

FOSSHOTEL

STYKKISHÓLMUR

FORRÉTTIR

Kremuð fiskisúpa

Grjótkrabba og humarsoð með íslensku sjávarfangi

3.400 kr.



Burrata og grillað brauð

Kirsuberjatómatar, basilolía, kirsuberjagljái

2.950 kr.



Stökkur þorskur

Wasabi mæjó, pistasíuhnetur, sýrður laukur

3.100 kr.



Tígrisrækjusalat

Fennel, aioli, brauðteningar, appelsínu-vinaigrette

3.150 kr.



AÐALRÉTTIR

Lambafille

Hægeldaðir lambaskankar, kartöflumús, sýrt rauðkál, soðgljái

6.950 kr.



Þorskhnakki

Blómkáls og heslihnetumauk, smælki kartöflur, súrmjólkursósa

4.790 kr.



Tígrisrækju tagliatelle

Vorlaukur, Parmesan, humarsósa

4.290 kr.



Smjörsteikt bleikja

Eplasalat, sellerírótarmauk, smælki kartöflur

4.790 kr.



Hvítkál og linsubaunir

Pönnusteikt hvítkál, salthnetur, lime, tahini-jurtasósa

4.290 kr.



EFTIRRÉTTIR

Mascarpone-mús

Rabarbara og jarðaberja compote, hunangs og haframulningur

2.300 kr.



Súkkulaðikaka

Hnetusmjörsgjái, salthnetumulningur, vanilluís

2.300 kr.



Ís og sorbet

Úrval af ís og sorbet að hætti hússins

2.300 kr.



ÞRIGGJA RÉTTA MATSEÐILL

Stykkishólmsveisla

Burrata og grillað brauð

Bleikja með eplasalati, sellerírótarmauki og smælki kartöflum

Mascarpone-mús

9.100 kr.



skelfiskur vegan laktósi glúten hnetur

VINSAMLEGAST LÁTID ÞJÓNINN VITA SÉ UM OFNÆMI EÐA ÓPOL AÐ RÆÐA

FOSSHOTEL

STYKKISHÓLMUR

STARTERS

Creamy Seafood Soup

Crab stock with Icelandic seafood

3.400 kr.



Burrata and grilled bread

Cherry tomatoes, basil oil, cherry reduction

2.950 kr.



Crispy Cod

Wasabi mayo, pistachios, pickled onion

3.100 kr.



Tiger shrimp salad

Fennel, aioli, croutons, orange vinaigrette

3.150 kr.



MAIN COURSES

Lamb Fillet

Lamb rilette, potato purée,
pickled red cabbage, demi-glace

6.950 kr.



Cod

Cauliflower and hazelnut purée,
small potatoes, buttermilk sauce

4.790 kr.



Tiger Shrimp Tagliatelle

Spring onion, parmesan, lobster sauce

4.290 kr.



Arctic Char

Apple salad, celeriac purée, small potatoes

4.790 kr.



Cabbage and brown lentils

Pan fried cabbage, salted peanuts, lime, tahini and herb sauce

4.290 kr.



DESSERTS

Mascarpone mousse

Rhubarb and strawberry compote, honey and oat crumble

2.300 kr.



Chocolate cake

Peanut butter glaze, salted peanut crumble,
vanilla ice cream

2.300 kr.



Ice Cream and Sorbet

Selection of homemade ice cream and sorbets

2.300 kr.



SET MENU

Stykkishólmur Feast

Burrata and grilled bread

Arctic char with apple salad,
celeriac purée and small potatoes

Mascarpone mousse

9.100 kr.



shellfish vegan lactose gluten nutus

PLEASE INFORM THE WAITER ABOUT ANY ALLERGY OR DIETARY REQUIREMENTS