



VEITINGASTAÐURINN Á HÓTEL HÚSAFELLI



Við vonumst til að gera veitingastaðinn á Hótel Húsafelli að ánægjulegri og kærkominni upplifun fyrir alla. Hér er þar sem hvert hráefni hefur sinn stað og tilgang og er meðhöndlað af fyllstu varkárni til að draga fram hreinustu bragðefni þess.

Uppruni okkar á rætur í könnun á náttúrunni, sem hófst með einfaldri löngun til að enduruppgötva villt staðbundið hráefni, innblásið af íslensku umhverfi. Við erum staðráðin í að nota sem ferskast hráefni, vinna að fæðuöflun og sjálfbærni og sjáum til þess að fá einstakt hráefni frá ástríðufyllstu bændunum og framleiðendum á Íslandi og í Skandinavíu - sem mörg hver hafa veitt okkur innblástur og sýnt að hvert hráefni á sinn stað.

Allt okkar kjöt, fiskur og sjávarfang eru fengin á Íslandi. Við erum stolt af því að vera fyrsti og eini veitingastaðurinn á Íslandi sem framleiðir sinn eigin byggkóji.

Matargerðin á Hótel Húsafelli er í eðli sínu norræn og íslensk, en alltaf með einstaka staðartilfinningu í gegnum tíma matreiðslumeistarans okkar Ingólfs - í Asíu, Evrópu og Afríku.

Gestrisnin lifir sannarlega í hversdagsleikanum og er ósvikin og tilgerðarlaus.

Það er okkar von að sjá um um að skapa varanlegar minningar fyrir hvern þann gest sem kemur á veitingastaðinn hjá okkur.



VEITINGASTADURINN HÓTEL HÚSAFELLI

OKKAR DAGLEGA BRAUÐ

HEIMABAKAÐ BRAUÐ ÚR ÍSLENSKU BYGGMJÖLI, BORIÐ FRAM
MEÐ KRYDDSMJÖRI

850,-

ÍDÝFA FYRIR BRAUÐ:

REYKT ÞORSKHROGN MEÐ SÍTRÓNU

900,-

BYGG MEÐ SVÖRTUM HVÍTLAUK (VEGAN)

900,-

TIL AÐ BYRJA MEÐ

TÝNDUR Á HÁLENDINU

GRILLUÐ BIRKISPJÓT, HLAÐIN HROSSAKJÖTI OG WASABI
LAUFUM, MARINERUÐUM MEÐ RÚGBRAUÐS MISO OG
HUNANGI - BORIÐ FRAM Á HEITUM HRAUNSTEINI, ÁSAMT EINS
ÁRS TUNNUALDRI PONZU SÍTRÓNUSÓSU

3750,-

ÆSKU MINNINGAR

ÍSLENSK ÞURRÖLDRUÐ NAUTALUND - OSTBÚÐINGUR MEÐ
GRILLUÐUM TINDUR OSTI - DASHI KREM - ELDERBLÓMA EDIK
GEL

3850,-

BRAGÐ AF HÚSAFELLSSKÓGI (VEGAN)

GUFUSOÐIÐ SVEPPA DUMPLINGS - HÚSAFELLS VILLISVEPPA SOÐ
- RIFNIR SVEPPIR FRÁ GRÓÐURHÚSINU OKKAR - NORI

3950,-

AUSTUR MÆTIR VESTRI

HANDVEIDD VESTFJARÐAR MARINERUÐ HÖRPUSKEL - BRÚNAÐ
SMJÖR - YUZU OG SUADACHI PONZU - RISTAÐAR VALHNETUR -
HNÚÐKÁLS RELISH - ÍSLENSK WASABI LAUF

4150,-

ÆDALRÉTTIR

YAKITORI EKKI YAKITORI (VEGAN)

TEMPURA STEIKTAR KÚRBÍTS OG GÚRKU SNEIÐAR -
VINIGRETTE ÚR TRUFFLUM OG SÍTRÓNUGRASI - KÚRBÍTS KOJI
KREM - GRILLAÐUR KÚRBÍTUR MEÐ MIRIN GLJÁA

5950,-

ÍSLENSKT IZAKAYA

HÆGELDUÐ SVÍNASÍÐA STEIKT OG GLJÁÐ - OKONOMIYAKI -
TERIYAKI SÓSA ÁSAMT SÚRSUÐU ENGIFERI OG WASABIOLÍU -
GRÆNNA BAUNA WASABI MAUK - FERSKAR GARÐABAUNIR -
SÚRSAÐUR LAUKUR

6850,-

SUMAR Í FJÖRÐUNUM

HÆGELDAÐUR ÞORSKUR - YUZU & HVANNAR SMJÖRSÓSA
HVÍTUR RABBABARI MEÐ MISO GLJÁA - NÝJAR CONFIT
KARTÖFLUR - RABBABARA YUZU KOMPOTT

