



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.

AS FEATURED IN
 NATIONAL
GEOGRAPHIC
TRAVELLER
CULINARY
COLLECTION
2026



VEITINGASTADURINN Á HÓTEL HÚSAFELLI

OKKAR DAGLEGA BRAUÐ

HEIMABAKAÐ BRAUÐ ÚR ÍSLENSKU BYGGMJÖLI, BORIÐ FRAM
MEÐ KRYDDSMJÖRI

850,-

ÍDÝFA FYRIR BRAUÐ:

REYKT ÞORSK RILLETTE

900,-

SKYR MEÐ SUMARTRUFFLA 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 ÞURRÖLDUR 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,-



AÐALRÉTTIR

SÁ TÍMI Í SEOUL (VEGAN)

STÖKKT BLÓMKÁL GLJÁÐ MEÐ SÆTSÚRU RIFSBERJAKETSJUPI -
CONFIT-KARTAFLA Í KIMCHI-KRYDDI - RISTUÐ BLÓMKÁLSMÚS
MEÐ REYKTUM KARTÖFLUM - MJADJURTAR- OG KIMCHI
VEGAN SMJÖRSÓSA

5950,-

IZAKAYA ÆVINTÝRI

GRILLUÐ 24 KLST. HÆGELDUÐ SVÍNASÍÐA - SÍTRÓNUGRAS-
MARINERAÐ ODDKÁLSSALAT - GUFUSOÐIN GYOZA - STEIKT
ÍSLENSKT MINI BOK CHOY - RAMEN-SOÐSÓSA MEÐ BRENNDRÍ,
SVÖRTU HVÍTLAUKSOLÍU

6850,-

SAGA AF AUSTRI MÆTIR VESTRI (INNIHELDUR SKELFISK)

HÚÐSTEIKT BBQ JÓGÚRT MARINERUÐ LAXALFLÖK -
GULRÓTAR ENGIFER MAUK - GLJÁÐAR GULRÆTUR -
X.O FLEYTI - VOLG NUOC CHAM VÍNEGRETТА MEÐ
SÚRSUÐUM ENGIFER OG GRASLAUKSOLÍU

6850,-

GRILL Á HÁLENDINU

HÆGELDAÐ OG SÍÐAN GRILLAÐ LAMBAMJÖÐM GLJÁÐ MEÐ
REYKTRI LAUK-GRILLSÓSU - GRILLAÐ HNÚÐKÁL -
OFNBAKAÐ HNÚÐKÁL SMAUK - LAMBABEIKON - SAUCE VIERGE

7950,-



VEITINGASTAÐURINN Á
HÓTEL HÚSAFELLI



ÁRSTÍÐARBUNDINN MATSEÐILL

FYRSTI FORRÉTTUR
LITLA IZAKAYA

ÞORSKTARTAR MARINERAÐ Í KOSHO – SKESSUJURTARSKYR – JALAPEÑO OG LÍMÓNUFROÐA



SEINNI FORRÉTTUR
KALT SUMAR Á ÍSLANDI

KALDAR SOMENNÚÐLUR – ÍSLENSKAR TARTAR ÚR KRABBAMEÐLIMUM MEÐ KIMZU –
DASHI Í KYÓTÓ-STÍL – SÍTRUSGEL – SÚRSAÐAR LERKINALAR – GRÁSLEPPIHROGN



AÐALRÉTTUR
GRILL Á HÁLENDINU

HÆGELDAÐ OG SÍÐAN GRILLAÐ LAMBAMJÖÐM GLJÁÐ MEÐ REYKTRI LAUK-GRILLSÓSU – GRILLAÐ
HNÚÐKÁL – OFNBAKAÐ HNÚÐKÁLMAUK – LAMBABEIKON – SAUCE VIERGE



OSTARÉTTUR
OSTALEGT UMAMI

STEIKT “FRENCH TOAST” – TINDUR TRUFFLUKREM – CAMEMBERT ÍS – STÖKKUR TINDUROS



EFTIRRÉTTUR
ÁSTARSAGA ÚR SKÓGINUM

GRÉNISORBET – GRÆNT RABARBARAKOMPOTT – RÚGKOJI-KEX – AMAZAKE SKYRKREM – KÖNGLAGEL
GRÆN SANSO PIPAROLÍA

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

ÁSTARSAGA ÚR SKÓGINUM

GRENISORBET — GRÆNT RABARBARAKOMPOTT — RÚGKOJI-KEK
— AMAZAKE SKYRKREM — KÖNGLAGEL GRÆN SANSHO
PIPAROLÍA

2950,-

ÉG SLEIKTI KIND

ÍS ÚR KINDARULL — MJÓLKURSÚKKULAÐIBIRKISVEPPAMÚS —
BIRKIREYKT MJÓLKURMYLSNA - MYSUKARAMELLA

3150,-

VORIÐ BYRJADI EINHVERS STAÐAR

BAKAÐ MATCHA-OSTAKÖKUKREM — HEY- OG BYGGKEXMYLSNA
— PIKKLUÐ JARÐARBER — JARÐARBERJA-YUZU SORBET

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

OSTALEGT UMAMI

STEIKT "FRENCH TOAST" — TINDUR TRUFFLUKREM —
CAMEMBERT ÍS — STÖKKUR TINDUROST

2150,-

OSTABAKKI — OSTUR FRÁ ERPSSTAÐIR

ÚRVAL AF 4 ÍSLENSKUM OSTI
GUTTI SMALI — MILDUR GOUDA OSTUR 2-3 MÁNAÐA
HARRI- GRUYERE OSTUR, CA MÁNAÐA PLÚS
FONN — MILLI STÍFUR HVÍTMYGLO OSTUR
BAULA — STILTON OSTUR. 4 VIKNA GAMALL
BLÁMYGLUOSTURKEX - HEIMATILBÚIN SULTA - VÍNBER -
RISTAÐAR HNETUR

3950,-

KLASSÍK Í NÝJUM BÚNINGI

GREEN RUSSIAN

BACARDI SPICED — MISO CARAMEL — COFFEE — CRÈME DE
CACAO — PANDAN CREAM — TONKA.

3390,-





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)

Hamborgararnir okkar eru steiktir *medium*.

Vinsamlegast látið vita ef þið viljið fá þá meira steikta.

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,-

