

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Súkkulaði

Súkkulaðikaka, karamella og hindberja-sorbet

Chocolate

Chocolate cake, caramel and raspberry sorbet

2.190 kr.

Bláber og Jógúrt

Bláberjakaka, kexmulningur, jógúrtis og bláberja froða

Blueberries and Yogurt

Blueberry cake, crumble, yogurt ice cream and blueberry foam

2.190 kr.

Mango og Hafþyrnir

Mangó, kasjúhnetur, pecanhnetur, dökkur og hafþyrnis-sorbet

Mango and Sea Buckthorn

Mango, cashew, pecan, dates and sea buckthorn sorbet

2.190 kr.

Ís og sorbet

Þrjár tegundir af ís og sorbet að hætti hússins

Ice cream and sorbet

Selection of homemade ice cream and sorbets

2.190 kr.

SET MENUS

Öræfaveisla

Tvíreykt ær með bláberjum og ristudum heslihnetum

Glóðaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu

Ís og sorbet að hætti hússins

Öræfi feast

Smoked sheep carpaccio with blueberries and roasted hazelnuts

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

Selection of homemade ice cream and sorbets

Sérvöld vín með hverjum rétti | Wine pairing with each course - 4.100 kr.

8.750 kr.

FOSSHOTEL
GLACIER LAGOON

MATSEÐILL | MENU

Grænkeraveisla

Graskerssúpa með kóríander og chili

Gerjaður fennel með hummus, vorlauk og fennel dressingu

Mangó og hafþyrnis-sorbet

Vegetarian feast

Pumpkin soup with coriander and chili

Fermented fennel with hummus, spring onion and fennel dressing

Mango and sea buckthorn sorbet

Sérvöld vín með hverjum rétti | Wine pairing with each course - 4.100 kr.

7.100 kr.

Draumaveisla

Leyfðu matreiðslumönnunum 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 - 9.900 kr.

11.900 kr.

FORRÉTTIR | STARTERS

Tvíreykt Ær

Innrælari marinerað í hunangi og rósapipar með bláberjum og ristudum heslihnetum

Smoked Sheep Carpaccio

Marinated in rose pepper honey with blueberries and roasted hazelnuts



Sjávarréttasúpa

Rjómalagað humarsoð, sítrusmarineruður lax, hörpuskel og rækjur

Seafood Soup

Creamy lobster stock with citrus marinated salmon, scallops and shrimps



Grafinn Bleikja

Bleikjuhrogn, rauðrófur, hjartasalat og agúrka

Cured Arctic Char

Char roe, beet, baby gem salad and cucumber

Naut Tartar

Ansjósu krem, súrdeigsbrauð og þurrkuð eggjarauða

Beef Tartar

Anchovies cream, sourdough bread and dried egg yolk



Kjúklingaliframús

Brioche brauð, rabarbara og græn epla chutney

Chicken liver parfait

Brioche bread, rhubarb and green apple chutney



Bakaður Ostur

Bakaður Dala Brie hulinn hunangi og angandi af rósmarín

Honey Glazed Dala Brie Cheese

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



Graskerssúpa

Ristuð graskersfræ, kóríander og chili

Pumpkin soup

Roasted pumpkin seeds, coriander and chili

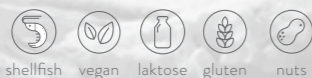
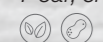


Hjartasalat

Perur, trönuber, rauðsalat og græn epla vinaigrette

Baby Gem salad

Pear, cranberries, radicchio and green apple vinaigrette



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

AÐALRÉTTIR | MAINS

Grillað Naut

Nautalund, hægeldaðar nautakinnar, kartöflumús, sýrðir sveppir, bökuð sellerýrót og græn-piparsósa

Grilled Beef

Beef tenderloin, slow cooked beef cheeks, potato purée, pickled mushrooms, baked celery root and green pepper sauce



Lamb á tvo vegu

Grillað lambainnrælari og hægeldaður frampartur, bygg, grænertur og Hollandaise

Lamb two ways

Grilled and slow cooked lamb, barley, green peas, yellow beets and Hollandaise



Bleikja

Pönnusteikt bleikja með kínóa, aspás, grænkáli, súrmjólkur og dillsósu

Arctic Char

Pan fried local arctic char with quinoa, asparagus, green kale, butter milk and dill 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



Svínasiða

Hægelduð svínasiða með kaviar, bakaðri kartöflu, gljáðum gulrótum og makríl kremi

Pork belly

Slow cooked pork belly with caviar, baked potato, glazed carrots and mackerel cream



Sellerýrót og Sætkartafla

Sellerýrótar og sætkartöflu gratín með blaðlauk, blaðkáli, sýrðum sinnepsfræum og reyktum sýrðum rjóma

Celery Root and Sweet Potato

Celery and sweet potato gratin with leek, bok choy, pickled mustard seeds and smoked crème fresh



Fennel

Gerjaður fennel, hummus, broccolini, vorlaurur, ristaðar möndlur og fennel dressing

Fennel

Fermented fennel, hummus, broccolini, spring onion, roasted almonds and fennel dressing



Við á Fosshótel Jökulsárlóni leggjum okkur fram við að nota íslenskar afurðir í okkar rétti.
Þess vegna notum við einungis íslenskt kjöt og íslenskan fisk.

At Fosshótel Glacier Lagoon we use as much local produce as possible.
Therefore we use Icelandic lamb and beef for our menu and fresh fish from the Icelandic fish markets

6.890 kr.

3.150 kr.

150ml 2.490 kr.

300ml 2.990 kr.

2.950 kr.

3.150 kr.

2.650 kr.

2.590 kr.

2.250 kr.

2.490 kr.

6.290 kr.

4.890 kr.

4.890 kr.

5.450 kr..

4.290 kr.

4.290 kr.