



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 byggkofi.

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

ÆDALRÉTTIR

OKKAR DAGLEGA BRAUÐ

HEIMABAKAÐ BRAUÐ ÚR ÍSLENSKU BYGGMJÖLI, BORIÐ FRAM
MEÐ KRYDDSMJÖRI

850,-

ÍDÝFA FYRIR BRAUÐ:

REYKT ÞORSKHROGN MEÐ SÍTRÓNU

900,-

SKYR MEÐ BIRKISVEPPI OG KOJI

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,-

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,-

SAGA ÞAR SEM MÆTIR VESTRI

STEIKTUR LANDELDSLAX Í RÚGBRAUÐSHJÚP MEÐ NITSUME
GLJÁA - BLÓMKÁLSMAUK MEÐ REYKTUM LAXI - SMJÖROÐ
MEÐ GRÆNU TEI OG WAKAME- HAFÞYRNISGEL

6850,-

VETRARPUNGINN

200G STEIKT OG HÆGELDUÐ LAMBAMIÖDM STEIKT UPP ÚR
BRÚNÐU SMJÖRI - BRENNINETLUMAUK -CONFITERAÐAR
GULRÆTUR MEÐ STÖKKUM SKALOTTULAUKE - GERJUÐ
RAMSLAUKS OG BRÚNUÐ SMJÖRSÓSA MEÐ LAMBABEIKONI OG
RAMSLAUSKAPERS

7950,-

VEITINGASTAÐURINN Á
HÓTEL HÚSAFELLI

ÁRSTÍÐARBUNDINN MATSEÐILL

FYRSTI FORRÉTTUR

LITLA IZAKAYA

BLEIKJA OG HNÚÐKÁL TARTAR – PONZU-SOÐ MEÐ WASABIOLÍU – VILLIJURTASALAT



SEINNI FORRÉTTUR

HIN AUÐVELDA HLIÐ LÍFSSINS

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



AÐALRÉTTUR

VETRARPUNGINN

Steikt og hægelduð Lambamjöldm – brenninetlumauk – confiteraðar gulrætur með stökkum
skalottulauk- gerjuð ramslauks og brúnuð smjörsoða með lambabeikoni og ramslauskapers



OSTARÉTTUR

NÝR SJÓNDEILDARHRINGUR

Íslenskur Camembert Ís – Heslihnetur - Ristuð eplamús - Mugolio



EFTIRRÉTTUR

ÉG SLEIKTI KIND

ÍS ÚR KINDARULL OG SKYRI– MJÓLKURSÚKKULAÐIBIRKISVEPPAMÚS – REYKT MJÓLKURMYLSNA --
MYSUKARAMELLA

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- HAFÞYRNISSNJÓR - SÆTT
MARINERAÐ HOKKAIDO GRASKER- GRASKERKREM MEÐ
BLEIKUM PIPAR- SVART KARDIMOMMU SABLÉ

2950,-

VISSIR ÞÚ AÐ ÍS ER UPPRUNNIN Í KÍNA

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

ÉG SLEIKTI KIND

ÍS ÚR KINDARULL — MJÓLKURSÚKKULAÐIBIRKISVEPPAMÚS —
BIRKIREYKT MJÓLKURMYLSNA - MYSUKARAMELLA

3150,-

OSTABAKKI — OSTUR FRÁ ERPSSTAÐIR

ÚRVAL AF 4 ÍSLENSKUM OSTI

ERPUR - ÍSLENSKUR PARMESAN 2 ÁRA GAMALL

HREIN - OSTUR Í CAMEMBERT STÍL

DRAUGER — BLÁMYGLUOSTUR, MJÚKUR OG BRAGÐMIKINN
AFI GAMLI - BLÁOSTUR SEM ELDIST Í EITT ÁR Í HRAUNHELLUM

KEX - HEIMATILBÚIN SULTA - VÍNBER - RISTAÐAR HNETUR

3950,-

LITLA KYOTO Í HÚSAFELLI

MATCHA ÍS — MATCHA OG BIRKI FINANCIER —
GRÆN RABARBARAKOMPOTT- YUZU HVÍTSÚKKULAÐI KREM —
MATCHA OG MNYU MARENGS

3250,-

OKKAR SÍGRÆNA

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

3350,-

DESSERT VÍN - DISZNÓKÓ TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 60ML

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

2990,-





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, -

