



# Rock 'n' Troll Bistro

## Kvöldverðarmatseðill



FOSSATÚN

### Sveitavagninn

Reyktur lax á pesto rúgbrauði með mauki af ætíþistli, kapers og rauðlauk, piparrótarsósu og steinselju

1300

### Sveppasúpa forréttur/aðalréttur

Ljúffeng sveppasúpa með rjóma -vegan útgáfa: enginn rjómi

1200/1800

### Kjúklingakarrysúpa forréttur/aðalréttur

Meinholl munngát og matarmikil: Kjúklingur, epli, laukur, gulrót, engifer, chili, paprika, kókos og karry

1300/2200

### Lambagúlassúpa forréttur/aðalréttur

Okkar spes. Lamb, tómatur, paprika, kartöflur, hvítlaukur, kúmen og laukur

1400/2400

### Plokkfiskur lítill/stór

Gratineraður þorskhnakki í hvíttri sósu með lauk, kartöflum, béarnaiseog osti – með salati, hunangsgljáðum gulrótum og rúgbrauði.

1900/2600

### Grænálfur

Spínat, kjúklingabaunir, laukur, hvítlaukur, karry, engifer, cumin, cous cous og salat.

2300

### Lambglás

Hægeldað lambalæri með gulrót, kartöflu, sellerí, sveppum og hvítlauk krydd: rósmarín, paprika og sinnep með spældu eggji og salati

2700

### Fiskur og franskur

Djúpsteiktur þorskur, franskur og mild kryddsósa.

1900

### Rauðspretta

í raspi með remoulaði, rækjum, sítrónu, hashbrown kartöflum hunangsgljáðum gulrótum og salati

2600

### Laxa fillet

Ferskur lax með rjómalöguðu grænmeti (sveppir, gulrót, púrrulaukur og hvítlaukur) krydduðum kartöflum, hvítlaukss og salati

3200

### Kjúklingabringa

marineruð með austurlensku ívafi, kemur með balsaming og hunangssteiktu grænmeti (rauðlauk, papriku, grænu epli), sætkartöflumauki og salati

3200

### Lamba fillet

Lambahryggvöðvi með balsaming og hunangssteiktu grænmeti (rauðlauk, papriku, grænu epli), sætkartöflumauki, hvítlaukskryddsmjöri og salati

3800



## Dúettar

*Tveir samvaldir réttir. Dúett er góð máltíð fyrir einn. Með áherslu á staðbundið hráefni og og aljóðlega matargerð.*

<b>Hefðbundinn Dúett</b>	2700
<i>Lítill Lambagúlassúpa og lítill plokkfiskur.</i>	
<b>Staðbundinn Dúett</b>	2700
<i>Lítill sveppasúpa og lambaglás</i> (Hægt er að skipta súpum í dúettum út fyrir kjúklingakarrýsúpu)	
<b>Tröllaborgari</b>	2400
<i>200 gr. BBQ marineraður ostborgari með grænmeti og frönskum</i>	
<b>Skessuborgari</b>	1600
<i>120 gr. BBQ ostborgari með grænmeti og frönskum.</i>	
<b>Álfaborgari</b>	1900
<i>Grænmetisborgari með frönskum og grænmeti.</i>	
<b>Funky Borgarinn</b>	
<i>140 gr. Hægeldað, „pulled“ lambakjöt, með osti, grænmeti og frönskum</i>	1900
<b>Franskar: lítill/stór</b>	600/1000
<b>Eftirréttir</b>	
<b>Eplakaka</b>	900
<b>Volg frönsk súkkulaðikaka</b>	900
<b>Skyrkaka með berjum</b>	900
<i>Kökur eru með þeyttum rjóma – aukalega: ískúla 300</i>	
<b>Ís úr héraði 2 ískúlar með ferskum ávöxtum</b>	900
<b>Heitir drykkir</b>	
Cafe Americano	400
Espresso/double	350/400
Cappuccino/double	450/500
Cafe latte/double	450/500
Te	350
Macchiato	450
Swiss Mocca	550
Heitt súkkulaði með þeyttum rjóma	550
<b>Kaffidrykkir</b>	
Irish Coffee (Wiskey)	1100
Orange Coffee (Contreau)	1100
Fossatún Special Coffee (Bailys og Wishey)	1100