

FOSSHOTEL

MÝVATN

MATSEÐILL | *MENU*



FOSSHOTEL

MÝVATN

Kæri gestur

Þú ert að heimsækja afar sérstakan stað. Þú ert umkringdur helstu náttúruundrum Íslands í sveitarfélagi þar sem landbúnaður blómstrar og orkuvinnsla er mikil.

Í gegnum tíðina hafa Íslendingar þurft að reykja, salta, þurrka eða súrsa matinn til að geta nýtt hann yfir langa vetur. Þótt matarmenning hafi breyst mikið á stuttum tíma hafa íbúar þessa svæðis haldið fast í gamlar hefðir og viðhaldið þekkingu fyrri kynslóða. Íbúar svæðisins eru þekktir fyrir afbragðs reykingu hvort heldur sem er á kjöti eða silungi og ekki má gleyma hverabakaða rúgbrauðinu.

Þeir réttir sem innihalda hráefni úr héraði eða eru eldaðir samkvæmt gamalli hefð eru merktir með Taste Mývatn merkinu. Þegar þú velur þessa sérrétti, styður þú við uppbyggingu hringrásarhagkerfis svæðisins sem við leggjum mikla áherslu á.

Smakkaðu arfleifðina og sérviskuna

Dear guest

You are visiting a very special place. You are surrounded by Iceland's most fascinating natural wonders in a municipality where agriculture thrives and vegetables are grown using geothermal energy. Cows enjoy the mild summers outside and lambs graze freely in green pastures, acquiring the delicate flavor of unspoiled wild nature, berries and herbs.

For centuries, Icelanders had to smoke, salt, pickle or dry their food in order to preserve it through harsh winters. Although food culture has changed rapidly in a short time, locals have great respect for the past and old traditions are preserved from generation to generation.

People in this area are known for their excellent smoking methods, especially for trout and lamb. Let's not forget the Geysir bread which is baked underground using geothermal heat.

Dishes that are either cooked according to cherished traditions or from excellent local ingredients are marked with our Taste Mývatn logo. When choosing these specialties, you support the development of the circular economy of the region which is very important to us.

Please enjoy our heritage & peculiarity.



TASTE MÝVATN

FORRÉTTIR | STARTERS

Rjómalöguð sjávarréttasúpa  Blandaðir sjávarréttir og kryddjurtaolía Creamy seafood soup <i>Assorted seafood and aromatic oil</i>	3.200 kr.
Reyktur silungur  Frá bænum Hellu borinn fram með íslensku Smoked trout <i>From the local farm "Hella" served with salted Icelandic celeriac remoulade</i>	3.100 kr.
Tómatsúpa   Súpa úr bökuðum tómötum frá Hveravöllum, kryddjurtum og sólþurrkuðum tómötum Roasted tomato soup <i>Tomatoes from the greenhouse in "Hveravellir", herbs and sun blushed tomatoes</i>	2.350 kr.
Lífræn rauðrófa  Saltað sellerýrótarremólaði og sala Organic beetroot <i>Salted Icelandic celeriac remoulade and greenst</i>	2.650 kr.
Grænt salat  Blandað salat, rauðrófur, bygg frá Vallanesi og tahini dressing House salad <i>Lettuce, organic beets and barley from "Vallarnes" farm and tahini dressing</i>	2.250 kr.
Silungur    Reyktur og ferskur silungur, skyr og rúgbrauð frá Mývatnssveit Potted trout <i>Smoked and fresh trout, skyr served with Icelandic rye bread</i>	2.950 kr.
Hummus   Sesam fræ, reykt paprika og flatkökur Hummus <i>Sesame seeds, smoked paprika and Icelandic flatbread</i>	2.100 kr.



Mývatn



shellfish



vegan



laktose



gluten



nuts

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

AÐALRÉTTIR | MAIN COURSES

Lamb frá bænum Hellu

Marinerað lamb með íslensku rôtargrænmeti og rauðvinsgljúa

6.290 kr.

Hella's lamb

Marinated and locally sourced lamb served with Icelandic honey roasted roots and red wine demi-glace

Naut ribeye

Franskar, salat, soðsósa með karameliseruðum lauk

6.790 kr.

Beef ribeye

Fries, salad and caramelized onion demi-glace

Bleikja

Shallot laukur, sýrt rauðkál, brúnað smjör, smælki með kryddjurtum og chimichurri

4.490 kr.

Arctic char

Brown butter, shallots, chai pickled red cabbage, herb crushed small potatoes and chimichurri emulsion

Sellerírótarsteik

Brösuð lífræn sellerírót frá Vallarnesi, cannellini baunir, gremolata, brokkolini og sýrður shallot laukur

4.490 kr.

Celeriac steak

Braised organic celeriac from "Vallarnes", cannellini beans, gremolata, charred broccolini and pickled shallots

Kjúklingabringa

Miso gljáður kjúklingur með hvítlauks pestó, sveppa rissotto og hvítlauks-hunangs aioli

4.750 kr.

Miso glazed chicken breast

Wild garlic pesto and mushroom risotto with roasted garlic honey aioli

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Súkkulaðikaka



Blóðappelsínusósa og jarðaberja-sorbet

Chocolate cake

Blood orange coulis and strawberry sorbet

2.100 kr.

Skyrbúðingur



Sítrusávextir og bláber

Skyr posset

Creamy skyr and citrus fruits with blueberries

1.900 kr.

Pólentukaka



Íslenskar kryddjurtir, rabarbari og bláberjaís

Polenta cake

Icelandic aromatics, rhubarb and blueberry ice cream

2.100 kr.

HLIÐARRÉTTIR | SIDES

Franskar

Fries

1.400 kr.

Hunangsristað rótargrænmeti

Crushed potatoes

1.400 kr.

Lítið salat

Side salad

1.400 kr.

Steiktar rækjur

Roasted Shrimps

1.600 kr.

