

## EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

### Súkkulaði

Súkkulaðikaka, karamella og hindberja-sorbet

#### **Chocolate**

*Chocolate cake, caramel and raspberry sorbet*

2.190 kr.

### Bláber og jógúrt

Bláberjakaka, kexmulningur, jógúrtís og bláberja froða

#### **Blueberries and Yogurt**

*Blueberry cake, crumble, yogurt ice cream and blueberry foam*

2.190 kr.

### Mango og hafþyrnir

Mangó, kasjúhnetur, pecanhnetur, döðlur og hafþyrnis-sorbet

#### **Mango and Sea Buckthorn**

*Mango, cashew, pecan, dates and sea buckthorn sorbet*

2.190 kr.

### Ís og sorbet

Prjár tegundir af ís og sorbet að hætti hússins

#### **Ice cream and sorbet**

*Selection of homemade ice cream and sorbets*

2.190 kr.

## SET MENUS

### Öræfaveisla

Tvíreykt ær með bláberjum og ristuðum heslihnetum

Glóðaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu

Ís og sorbet að hætti hússins

#### **Öræfi Feast**

*Smoked sheep carpaccio with blueberries and roasted hazelnuts*

*Torched cod with black and white onion, potatoes and black pepper Béchamel*

*Selection of homemade ice cream and sorbets*

**Sérvöld vín með hverjum rétti | Wine pairing with each course – 4.100 kr.**

8.750 kr.

### Grænkeraveisla

Graskerssúpa með kóríander og chili

Gerjaður fennel með hummus, vorlauk og fennel dressingu

Mangó og hafþyrnis-sorbet

#### **Vegetarian feast**

*Pumpkin soup with coriander and chili*

*Fermented fennel with hummus, spring onion and fennel dressing*

*Mango and sea buckthorn sorbet*

7.100 kr.

**Sérvöld vín með hverjum rétti | Wine pairing with each course – 4.100 kr.**

### Draumaveisla

Leyfðu matreiðslumönnum að setja saman 5 rétta matseðil

þar sem þeir nota besta hráefni sem völ er á að hverju sinni

#### **Dream Feast**

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

**Sérvöld vín með hverjum rétti | Wine pairing with each course – 9.900 kr.**

11.900 kr.

**FOSSHOTEL**  
GLACIER LAGOON

MATSEÐILL | MENU

## FORRÉTTIR | STARTERS

### Tvíreykt ær

Innrælæri marinerað í hunangi og rósapipar með bláberjum og ristudum heslihnetum

#### Smoked Sheep Carpaccio

Marinated in rose pepper honey with blueberries and roasted hazelnuts



3.150 kr.

### Sjávarréttasúpa

Rjómalagað humarsoð, sítrusmarineruður lax, hörpuskel og rækjur

#### Seafood Soup

Creamy lobster stock with citrus marinated salmon, scallops and shrimps



150ml 2.490 kr.

300ml 2.990 kr.

### Grafinn bleikja

Bleikjuhrogn, rauðrófur, hjartasalat og agúrka

#### Cured Arctic Char

Char roe, beet, baby gem salad and cucumber

2.950 kr.

### Nutatartar

Ansjósu krem, súrdeigsbrauð og þurrkuð eggjarauða

#### Beef Tartar

Anchovies cream, sourdough bread and dried egg yolk



3.150 kr.

### Kjúklingaliframús

Brioche brauð, rabarbara og græn epla chutney

#### Chicken liver parfait

Brioche bread, rhubarb and green apple chutney



2.650 kr.

### 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



2.590 kr.

### Graskerssúpa

Ristuð graskersfræ, kóriander og chili

#### Pumpkin soup

Roasted pumpkin seeds, coriander and chili



2.250 kr.

### Hjartasalat

Perur, trönuber, rauðsalat og græn epla vinaigrette

#### Baby Gem salad

Pear, cranberries, radicchio and green apple vinaigrette



2.490 kr.



shellfish vegan laktose gluten nuts

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

## AÐALRÉTTIR | MAINS

### Grillað naut

Nautalund, hægeldaðar nautakinnar, kartöflumús, sýrðir sveppir,

bökuð sellerýrót og græn-piparsósa

#### Grilled Beef

Beef tenderloin, slow cooked beef cheeks, potato purée, pickled mushrooms,

baked celery root and green pepper sauce



6.890 kr.

### Lamb á tvo vegu

Grillað lambainnrælæri og hægeldaður frampartur, bygg, grænertur og Hollandaise

#### Lamb two ways

Grilled and slow cooked lamb, barley, green peas, yellow beets and Hollandaise



6.290 kr.

### Bleikja

Pönnusteikt bleikja með kínóa, aspás, grænkáli, súrmjólkur og dillsósu

#### Arctic Char

Pan fried local arctic char with quinoa, asparagus, green kale, butter milk and dill sauce



4.890 kr.

### 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



4.890 kr.

### Svínasiða

Hægelduð svínasiða með kaviar, bakaðri kartöflu, gljáðum gulrótum og makríl kremi

#### Pork belly

Slow cooked pork belly with caviar, baked potato, glazed carrots and mackerel cream



5.450 kr.

### Sellerýrót og sætkartafla

Sellerýrótar og sætkartöflu gratin með blaðlauk, blaðkáli,

sýrðum sinnepsfræum og reyktum sýrðum rjóma

#### Celery Root and Sweet Potato

Celery and sweet potato gratin with leek, bok choy,

pickled mustard seeds and smoked crème fresh



4.290 kr.

### Fennel

Gerjaður fennel, hummus, broccolini, vorlaukur, ristaðar möndlur og fennel dressing

#### Fennel

Fermented fennel, hummus, broccolini, spring onion, roasted almonds and fennel dressing



4.290 kr.

Við á Fosshótel Jökulsárlóni leggjum okkur fram við að nota íslenskar afurðir í okkar rétti.

Þess vegna notum við einungis íslenskt kjöt og íslenskan fisk.

At Fosshotel Glacier Lagoon we use as much local produce as possible.

Therefore we use Icelandic lamb and beef for our menu and fresh fish from the Icelandic fish markets.