

**FOSSHOTEL**  
GLACIER LAGOON

MATSEÐILL | MENU

## FORRÉTTIR | STARTERS

### Tvíreykt Ær

Innrálæri marinerað í hunangi og rósapipar með bláberjum og ristudum heslihnetum

#### **Smoked Sheep Carpaccio**

*Marinated in rose pepper honey with blueberries and roasted hazelnuts*

2.990 kr.

### Grafinn Lax

Lax grafinn í kaffipækli borinn fram með agúrku, sóselju og sítrónusnjó

#### **Cured Salmon**

*Salmon cured in coffee and served with cucumber, dill and lemon snow*

2.750 kr.

### Sjávarréttasúpa

Rjómalagað humarsoð, sítrusmarineraður lax, hörpuskel og rækjur

#### **Seafood Soup**

*Creamy lobster stock with citrus marinated salmon, scallops and shrimps*

150ml 1.990 kr.

300ml 2.990 kr.

### Saltbökuð Sellerýrótt

Sýrð sinnepsfræ, ristaðar heslihnetur og græn epli (v)

#### **Salt Baked Celery Root**

*Pickled mustard seeds, toasted hazelnuts and green apples (v)*

2.150 kr.

### Salat

Hjartasalat með perum, valhnetumulning og geitaostakremi

#### **Salad and Goat Cheese**

*Baby gem salad with pears, walnut crumble and goat cheese cream*

2.450 kr.

### Dala Brie

Bakaður Dala Brie hulinn hunangi og angandi af rósmarín

#### **Honey Glazed Dala Brie Cheese**

*Icelandic soft cows milk cheese covered with honey and scented with rosemary*

2.490 kr.

Við á Fosshótel Jökulsárlóni leggjum okkur fram við að nota íslenskar afurðir í okkar rétti.

*Pess 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*

**Vinsamlegast látið okkur vita ef þú ert með ofnæmi eða óþol**

**Please let us know if you have any allergies or dietary requirements**

## AÐALRÉTTIR | MAINS

### Grillað Naut

Grillað nautalund, bakaðar rauðrófur, kartöflumús, nýpa og Hollandaise úr búnuðu smjöri

#### **Grilled Beef**

*Beef tenderloin with baked beets, potato purée, parsnip and noisette Hollandaise*

6.890 kr.

### Hægeldað Lamb

Lambainnralæri og hægeldaður frampartur, gljáðar gulrætur, bygg og soðgljái

#### **Slow cooked Icelandic Lamb**

*Grilled and slow cooked lamb, glazed carrots, barley and demi-glace*

6.200 kr.

### Lax og Kræklingur

Hægeldaður lax í sous vide með bakaðri nýpu, bygg, fennel og kræklingasósu

#### **Salmon and Mussels**

*Sous vide salmon with baked parsnip, barley, fennel and mussel sauce*

4.890 kr.

### Glóðaður Þorskur

Léttisaltaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu

#### **Torched Cod**

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

4.890 kr.

### Blómkál og Kjúklingabaunir

Steikt blómkál, hummus, rauðrófur, sýrður rauðlaukur og kryddjurta vinaigrette (v)

#### **Cauliflower and Chickpeas**

*Fried cauliflower, hummus, beets, pickled red onion and herb vinaigrette (v)*

4.290 kr.

### Fennel og blaðkál

Gerjaður fennel, blaðkál, kryddað kinoa, sýrt rauðkál, nýpa og fennelsósa (v)

#### **Fennel and Bok Choy**

*Fermented fennel, bok choy, quinoa, pickled red cabbage, baked parsnip and fennel sauce (v)*

4.290 kr.

## EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

### Súkkulaði og Kókos

Súkkulaðikaka með ristudum kókos, kókoskaramellu og kókosis

#### **Chocolate and Coconut**

*Chocolate cake with toasted coconut, coconut caramel and coconut ice cream*

2.190 kr.

### Gulrætur og Möndlur

Gulrotakaka, sykraðar möndlur, gulrotamarens og mandarínusorbet

#### **Carrots and Almonds**

*Carrot cake, caramelized almonds, meringue and mandarin sorbet*

2.190 kr.

### Rabarbari og Rjómaostur

Sultaður og sýrður rabarbari, rjómaostakrem, rabarbaramarens og rifsberjasorbet

#### **Rhubarb and Cream Cheese**

*Rhubarb chutney, cream cheese, meringue and red currant sorbet*

2.190 kr.

### Ís og Sorbet

Þrjár tegundir af ís og sorbet

#### **Ice cream and Sorbet**

*Selection of homemade ice cream and sorbets*

2.190 kr.

## SET MENUS

### Öræfaveisla

7.900 kr.

Tvíreykt ær með bláberjum og ristudum heslihnetum  
Glóðaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu  
Gulrótakaka með sykrudum möndlum og mandarínu sorbet

### 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 caramelized almonds and mandarin sorbet*

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

### Grænkeraveisla (v)

6.900 kr.

Saltbökuð sellerýrótt með sýrðum sinnepsfræum, heslihnetum og grænum eplum  
Gerjaður fennel með grilluðu blaðkáli, krydduðu kínóa og nýpu  
Kókos ís með karmellu, bláberjum og ristudum kókos

### Vegetarian feast (v)

*Salt Baked Celery Root with pickled mustard seeds, hazelnuts and green apples*  
*Fermented fennel with grilled bok choy, quinoa and baked parsnip*  
*Coconut ice cream with caramel, blueberries and toasted coconut*

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

### Draumaveisla

11.900 kr.

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*  
9.900 kr..