

TILBOÐSSEÐILL | SET MENU

Hornafjarðaveisla

Reyktur makrill með kartöflum og dill mæjó
Grillað lamb með ristuðum möndlum og rabarbaragljáa
Birkimús

Hornafjörður feast

Smoked mackerel with potatoes and dill mayo
Grilled lamb with roasted almonds and rhubarb sauce
Birch mousse



Grænkeraveisla

Sveppasúpa með ólifuolíu
Grillað selleryrót með appelsínu og miso hvítkáli, sætkartöflumús og heslihnetum
Krapís

Garden feast

Mushroom soup with olive oil
Grilled celeriac with orange and miso cabbage, sweet potato puree and hazelnuts
Sorbet



9.100 kr.

6.900 kr.

FOSSHOTEL
VATNAJÖKULL

MATSEÐILL | MENU



FORRÉTTIR | STARTERS

Skelfisksúpa

Hörpuskel, rækjur, graslaukur

Seafood soup

Scallops, shrimps, chives



150ml 2.790 kr.
300ml 3.190 kr.

Sveppasúpa

Villisveppir, ólífuoía, steinselja

Mushroom soup

Wild mushrooms, olive oil, parsley



2.350 kr.

Grænt salat

Tómatar, ristaðar kasjúhnetur, sýrður rauðlaukur

Green salad

Tomato, roasted casews, pickled red onion



2.250 kr.

Reyktur makrill

Kartöflur, rúgbrauð, dill mæjó

Smoked mackerel

Potatoes, rye bread, dill mayo



3.100 kr.

Bakaður ostur

Dala brie, hunang og kasjúhnetur

Baked cheese

Brie cheese, honey and cashews



2.790 kr.

AÐALRÉTTIR | MAIN COURSES

Lamb

Bakaðar gulrætur, ristaðar möndlur, rabarbaragljái

Lamb

Baked carrots, roasted almonds, rhubarb sauce



6.290 kr.

Grillað nauta-sirloin

Saltbökuð rófa, kartöflur, sinnepssósa

Grilled beef sirloin

Salt baked rutabaga, potatoes, mustard sauce



6.790 kr.

Bleikja

Bakaður laukur, kartöflumús, Hollandaise

Artic Char

Baked onion, potato purée, Hollandaise



4.490 kr.

Kjúklingabringa

Kartöflumús, trönuber, spergilkál

Chicken breast

Potato purée, cranberries, broccoli



4.750 kr.

Grillað sellerírót

Appelsínu og miso hvítkál, sætkartöflumús, heslihnetur

Grilled celeriac

Orange and miso cabbage, sweet potato puree, hazelnuts



3.900 kr.

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Súkkulaðikaka

Ristaðar pecanhnetur og saltkarmelluís

Chocolate cake

Caramelized pecans and salt caramel ice-cream



2.100 kr.

Birkimús

Hvitt súkkulaði og birkimarens

Birch mousse

White chocolate and birch meringue



1.900 kr.

Djúpsteikt kleinudeig

Skyrmús, karamella, bláberjasósa

Doughnuts

Made with icelandic „kleinu“ dough, skyr mousse, caramel, blueberry sauce



2.100 kr.

Krapís

Sitrónu-sorbet, skógarberja-sorbet, jarðaberja-sorbet

Sorbet

Lemon sorbet, wild berry sorbet, strawberry sorbet



2.100 kr.

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

Þess vegna notum við einungis íslenskt kjöt og íslenskan fisk.

At Fosshótel Vatnajökull we use as much local produce as possible.

Therefore we use only Icelandic meat and fresh fish from the Icelandic fish market



shellfish vegan laktose gluten nuts

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