6850,-

VORVELLIR

200G STEIKT OG HÆGELDUÐ LAMBAMIÖDM - GRÆNN ASPAS
RAMSLAUKAMAUK - SICHUAN PIPAR BLANQUETTE SÓSA -
GRILLAÐUR GRÆNN ASPAS MEÐ JÓGÚRT OG SÍTRÓNU HLAUPI

7950,-

VEITINGASTAÐURINN Á
HÓTEL HÚSAFELLI

ÁRSTÍÐARBUNDINN MATSEÐILL

FYRSTI FORRÉTTUR ÞEGAR SUMARIÐ BYRJAR

Súrsuð og eldsteikt Bleikja - gljád með sítrónu Kombucha – Skyr – Saltdeigsbakaðar kartöflur – Epli – Villijurtasalat



SEINNI FORRÉTTUR HIN AUÐVELDA HLIÐ LÍFSSINS

Íslenskar Fjarðar Rækjur marineraðar í kombu og Heilkorna sinnepi – Limeblaða Majónes - Ponzu Hlaupi – Stökkur Nori



AÐALRÉTTUR VORVELLIR

Steikt og hægelduð Lambamjöldm – Grænn Aspas Og ramsonsmauki – Sichuan Pipar Blanquette Sósa- Grillaður grænn Aspas með Jógúrt og Sítrónu Hlaupi



OSTARÉTTUR NÝR SJÓNDEILDARHRINGUR

Íslenskur Camembert Ís – Heslihnetur - Ristuð eplamús - Mugolio



EFTIRRÉTTUR VOR VAKNING

Grænn Vorbaunaís – Heykrem - Íslensk jarðarber - Ristað hvítsúkkulaði bókhveiti mulningur

3 rétta Matseðill 14.650,- (Brauð og smjör - Fyrri forréttur – Aðalréttur - Eftirréttur)
4 rétta Matseðill 15.850,- (brauð og smjör - Fyrri forréttur - Seinni forréttur – Aðalréttur - Eftirréttur)
5 réttir 17.100(með Brauð og smjör)

Allir réttir af árstíðarbundna matseðlinum er hægt að panta sem A la Carte
(Allar breytingar á matseðlinum kosta aukalega 990,-)

VEITINGASTAÐURINN Á
HÓTEL HÚSAFELLI



HIN SÆTA HLIÐ LÍFSINS

VETUR ER AÐ KOMA (VEGAN / HÆGT AÐ GERA GLÚTENLAUST)

RISTUÐUM GRASKERSFRÆJUM ÍS- HAFÞYRNISSJÓR - SÆTT
MARINERAÐ HOKKAIDO GRASKER- GRASKERKREM MEÐ
BLEIKUM PIPAR- SÚKKULAÐIKEKS

2950,-

VOR VAKNING

GRÆNN VORBAUNAÍS – HEYKREM - ÍSLENSK JARÐARBER -
RISTAÐ HVÍTSÚKKULAÐI BÓKHVEITI MULNINGUR

3150,-

LITLA KYOTO Í HÚSAFELLI

MATCHA ÍS – MATCHA OG BIRKI FINANCIER –
GRÆN RABARBARAKOPPOT - YUZU HVÍTSÚKKULAÐI KREM –
MATCHA OG MYNYU MARENGS

3250,-

OKKAR SÍGRÆNA

HUNANGS OG KAMILLU KAKA - HUNANGS VAX KRAP ÍS - RISTAÐ
HVÍTT SÚKKULAÐI KREM - HUNANGSMARENGS -
BÝFLUGNAFRJÓ - VÍNBER

3350,-

VISSIR ÞÚ AÐ ÍS ER UPPRUNNIN Í KÍNA

ALLUR ÍSINN OKKAR ER HEIMATILBÚINN - ENDILEGA SPYRJID
HVAÐA TEGUNDIR VIÐ EIGUM TIL

HVER KÚLA 1190, -

OSTABAKKI

ÚRVAL FJÖGURRA ÍSLENSKRA OSTA - KEX - HEIMATILBÚIN
SULTA - VÍNBER - RISTAÐAR HNETUR

3550,-

DESSERT VÍN - DISZNÓKÓ TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 60ML

KANNSKI BESTA VÍNIÐ FRÁ UNGVERJALANDI EN ALLAVEGA
ELSTA OG FRÆGASTA EFTIRRÉTTARVÍN Í HEIMI

2990,-





RESTAURANT
HÓTEL HÚSAFELL

ERTU AÐ LEYTA AÐ EINHVERJU FLJÓTLEGU

SALAT (Biðjið um Vegan)

Úrval Af Mismunandi Salatblöðum - Tómatar - Vinaigrette -
Ristuð Fræ - Tindur Ostur - Súrsað Grænmeti

3.100, -

HINN HEFÐBUNDNI OST-BORGARI (Biðjið um Vegan)

175g Nautakjöt - Reykt Gouda - Salat - Tómatar - Rauðlaukur -
Súrar Gúrkur - Húsafells Hamborgarasósa
Franskar

5.100, -

HLIÐAR SALAT

Blandað Salat - Agúrkur - Tómatar - Vinaigrette

2.000, -

FRANSKAR KARTÖFLUR

1.150, -

