

## FORRÉTTIR

### Bleikja

Sýrt grænmeti, blóðbergsrjómi, radísur

2.990 kr.



### Bakaður ostur

Dala brie, hunang, apríkósur

2.490 kr.



### Grænt salat

Greipaldin, mynta, edamame

2.150 kr.



### Fiskisúpa

Hvítvín, tómatar, kóríander

2.790 kr.



## AÐALRÉTTIR

### Lamb

Jarðskokkamauk, rôtargrænmeti, skógarberjasósa

5.590 kr.



### Naut

Sætar kartöflur, svartur hvítlaukur, rauðvinsgljái

6.290 kr.



### Porskhnakki

Kartöflumús, sýrður rauðlaukur, hvítvínssósa

4.290 kr.



### Oumph „Wellington“

Mango salsa, Oumph

3.850 kr.



## EFTIRRÉTTIR

### Súkkulaðikaka

Heslihnetur, hindberja sorbet

1.790 kr.



### Ís og sorbet

Úrval af ís og sorbet að hætti hússins

1.790 kr.



## ÞRIGGJA RÉTTA MATSEÐILL

### Hellnarveisla

Fiskisúpa

Lamb með jarðskokkamauki, rôtargrænmeti og skógarberjasósu

Súkkulaðikaka með heslihnetur og hindberja sorbet

8.200 kr.



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



skelfiskur vegan laktósi glúten hnetur

VINSAMLEGAST LÁTID ÞJÓNINN SÉ UM OFNÆMI EÐA ÓÞOL AÐ RÆÐA

## STARTERS

### Arctic Char

Pickled vegetables, thyme cream, radish

**2.990 kr.**



### Baked cheese

Brie cheese, honey, apricots

**2.490 kr.**



### Garden salad

Grape, mint, edamame

**2.150 kr.**



### Seafood soup

White wine, tomato, coriander

**2.790 kr.**



## MAIN COURSES

### Lamb

Sunchoke purée, root vegetables, forest berry jus

**5.590 kr.**



### Cod

Potato purée, pickled red onion, white wine sauce

**4.290 kr.**



### Beef

Sweet potato, black garlic, red wine glaze

**6.290 kr.**



### Oumph "Wellington"

Mango salsa, Oumph

**3.850 kr.**



## DESSERTS

### Chocolate cake

Hazelnuts, raspberry sorbet

**1.790 kr.**



### Ice cream and sorbet

Selection of homemade ice cream and sorbets

**1.790 kr.**



## SET MENUS

### Hellnar feast

Seafood soup

Lamb with sunchoke purée, root vegetables  
and forest fruit sauce

Chocolate cake with hazelnuts  
and raspberrie sorbet

**8.200 kr.**



At Fosshotel Hellnar we use as much local produce as possible.  
Therefore we use only Icelandic meat and fresh fish from the Icelandic fish market.



shellfish vegan laktose gluten nuts

PLEASE INFORM THE WAITER ABOUT ANY ALLERGY OR DIETARY REQUIREMENTS