

EFTIRRÉTTIR | *DESSERTS*

Mascarpone-mús

Íslenskur mascarpone ostur og sítrónugel

Mascarpone mousse

Icelandic mascarpone cheese and lemon gel



2.100 kr.

Perur í Prosecco

Perur maríneraðar í freyðivíni með ensku kremi og möndlum

Pears in Prosecco

Pears marinated in Prosecco, créme anglaise and almonds



2.100 kr.

Súkkulaðikaka

Volg súkkulaðikaka með vanilluís og saltkaramellu

Lava cake

Warm chocolate cake with vanilla ice cream and salted caramel



2.100 kr.

TILBÚINN MATSEÐILL | *SET MENU*

Reykholtsveisla

Tómatsúpa með krydduðum tómötum, basil og brauðteningum

Grillað lamb með kartöflupressu, krydduðu eggaldin, reyktu skyri og soðgljáa

Volg súkkulaðikaka með vanilluís og saltkaramellu

Reykholt feast

Tomato soup with seasoned tomatoes, basil and croutons

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

Warm chocolate cake with vanilla ice cream and salted caramel



9.100 kr.

FOSSHOTEL
REYKHOLT

MATSEÐILL | *MENU*



FORRÉTTIR | STARTERS

Grænt salat

Rauðrófur, appelsínur, valhnetur og balsamico vinaigrette

Green salad

Beets, oranges, walnuts and balsamico vinaigrette



Gljáðar gulrætur

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

Tómatsúpa með krydduðum tómotum, basil og brauðteningum

Tomato soup

Tomato soup with seasoned tomatoes, basil and croutons



Charcuterie

Osta- og kjötplatti borinn fram með kexi og sultu

Charcuterie

Cheese and meat platter with crackers and jam



Hunangsgljáður Dala Brie

Bakaður Dala Brie með epla- og kanilchutney, hunangi og ristudum hnetum

Honey glazed Dala Brie cheese

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



2.250 kr.

2.650 kr.

2.350 kr.

3.790 kr.

2.990 kr.

AÐALRÉTTIR | MAINS

Nautlund

Grilluð nautalund með steiktum kartöflum, sveppum og brandísósu

Beef tenderloin

Beef tenderloin with roasted potatoes, mushrooms and brandy sauce



Lamb

Grillað lamb með kartöflupressu, krydduðu eggaldin, reyktu skyri og soðgljúa

Lamb

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



Bleikja

Bleikjurúlla með blómkálsfyllingu og dill-smjörsósu

Arctic Char

Rolled Arctic Char with cauliflower filling and butter dill sauce



Tagliatelle

Skelfiskur, tómatur, basil og parmesan

Tagliatelle

Shellfish, tomato, basil and parmesan



Risotto

Sólpurkaðir tómatar, basil, parmesan og ricotta

Risotto

Sundried tomato stock, basil, parmesan, and homemade ricotta



6.790 kr.

6.290 kr.

4.450 kr.

4.090 kr.

3.850 kr.



shellfish vegan lactose gluten nuts

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