



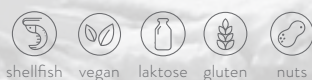
FOSSHOTEL

GLACIER LAGOON

MATSEÐILL | MENU

FORRÉTTIR | STARTERS

Tvíreykt ær Innrálæri marinerað í hunangi og rósapipar með bláberjum og ristuðum heslihnetum Smoked Sheep Carpaccio <i>Marinated in rose pepper honey with blueberries and roasted hazelnuts</i>   	3.250 kr.
Sjávarréttasúpa Rjómalagað humarsoð, marineraður þorskur, kræklingur og rækjur Seafood Soup <i>Creamy lobster stock with marinated cod, mussels and shrimps</i>   	150ml 2.790 kr. 300ml 3.290 kr.
Bakaður ostur Bakaður Dala Brie hulinn hunangi og angandi af rósmarín Honey Glazed Dala Brie Cheese <i>Icelandic soft cow's milk cheese covered with honey and scented with rosemary</i>   	2.990 kr.
Naut með túnfisksósu Hægeldaðar nautasneiðar, capers vinaigrette, súrdeigsflögur og túnfisksósa Beef Tonnato <i>Slow cooked beef, capers vinaigrette, sourdough chips and tuna sauce</i> 	3.250 kr.
Reyktur Makrill Makrill frá Höfn í Hornafirði borinn fram með sýrðum rauðrófum, hrognum og piparrót Smoked Mackerel <i>Local mackerel served with pickled beets, roe and horseradish</i>  	3.100 kr.
Sellerírótarsúpa Hægeldaður hvítlaukur, vegan rjómi, bakaðir brauðteningar og sellerí Creamy Celeriac Soup <i>Confit garlic, vegan cream, croutons and celery</i>  	2.450 kr.
Bakaðar Rauðrófur Klettsalat, sólþurrkaðir tómatar, balsamico, valhnetumulningur Baked Beet <i>Rucola, sundried tomatoes, balsamic and walnut crumble</i>  	2.850 kr.
Hjartasalat Sýrður rauðlaukur, þurrkuð trönuber, mangó dressing, ristaðar hnetur og fræ Baby Gem salad <i>Pickled red onion, dried cranberries, mango vinaigrette, toasted nuts and seeds</i>  	2.750 kr.



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

AÐALRÉTTIR | MAINS

Grillað naut

Nautalund, hægeldaðar nautakinnar, kartöflumús, gulróta-sinnepskrem, bakaður laukur og græn-piparsósa

7.150 kr.

Grilled Beef

Beef tenderloin, slow cooked beef cheeks, potato purée, carrot with mustard and green pepper sauce



Lamb

Grilluð lambamjöðm, bygg, bökuð nípa, brómber og rósmarínsósa

6.590 kr.

Lamb sirloin

Grilled lamb sirloin, barley, baked parsnip, blackberry and rosemary sauce



Bleikja

Grilluð bleikja með cajun kryddum, kínóa, kúrbitur, gulrót og kókos-karrýsósu

4.950 kr.

Arctic Char

Pan fried arctic char with Cajun spices, quinoa, zucchini, carrot and coconut-curry sauce

Glóðaður þorskur

Léttsaltaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu

4.950 kr.

Torched Cod

Lightly salted cod with black and white onion, potatoes and black pepper Béchamel



Kjúklingur

Pönnusteikt kjúklingabringa, kartöflumús, sýrður perlulaukur, gljáð gulrót og kjúklingaflauelssósa

5.450 kr.

Chicken

Pan fried chicken breast, potato purée, pickled pearl onion, glazed carrot and chicken Velouté



Kóngasveppir

Pönnusteiktir kóngasveppir, polenta, sellerýrót, vorlaukur, Prosociano flögur og sveppasósa

4.790 kr.

King Trumpet mushroom

Pan fried King trumpet mushroom (Eryngi), polenta, celeriac, spring onion, Prosociano chips and mushroom sauce



Eggaldin

Bakað eggaldin, hummus, harissa, vorlaukur, hægeldaður hvítlaukur, fennelsalat og paprikkusósa

4.790 kr.

Eggplant

Baked eggplant hummus, harissa, spring onion, confit garlic, fennel salad and red pepper sauce



EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Súkkulaði

Súkkulaðikaka, heslihnetumulningur, sætur rjómi og kirsuberja-sorbet

Chocolate

Chocolate cake, hazelnut crumble, Chantilly cream and cherry sorbet

2.400 kr.

Gulrót

Gulrótakaka, möndlumulningur, jarðaber og vanilluís

Carrot

Carrot cake, almond crumble, strawberries and vanilla ice cream

2.400 kr.

Kókos og basil

Kókos og hrisgrjónabúðingur, ananas, basil siróp og sesamfræ

Coconut and basil

Coconut and rice pudding, pineapple, basil syrup and sesame

2.400 kr.

Ís og sorbet

Þrjár tegundir af ís og sorbet að hætti hússins

Ice cream and sorbet

Selection of homemade ice cream and sorbets

2.400 kr.

SET MENUS

Öræfaveisla

Tvíreykt ær með bláberjum og ristudum heslihnetum

Glóðaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu

Gulrótakaka með jarðaberjum og vanilluís

Öræfi Feast

Smoked sheep carpaccio with blueberries and roasted hazelnuts

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

Carrot cake with strawberries and vanilla ice cream

Sérvöld vín með hverjum rétti | Wine pairing with each course – 4.400 kr.

10.200 kr.

Grænkeraveisla

Sellerýrótsúsúpa með hægelduðum hvítlauk og brauðteningum

Bakað eggaldin með harissa, hummus og paprikkusósu

Kókos og hrisgrjónabúðingur

Vegetarian feast

Celeriac soup with confit garlic and croutons

Baked eggplant with harissa, hummus and red pepper sauce

Coconut and rice pudding

Sérvöld vín með hverjum rétti | Wine pairing with each course – 4.400 kr.

7.700 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 – 10.900 kr.

12.900 kr.