

STARTERS

Soup of the day

Please ask the waiter

2.350 kr.

Seafood soup

Shellfish, cream, parsley

3.200 kr.



Herring tartar

Creamy mustard sauce, orange, Icelandic rye bread

2.950 kr.



Green salad

Cherry tomatoes, balsamic dressing, sunflower seeds

2.250 kr.



MAIN COURSES

Lamb chops

Root vegetables, small potatoes, rosemary sauce

6.290 kr.

Fried rice noodles

Carry coconut sauce, vegetables, cashew nuts

3.790 kr.



Fish and Chips

Cod, tartar sauce, lemon

3.450 kr.



BBQ beef burger

Coleslaw, pickled cucumber, French fries

3.490 kr.



Goat cheese salad

Pickled beetroot, balsamic dressing, sunflower seeds

3.250 kr.



DESSERT

Baked skyr cake

Vanilla, cherry, crumble

2.100 kr.



Today's Chef Special

Please ask the waiter

1.900 kr.



FOSSHOTEL

NÚPAR

FORRÉTTIR

Súpa dagsins

Vinsamlegast spurðu þjóninn

2.350 kr.

Sjávarréttasúpa

Skelfiskur, rjómi, steinselja

3.200 kr.



Síld tartar

Kremuð sinnepssósa, appelsína, rúgbrauð

2.950 kr.



Grænt salat

Kirsuberjatómatar, balsamico, sólblómafræ

2.250 kr.



AÐALRÉTTIR

Lambakótilettur

Rótargrænmeti, smælki, rósmarínsósa

6.290 kr.

Steiktar hrísgrjónanúðlur

Karrí-kókossósa, grænmeti, kasjúhnetur

3.790 kr.



BBQ hamborgari

Hrásalat, súrar gúrkur, franskar

3.490 kr.



Geitaostasalat

Sýrðar rauðrófur, balsamico, sólblómafræ

3.250 kr.



Fiskur og franskar

Þorskur, tartar-sósa, sítróna

3.450 kr.



EFTIRRÉTTIR

Bökuð skyrkaka

Vanilla, kirsuber, kexmulningur

2.100 kr.



Eftirréttur dagsins

Vinsamlegast spurðu þjóninn

1.900 kr.



skelfiskur vegan laktosa gluten hnetur

VINSAMLEGAST LÁTID ÞJÓNINN VITA SÉ UM OFNÆMI EÐA ÓPOL AÐ RÆÐA