

HÓTEL HÚSAFELL

Fimm rétta sælkeramatseðill

10.900

Sérvalin vín með hverjum rétti

9.000

Einungis borið fram fyrir allt borðið



Þriggja rétta matseðill

Skelfisksúpa

Lamb

Hvít súkkulaði, hindber og rauðrófur.

7.900

Five course gourmet menu

10.900

Selected wines with every course

9.000

Only served for the whole table



Three course menu

Shellfish soup

Lamb

White chocolate, raspberries & beetroot

7.900

Forréttir Starters

Grænt salat með grilluðum agúrkum, sýrðum fennil, sólselju, eplum, stökku brauði og eplaediksósu.

Green salad with grilled cucumbers, pickled fennel, pine nuts, dill, apples, crispy bread and apple vinaigrette.

1.890

Saltbökuð sellerírót, ristaðir bókhveitikjarnar, trufflur, grillaður skalottlaukur í sérriediki og laukseyði.
Salt baked celeriac, toasted buckwheat, truffles, grilled shallots in sherry vinegar and onion broth.

2.950

Grænmetissúpa með tilheyrandi meðlæti.
Vegetable soup with seasonal garnish.

1.990

Kremuð skelfisksúpa með sýrðum fennil, hörpuskel, humar, jurtum og sinnepsfræjum.

Creamy shellfish soup with pickled fennel, scallop, langoustine, herbs and mustard seeds.

2.790

Reykt ýsa með kremuðum jarðskokkum, hleyptu eggi, grænum eplum, kúmeni, súraldin og sólselju.

Smoked haddock, with creamy sunchokes, poached egg, green apples, kumen, lime & dill.

2.680 kr

Grafin ær á ristugu brauði með portobello sveppum í greniediki, ferskostur, bláber, salat og blóðberg.

Cured sheep on toast with wild mushrooms in pine vinegar, fresh cheese, blueberries, salad & thyme.

2.790

Aðalréttir Main courses

Steikt frönsk andabringa með grilluðu rauðu jólasalati, rauðkáli krydduðu með allrahandu kryddi, kirsuberjum, kartöflumauki og kryddgljáa .

Fried French duck breast with grilled endive, red cabbage seasoned with all spice, cherries, potato purée and sauce mystery.

6.990

Grillaður lambahryggvöðvi og hægeldaður skanki, kartöflupressa, svartrót, Waldorf salat og sherry sósa.

Grilled lamb hip and braised shank, potato terrine, salsify, Waldorf salad & sherry sauce.

6.700

Bakaður þorskur í Dijon sinnepi með steiktum sveppum, sinnepsfræjum, grænkáli, bygg, saltaðri sitrónu og sinnepssósu.

Baked cod in Dijon mustard with fried mushrooms, mustard seeds, kale, barley, salted lemon & mustard sauce.

5.100 kr

Grilluð nautalund með reyktu kartöflumauki, grilluðu romaine salati, sýrðum laukum, spergilkáli og viskísósu.

Grilled beef tenderloin with smoked potato purée, grilled romaine, pickled onions, broccoli and whiskey sauce.

6.900

Kjúklingabaunamauk með steiktu grænkáli í karrý, furuhnetum, grilluðu blaðkáli, steinselju, strengjabaunum og sumac ediksósu.

Chickpea mash with fried kale in curry, pine nuts, grilled pak choi, parsley, haricot beans & sumac vinaigrette.

4.900



Eftirréttir Desserts

Hvitt súkkulaði, skyr, rauðrófur, sólselja og rauðrófu-hindberjasorbet.

White chocolate, skyr, beetroot, dill and beetroot-raspberry sorbet.

2.250

Súkkulaðiterta með núggati, bláberjum og mjólkurís.

Chocolate tart with nougat, blueberries and milk ice-cream.

2.190

Plómur bakaðar í madeira & anís með
heslihnetukexi, heslihnetum og vanilluís.

*Plums baked in madeira and anis with hazelnut
biscuit, hazelnuts and vanilla ice cream.*

2.290

Kryddbrauðs crème brulée með blóðappelsínu sorbet.

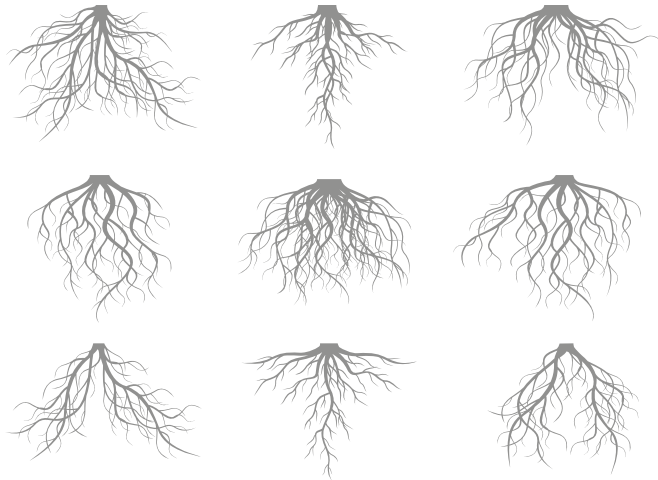
Gingerbread crème brulée with blood orange sorbet.

2.290

Þrjár tegundir af íslenskum ostum, bláber og
blóðbergsmarmelaði, hrökkbrauð og rúsínur í ediki.

*Three types of Icelandic cheeses, blueberry & thyme
marmalade, cracker and raisins in vinegar.*

2.390



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

