

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Súkkulaði

Súkkulaðikaka, heslihnetumulningur, sætur rjómi og kirsuberja-sorbet
Chocolate
Chocolate cake, hazelnut crumble, Chantilly cream and cherry sorbet

2.400 kr.

Skyr

Frosið skyr parfait, jarðaber, möndlur og hvítt súkkulaði
Skyr
Frozen skyr parfait, strawberries, almonds and white chocolate

2.400 kr.

Rabarbari og Chia

Rabarbara og chia-búðingur, yuzu-graníta og kókosfroða
Rhubarb and Chia
Rhubarb and chia pudding, yuzu granita and coconut foam

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 ristuðum heslihnetum
Glóðaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu
Frosið skyr parfait með jarðaberjum, möndlum og hvítt súkkulaði

10.200 kr.

Öræfi Feast

Smoked sheep carpaccio with blueberries and roasted hazelnuts
Torched cod with black and white onion, potatoes and black pepper Béchamel
Frozen skyr parfait with strawberries, almonds and white chocolate

Með vínpörun | **With Wine pairing – 14.900 kr.**

Grænkeraveisla

Sellerýrótarsúpa með hægelduðum hvítlauk og brauðteningum
Fyllt paprika með Oumph, blómkáli, hummus, svörtum hvítlauk og paprikufroðu
Rabarbara og chia-búðingur með yuzu-granítu og kókosfroðu

7.900 kr.

Vegetarian Feast

Celeriac soup with confit garlic and croutons
Stuffed peppers with Oumph, cauliflower, hummus, black garlic and red pepper foam
Rhubarb and chia pudding with yuzu granita and coconut foam

Með vínpörun | **With Wine pairing – 12.600 kr.**

Draumaveisla

Leyfðu matreiðslumönnunum að setja saman 5 rétta matseðil
þar sem þeir nota besta hráefni sem völ er á að hverju sinni

13.900 kr.

Dream Feast

Let the chefs put together a five course menu from the best ingredients that Iceland can offer

Með vínpörun | **With Wine pairing – 24.900 kr.**

FOSSHOTEL
GLACIER LAGOON

MATSEÐILL | MENU

FORRÉTTIR | STARTERS

Tvíreykt ær

Innralæri marinerað í hunangi og rósapipar með bláberjum og ristuðum heslihnetum

Smoked Sheep Carpaccio

Marinated in rose pepper honey with blueberries and roasted hazelnuts



Sjávarréttasúpa

Rjómalagað humarsoð, marineraður þorskur, kræklingur og rækjur

Seafood Soup

Creamy lobster stock with marinated cod, mussels and shrimps



Bakaður ostur

Bakaður Dala Brie hulinnt hunangi og angandi af rósmarín

Honey Glazed Dala Brie Cheese

Icelandic soft cow's milk cheese covered with honey and scented with rosemary



Önd Rillette

Hægeldaðir andaleggir með salati, graslauk, sýrðum tómötum og gúrkum

Duck Rillette

Slow cooked duck with salad, pickled tomatoes, cornichon and chives



Reyktur makrill

Makrill frá Höfn í Hornafirði borinn fram með sýrðum rauðrófum, hrognum og piparrót

Smoked Mackerel

Local mackerel served with pickled beets, roe and horseradish



Sellerírótarsúpa

Hægeldaður hvítlaukur, vegan rjómi, bakaðir brauðteningar og sellerí

Creamy Celeriac Soup

Confit garlic, vegan cream, croutons and celery



Bakaðar rauðrófur

Klettasalat, sólþurrkaðir tómatar, balsamico, valhnetumulningur

Baked Beet

Rucola, sundried tomatoes, balsamic and walnut crumble



Hjartasalat

Sýrður rauðlaukur, þurrkuð trönuber, balsamico dressing, ristaðar hnetur og fræ

Baby Gem Salad

Pickled red onion, dried cranberries, balsamico vinaigrette, toasted nuts and seeds



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

AÐALRÉTTIR | MAINS

Naut

Nautalund, hægeldaðar nautakinnar, beikon, sveppamauk, gulrætur og rauðvínssósa

Beef

Beef tenderloin, slow cooked beef cheeks, bacon, mushroom purée, carrots and red wine sauce



Lamb

Grilluð lambamjöðm, bygg, kryddað grasker, hægeldaður ætíþistill og engifersósa

Lamb Sirloin

Grilled lamb sirloin, barley, spicy pumpkin, confit artichoke and ginger sauce



Kálfa-ribey

Grillað kálfa-ribeye, sinneps-gulrótamauk, bok choy, steikt brauð og brandísósa

Veal ribeye

Grilled veal ribeye, mustard-carrot purée, bok choy, fried bread and brandy sauce



Bleikja

Steikt bleikja með kínóa, gulrótum, grænertum, hrísgrjónaflögum og sítrussósu

Arctic Char

Pan fried arctic char with quinoa, carrots, green peas, rice chips and citrus sauce



Glóðaður þorskur

Léttsaltaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu

Torched Cod

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



Kóngasveppir

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

King Trumpet mushroom

Pan fried King trumpet mushroom (Eryngi), polenta, celeriac, spring onion,

Prosociano chips and mushroom sauce



Paprika og Oumph

Fyllt paprika með Oumph, blómkáli, hummus, svörtum hvítlauk og paprikufroðu

Peppers and Oumph

Stuffed peppers with Oumph, cauliflower, hummus, black garlic and red pepper foam



7.150 kr.

6.590 kr.

6.250 kr.

4.950 kr.

4.950 kr.

4.790 kr.

4.790 kr.