



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.



VEITINGASTAÐURINN
HÓTEL HÚSAFELLI

AÐALRÉTTIR

OKKAR DAGLEGA BRAUÐ

HEIMABAKAÐ BRAUÐ ÚR ÍSLENSKU BYGGMJÖLI, BORIÐ FRAM
MEÐ KRYDDSMJÖRI

850,-

ÍDÝFA FYRIR BRAUÐ:

REYKT ÞORSK RILLETTE

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,-

VETRARSLÁTRUN

HÆGT ELDUÐ SVÍNASÍÐA Í SOÐI, SÍÐAN GRILLUÐ YFIR OPNUM
ELDI - REYKT HOLLANDAISE SÓSA - UMAMI SOÐ - HLÝR
GULRÓFA OG APPELSÍNUSALAT - HRÁR MARINERAÐUR
RÓFUSTYKKI MEÐ APPELSÍNUBLÓMI

6850,-

SAGA ÞAR SEM MÆTIR VESTRI

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

6850,-

VETRAR HÁLENDIS GJAFIR

180G GRILLUÐ LUND AF HÁLENDIS-LAMBI GLJÁÐ MEÐ ENGIFER
OG LAVENDER PIPAR - SVEPPAMAUK - CONFIT NAPPA KÁL
MEÐ MISO-MULNINGI - SÍTRUS-SOÐ

7950,-



HÓTEL HÚSAFELL
MIÐVETRARMATSEÐILL

FYRRI FORRÉTTUR
FREISTING JÓLASVEINANNA

MISÓ OG MJADJURTSÍRÓPSGRAFID BBQ HRREINDÝRATARTAR – TRIFFLAKREM - SÚRBLÁBER



SEINNI FORRÉTTUR
UNDIR VETRARHULU FJARÐARINS

RJÓMALÖGUÐSSÚPA MEÐ KÚFSKEL



AÐALRÉTTUR
ELDSTEIKT JÓLALAMB

ENGIFERGLJÁÐ LAMBAFILLE – SVEPPAMAUK – SMJÖRSTEIKT VETRARKÁL – SÍTRUS JUS



OSTARÉTTUR
BÚR VETRARINS

LÍTIL OSTABAKA - EPLI - BEIKON – KRINGLUMULNINGUR



EFTIRRÉTTUR
RISALAMANDE Í JAPAN

RJÓMALAGAÐUR GRJÓNAGRAUTUR– BLÁBERJA OG SAKE SORBET – MISÓ KARAMELLA –
PIPARKÖKU OG SESAMMYLSNA – MÖNDLU OG HVÍT SÚKKULAÐIFROÐA

3 rétte Matseðill 14.650,- (*Brauð og smjör – Fyrri foréttur - Aðalréttur - Eftirréttur*)
4 rétte Matseðill 15.850,- (*Brauð og smjör – Fyrri foréttur – Seinni forréttur - Aðalréttur - Eftirréttur*)
5 rétte Matseðill 17.100 (*Með Brauð og smjör*)

*Hægt er að panta alla rétti af matseðlinum sérstaklega.
Breytingar á matseðli kosta 990,- aukalega.
Við áskiljum okkur rétt til að breyta réttum eftir framboði hráefnis.*



VEIÞINGASTAÐURINN Á
HÓTEL HÚSAFELLI

HIN SÆTA HLIÐ LÍFSINS

RIS Á LA MANDE AÐ JAPÖNSKUM HÆTTI

RJÓMALAGAÐUR HRÍSGRÓNABÚÐINGUR – BLÁBERJA SAKE
SORBET – MISO KARAMELLA – PIPARKÖKU SESAM KRUMLA –
HVÍTT MÖNDLU SÚKKULAÐIFRAUÐ

2950,-

ÉG SLEIKTI KIND

ÍS ÚR KINDARULL – MJÓLKURSÚKKULAÐIBIRKISVEPPAMÚS –
BIRKIREYKT MJÓLKURMYLSNA – MYSUKARAMELLA

3150,-

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,-

ÍS OG SORBET OSTARÉTTURNAR

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

HVER KÚLA 1190, -

OSTARÉTTURNAR

LÍTIL SNEIÐ AF HEIMILI

LÍTIL OSTABAKA MEÐ EPLUM – BEIKON SULTU –
SALTKRINGLUDUFTI – CAMEMBERT ÍS

2150,-

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,-

EFTIRRETTAVÍN

DISZNÓKÓ TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 60ML

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

2990,-



VEITINGASTAÐURINN Á
HÓTEL HÚSAFELLI

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, -

