



Rock 'n' Troll Coffee House

Open Tue - Sun 18 -21



FOSSATÚN

The Daily Dishes...

Country Wagon

Smoked salmon on pesto rye bread with a mix of artichokes, capers and red onion, horseradish sauce and parsley

1600

Field Wagon

Roast beef on pesto rye bread with remoulade, pickles, tomato and fried onion

1600

Mushroom Soup - small/main course

Creamy soup with Icelandic mushrooms

1200/1800

Lamb Goulash Soup - small/main course

Lamb, tomato, red pepper, potatoes, carrots, garlic, cumin and onion.

1500/2500

Plokkfiskur - Fish Stew Gratin small/big

Cod in white sauce with onion, potatoes, bearnaise sauce and cheese served with honey glazed carrots, rye bread and salad.

2000/3000

Groovy Lamb Wrap - pulled lamb, mushrooms, onion, paprika, garlic & cheese. served with bearnaise sauce, salad & french fries.

2900

Groovy Oriental Tortilla

Delicious mix of vegetables and spices in tortilla, served with mushroom baiji, onion/tomato salad and rice.

2700

Burgers and stuff ...

Our burgers are made from quality material...

Troll Burger 200 gr. BBQ cheeseburger with vegetable and french fries.

2800

Ogress Burger 140 gr. BBQ cheeseburger with vegetable and french fries.

2200

Magic Burger 2x80 gr. BBQ burgers with bacon, cheese, vegetable and french fries

2500

Dwarf Burger 80 gr. BBQ cheeseburger with lettuce and french fries

1400

Elf Burger *vegan* burger sunrise sauce mushroom baiji, onion/tomato salad and french fries

2400.

Fish & Chips Deep fried battered cod with french fries, mild spicy sauce and lemon.

2100

French fries small/big

600/1000

Cocktail sauce: 200 – Bearnaise sauce: 300

The Duet

A Duo is a meal for one, with emphasis on local food and world spices. Two separate dishes from our kitchen. One great main course



Traditional Duo

2900

Lamb Goulash Soup - Lamb, tomato, red pepper, potatoes, carrots, garlic, cumin and onion.

Plokkfiskur - Fish Stew Gratin - Cod in white sauce with onion, potatoes, bearnaise sauce & cheese; comes with honey glazed carrots, home baked rye bread and salad.



Rock 'n' Troll Kaffihús



Opið Þri - Sun 18 -21



FOSSATÚN

Dags daglegt...

Sveitavagninn

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

1600

Hagavagninn

Roast Beef á pesto rúgbrauði með pikkludum gúrkum, tómata, remúlaði og steiktum lauk.

1600

Sveppasúpa lítill/stór

Ljúffeng sveppasúpa með rjóma -vegan útgáfa:vegan rjómi

1200/1800

Lambagúlassúpa lítill/stór

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

1500/2500

Plokkfiskur lítill/stór

Gratíneraður þorskhnakki í hvíttri sósu með lauk, kartöflum, bearnaise og osti, kemur með hunangsgljáðum gulrótum, rúgbrauð og salati.

2000/3000

Grúví Lambavefja

Rífuð lamb með lauk, sveppum, paprikku, osti og dásamlegum kryddum, kemur með bearnaise sósu og frönskum

2900

Grúví Veganvefja

Allskyns grænmet og krydd umvafið dásamlegu bragði kemur með, sveppa baiji, lauk/tómatsalati, sólrisusósu og hrísgrjónum.

2700

Grillmatur er góður ...

Borgararnir okkar eru gerðir úr gæða hráefni...

Tröllaborgari 200 gr. BBQ ostborgari, grænmeti og franskar.

2800

Skessuborgari 120 gr. BBQ ostborgari, grænmeti og franskar.

2200

Galdraborgari 2x80 gr. BBQ ostborgari með beikoni

2500

Dvergaborgari 80 gr. BBQ ostborgari, salatblað og franskar

1400

Álfaborgari Grænmetisborgari með sólrisusósu, lauk/tómatsalati baiji sveppum og frönskum.

2400

Fiskur og franskar

2100

Djúpsteiktur þorskur, franskar, sítróna og mild kryddsósa.

Franskar: lítill/stór

600/1000

Kokteilsósa: 200 – Bearnaise sósa: 300

Dúett

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



Heföbundinn dúett

2900

Lambagúlassúpa Okkar spes. Lamb, tómatur, paprika, kartöflur, hvítlaukur, kúmen og laukur og **gratíneraður Plokkfiskur** þorskhnakki í hvíttri sósu með lauk, kartöflum, bearnaise og osti kemur með hunangsgljáðum gulrótum, rúgbrauð og salati