótarmæjö
Vegetarian croquettes
Harissa, horseradish mayo

Tígrisrækjur
Soja chili gljái, salat, sýrt mangó
Tiger shrimps
Soya chili glaze, salad, pickled mango

2.990 kr.

2.890 kr.

3.800 kr.

3.490 kr.

2.820 kr.

2.820 kr.

2.890 kr.

AÐALRÉTTIR | MAIN COURSES

Nautalund
Kartöflur, steikt grænmeti, Bearnaise
Beef tenderloin
Potatoes, roasted vegetables, Bearnaise

Lamb
Kartöflur, steikt grænmeti, soðgljái
Lamb
Potatoes, roasted vegetables, demi-glace

Bleikja
Sætkartöflumús, steikt grænmeti, Hollandaise
Arctic char
Sweet potato purée, roasted vegetables, Hollandaise

Saltfiskur
Tómatar frá Hveravöllum, steikt grænmeti, basil
Bacalao
Salted cod, local tomatoes, roasted vegetables, basil

Grænmetis Wellington
Kartöflur, grænmetisgljái
Vegetarian Wellington
Potatoes, vegetable glaze

Kjúklingakarri
Hrísgrjón, steikt grænmeti, kóríander
Chicken Curry
Rice, fried vegetables, coriander

Grænmetiskarri
Vegan „kjúklingur“, hrísgrjón, steikt grænmeti, kóríander
Vegetarian Curry
Vegan “chicken”, Rice, fried vegetables, coriander

7.900 kr.

7.550 kr.

5.400 kr.

5.400 kr.

5.200 kr.

4.900 kr.

4.550 kr.

TILBÚINN MATSEÐILL | SET MENU

Húsavíkurveisla
Tómatsúpa með basil
Lamb með kartöflum, steiktu grænmeti og soðgljáa
Súkkulaðimús með berjum og karamellu
Húsavík feast
Tomato soup with basil
Lamb with potatoes, fried vegetables and demi glace
Chocolate mousse with berries and caramel

10.300 kr



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