HÚSAFELL RESTAURANT

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 byggkoji.

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

VEITINGASTAÐURINN 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 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,-



AÐALRÉTTIR

SÁ TÍMI Í SEOUL (VEGAN)

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

5950,-

HÁTÍÐAR KALKÚNN

OFNSTEIKT, FYLLT KALKÚNABRINGA MEÐ APPELSÍNUGLJÁA – RAUÐKÁLSMAUK – KARTÖFLUPAVÉ - PIPARKÖKUKRYDDUÐ SOÐSÓSA

6850,-

SAGA AF AUSTRI MÆTIR VESTRI (INNIHELDUR SKELFISK)

HÚÐSTEIKT BBQ JÓGÚRT MARÍNERUÐ LAXALFLÖK – GULRÓTAR ENGIFER MAUK – GLJÁÐAR GULRÆTUR – X.O FLEYTI – VOLG NUOC CHAM VÍNEGRETTA MEÐ SÚRSUÐUM ENGIFER OG GRASLAUKSOLÍU

6850,-

GRILL Á HÁLENDINU

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

7950,-

VEITINGASTAÐURINN Á
HÓTEL HÚSAFELLI

ÁRSTÍÐARBUNDINN MATSEÐILL

FYRSTI FORRÉTTUR

EDENS TÚNDRA

HREINDÝRATARTAR – KASTANÍUSVEPPA-TRUFFLUVÍNAGRETTUR – SMJÖRBRÚNAÐ OG KOJIEGRJÓN – SÚRSAÐ KRÆKIBER

SEINNI FORRÉTTUR

UNDIR VETRARHULU FJARÐARINS

GRJÓTKRABBASÚPA – GRILLUÐ HÖRPUSKEL OG SJÁVARRÉTTARAGÚILAS - KARAMELLÍSERAÐUR LAUKUR OG YUZU

AÐALRÉTTUR

HÁTÍÐAR KALKÚNN

OFNSTEIKT, FYLLT KALKÚNABRINGA MEÐ APPELSÍNUGLJÁA – RAUÐKÁLSMAUK – KARTÖFLUPAVÉ - PIPARKÖKUKRYDDUÐ SOÐSÓSA

OSTARÉTTUR

OSTALEGT UMAMI

GRILLAÐUR BRAUÐBÚÐINGUR GLERJAÐUR Í GERJUÐU FURUSÍRÓPI – KARAMELLISERAÐUR SNORRAOSTUR – RAUÐKÁLS OG VALHETUCHUTNEY

EFTIRRÉTTUR

MÖNDLU GRAUTUR EKKI MÖNDLU

VARMUR HRÍSGRJÓNABÚÐINGUR – RISTAÐUR HRÍSGRJÓNAMJÓLKURÍS – MÍSÓ- OG KARAMELLUHVÍTSÚKKULAÐIGANACHE – AÐALBLÁBERJA OG ENGIFER KOMPÓT

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

MÖNDLU GRAUTUR EKKI MÖNDLU

VARMUR HRÍSGRJÓNABÚÐINGUR – RISTAÐUR HRÍSGRJÓNAMJÓLKURÍS – MÍSÓ- OG KARAMELLUHVÍTSÚKKULAÐIGANACHE – AÐALBLÁBERJA OG ENGIFER KOMPÓT

2950,-

ÉG SLEIKTI KIND

ÍS ÚR KINDARULL – MJÓLKURSÚKKULAÐIBIRKISVEPPAMÚS – BIRKIREYKT MJÓLKURMYLSNA - MYSUKARAMELLA

3150,-

VORIÐ BYRJAÐI EINHVERS STAÐAR

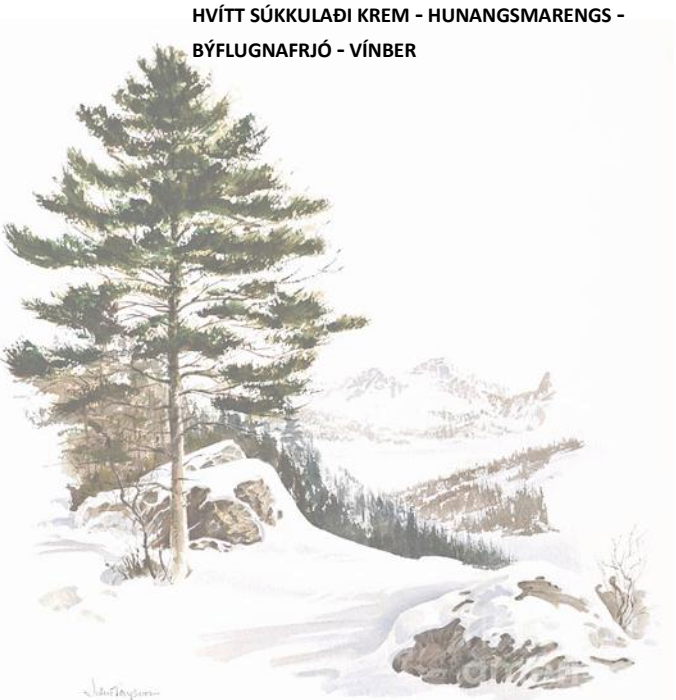
BAKAÐ MATCHA-OSTAKÖKUKREM – HEY- OG BYGGKEXMYLSNA – PIKKLUÐ JARÐARBER – JARÐARBERJA-YUZU SORBET

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

GRILLAÐUR BRAUÐBÚÐINGUR GLERJAÐUR Í GERJUÐU FURUSÍRÓPI – KARAMELLISERAÐUR SNORRAOSTUR – RAUÐKÁLS OG VALHETUCHUTNEY

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 HVÍTMYGLU OSTUR
BAULA – STILTON OSTUR. 4 VIKNA GAMALL
BLÁMYGLUOSTURKEX - HEIMATILBÚIN SULTA - VÍNBER - RISTAÐAR HNETUR

3950,-

KLASSÍK Í NÝJUM BÚNINGI

GREEN RUSSIAN

BACARDI SPICED – MISO KARAMEL – 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, -