



HÓTEL HÚSAFELL
RESTAURANT

KVÖLDVERÐARSEÐILL

Fimm rétta sælkeramatseðill

10.900

Sérvalin vín með hverjum rétti

9.000

Einungis borið fram fyrir allt borðið

Þriggja rétta matseðill

Skelfisksúpa

Fiskur dagsins

Volg súkkulaðikaka

7.900

EVENING MENU

Five course gourmet menu

10.900

Selected wines with every course

9.000

Only served for the whole table

Three course menu

Shellfish soup

Fish of the day

Warm chocolate cake

7.900



FORRÉTTIR / STARTERS

Salat

Fetaostur, grilluð paprika, sesamkex, mangó og dvergtómatar

Salad

Feta cheese, grilled peppers, sesam crackers, mango and cherry tomatoes

1.890

Grænmetissúpa

Jarðskokkar, kóríander, graskersfræ og grilluð paprika

Vegetable soup

Jerusalem artichokes, coriander, pumpkin seeds and grilled peppers

1.990

Skelfisksúpa

Bláskel, humar, hörpuskel, sinnepsfræ og rjómaostur

Shellfish soup

Blue mussels, langoustine, scallop, mustard seeds and cream cheese

2.790

Rauðrófupynnur

Klettasalát, geitaostur, greipaldin, granatepli, furuhnetur og balsamik

Beetroot carpaccio

Rocket salad, goat cheese, grape fruit, pomegranate, pine nuts and balsamic

2.390

Nautatataki

Humar tempura, sýrðar rauðrófur, mangóperlur, eldpipar majónes og baunaspírur

Beef tataki

Langoustine tempura, pickled beetroots, mango pearls, chili mayonnaise and bean sprouts

2.790

Heitreykt gæsabringa

Gæsa og andalæra confit, gæsalifrarfrauð, aðalbláber og bankabygg

Hot smoked goose breast

Goose and duck leg confit, goose liver pate, blueberries and barley

2.990

Grillaðar kóngarækjur

Svartbaunamauk, lárperuís, reyktur eldpipar og tekílafroða

Grilled king prawns

Black beans purée, avocado ice cream, chipotle and tequila foam

2.990

Sælkeraplatti – Tilvalið fyrir tvo að deila

Heitreykt gæsabringa, nauta tataki, kóngarækjur, rauðrófupynnur og íslenskir ostar

Gourmet platter – Perfect for two to share

Hot smoked goose breast, beef tataki, king prawns, beetroot carpaccio and Icelandic cheeses

5.490

AÐALRÉTTIR / MAIN COURSES

Pönnusteikt blálanga

Kínóa, blómkál, ristaður hvítlaukur og kókos-lime froða

Pan fried blue ling

Quinoa, cauliflower, roasted garlic and coconut-lime foam

4.900

Grillaður lax

Piparrótar risotto, stökkur linskelskrabbi, shiitake sveppir, grillaður vorlaukur og mango-wagame salat

Grilled salmon

Wasabi risotto, crispy soft shell crab, shiitake mushrooms, grilled spring onion and mango-wagame salad

5.800

Haf og hagi

Nautalund, kóngarækja, perlulaukur, jarðskokkamauk, rösti kartafla og madeira sósa

Surf and turf

Beef tenderloin, king prawn, pearl onion, Jerusalem artichokes purée, rösti potato and madeira sauce

7.200

Lambahryggsvöðvi og hægeldaður lambaskanki

Kartöfluterrin, bökuð gulrót, grænn aspás, bearnaise froða og lambasoð

Fillet of lamb and slow cooked lamb shank

Potato terrine, baked carrot, green asparagus, bearnaise foam and lamb broth.

6.700

Portóbelló sveppur

Blómkáls kúskús, ristuð fræ, vorlaukur og kókos-lime froða

Portobello mushroom

Cauliflower couscous, roasted seeds, spring onion and coconut-lime foam

4.800



BARNAMATSEÐILL / CHILDREN'S MENU

Samloka

Skinka, ostur og franskar

Sandwich

Ham, cheese and french fries

1.500

Hamborgari

Franskar og tómatsósa

Hamburger

French fries and ketchup

1.500

Fiskur

Franskar eða kartöflumús

Fish

French fries or mashed potatoes

1.500

Lamb

Franskar eða kartöflumús

Lamb

French fries or mashed potatoes

1.500

Eingöngu fyrir börn 12 ára og yngri

Only served for children 12 years old and younger



EFTIRRÉTTIR / DESSERTS

Íslensk jarðarber

Basil marens, appelsínu-kampavíns krem og hvítsúkkulaði ís

Icelandic strawberries

Basil marengue, orange-champagne sabayon and white chocolate ice cream 2.290

Tonkapipar brûlée

Pistasíusvampur, ástríðualdin, sykurpúðar og ástríðualdin ískrap

Tonka pepper brûlée

Pistachio sponge, passion fruit, marshmallows and passion fruit granite 2.290

Volg súkkulaðikaka

Rjómaís, jarðarber og karamella

Warm chocolate cake

Ice cream, strawberries and caramel 2.190

Skyr

Hvít súkkulaði krem, bláber og bláberjaís

Skyr

White chocolate ganash, blueberries and blueberry ice cream 2.190

Súkkulaðimús

Saltkaramella, jarðhnetur, hindber og hindberjaís

Chocolate mousse

Caramel, peanuts, raspberries and raspberry ice cream 2.290

Ostaplatti

Íslenskir ostar, kex, karamelliseraður laukur, aðalbláberja og rabarbarasulta

Cheese platter

Selection of Icelandic cheeses, biscuits, caramelized onion, blueberry and rhubarb jam 2.390

Eftirréttarplatti

Blanda af því besta, tilvalin fyrir tvo að deila

Dessert platter

Mix of our best selection, perfect for two to share 5.180

