

FOSSHOTEL

STYKKISHÓLMUR

FORRÉTTIR

Kremuð fiskisúpa

Grjótkrabba og humar soð með íslensku sjávarfangi
3.200 kr.



Ferskt salat með mozzarella

Furuhnetur, sýrður fennel, blóðappelsínu vinaigrette
2.750 kr.



Stökkur þorskur

Wasabi mæjó, pistasíuhnetur, sýrður laukur
3.100 kr.



SMÁRÉTTIR

Grafið hrossafillet

Stökk nýpa, parmesan, bláberja vinaigrette
2.200 kr.

Hörpuskel Ceviche

Yuzu epli, kókosflögur, basilsósa
2.200 kr.



AÐALRÉTTIR

Nautalund

Chorizo mæjó, piparsósa, franskar
6.790 kr.



Lambafille

Jarðskokkamauk, kartöflupressa, rauðvínssósa
6.790 kr.



Tígrisrækju tagliatelle

Vorlaukur, Parmesan, humarsósa
4.290 kr.



Smjörsteikt bleikja

Eplasalat, sellerírótarmauk, smælki kartöflur
4.490 kr.



Falafel

Rauðrófu-hummus, ristaður maís, sýrt grænmeti
4.290 kr.



EFTIRRÉTTIR

Karamellumús

Haframulningur, hindberjagraníta
2.100 kr.



Blondie-kaka

Marineraðir ávextir, súkkulaðiis
2.100 kr.



Ís og sorbet

Úrval af ís og sorbet að hætti hússins
2.100 kr.

ÞRIGGJA RÉTTA MATSEÐILL

Stykkishólmsveisla

Fiskisúpa með íslensku sjávarfangi

Bleikja með eplasalati,
sellerírótarmauki og smælki kartöflum

Karamellumús

9.100 kr.



skelfiskur vegan laktósi glúten hnetur

VINSAMLEGAST LÁTIÐ ÞJÓNINN VITA SÉ UM OFNÆMI EÐA ÓPOL AÐ RÆÐA

FOSSHOTEL

STYKKISHÓLMUR

STARTERS

Creamy Seafood Soup

Crab stock with Icelandic seafood

3.200 kr.



Green salad with Mozzarella

Pine nuts, pickled fennel, blood orange vinaigrette

2.750 kr.



Crispy Cod

Wasabi mayo, pistachios, pickled onion

3.100 kr.



SMALL DISHES

Cured Horse Fillet

Parsnip, parmesan, blueberry vinaigrette

2.200 kr.

Scallop Ceviche

Yuzu apple, coconut, basil sauce

2.200 kr.



MAIN COURSES

Beef Tenderloin

Chorizo mayo, pepper sauce, fries

6.790 kr.



Lamb Fillet

Sunchoke purée, crushed potato, red wine sauce

6.790 kr.



Tiger Shrimp Tagliatelle

Spring onion, parmesan, lobster sauce

4.290 kr.



Arctic Char

Apple salad, celeriac purée, small potatoes

4.490 kr.



Falafel

Beet hummus, roasted corn, pickled vegetables

4.290 kr.



DESSERTS

Caramel Mousse

Oat crumble, raspberry granita

2.100 kr.



Blondie Cake

Marinated fruit, chocolate ice cream

2.100 kr.



Ice Cream and Sorbet

Selection of homemade ice cream and sorbets

2.100 kr.

SET MENU

Stykkishólmur Feast

Creamy seafood soup
with Icelandic seafood

Arctic char with apple salad,
celeriac purée and small potatoes

Caramel mousse

9.100 kr.



shellfish vegan lactose gluten nutus

PLEASE INFORM THE WAITER ABOUT ANY ALLERGY OR DIETARY REQUIREMENTS