



HÓTEL HÚSAFELL
RESTAURANT

KVÖLDVERÐARSEÐILL

Fimm rétta sælkeramatseðill
10.900

Sérvalin vín með hverjum rétti
21.900

Einungis borið fram fyrir allt borðið

EVENING MENU

Five course gourmet menu
10.900

Selected wines with every course
21.900

Only served for the whole table



FORRÉTTIR / STARTERS

Skelfisksúpa

Bláskel, humar, hörpuskel, sinnepsfræ og rjómaostur

Shellfish soup

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

2.690

Salat

Rauðrófur, lárpera, fræ, karamelliseraður rauðlaukur, græn epli og chili majónes

Salad

Beetroots, avocado, seeds, caramelized red onion, green apples and chili mayonnaise

2.090

Ceviche

Lax, hörpuskel, bláskel, smálúða, ristud paprika, saffron majónes og yuzu ískrap

Ceviche

Salmon, scallop, blue mussels, flounder, roasted peppers, saffron mayonnaise and yuzu granite

2.690

Heitreykt gæsabringa

Gæsa og andalæra confit, aðalbláber og bankabygg

Hot smoked goose breast

Goose and duck leg confit, blueberries and barley

2.990

Nautatartar

Akurhænu egg, fáfnisgras, chili, kapers og þurrkað súrdeigsbrauð

Beef tartar

Quail egg, estragon, chili, capers and dried sourdough bread

2.890

Sælkeraplatti

Heitreykt gæsabringa, gæsaliþra frauð, nautatartar, ceviche, grafin ær og íslenskir ostar

Gourmet platter

Hot smoked goose breast, goose liver mousse, beef tartar, ceviche, cured sheep and Icelandic cheeses

3.590



AÐALRÉTTIR / MAIN COURSES

Pönnusteikt blálanga

Ristaður humar, stökkt beikon, brúnuð nípa, humarfroða, engifer, döðlur og epli

Panfried blue ling

Roasted langoustine, crispy bacon, browned parsnip, langoustine foam, ginger, dates and apples

5.200

Hægeldaður þorskhnakki

Grænertu og piparrótar risotto, sýrt hvítkál, rúgbrauðsmulningur og hvítvínssósa

Slow cooked cod fillet

Green pea and horseradish risotto, pickled cabbage, rye bread crust and white wine sauce

4.900

Haf og hagi

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

Surf and turf

Beef tenderloin, langoustine, pearl onion, sunchokes purée, rösti potato and madeira sauce

7.600

Lambahryggvöðvi

Geitaosta maískaka, bökuð gulrót, granatepli, sellerírórtarmauk, vorlaukur og rauðrófusósa

Lamb fillet

Goat cheese polenta, baked carrot, pomegranate, celery root purée, spring onion and beetroot sauce

6.900

Bökuð gulrót og hvítar baunir

Grillaður kúrbítur, paprika, sítróna og hnetu vinaigrette

Baked carrot and white beans

Grilled zucchini, red pepper, lemon and nut vinaigrette

4.500



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



EFTIRRÉTTIR / DESSERTS

Skyr

Hvít súkkulaði krem, bláberjaís, brúnað súkkulaði og aðalbláber

Skyr

White chocolate ganash, blueberry ice cream,
roasted chocolate and blueberries

2.190

Tonkapipar brûlée

Pistasíusvampur, ástríðualdin, sykarpúðar og ástríðualdin ískrap

Tonka pepper brûlée

Pistachio sponge, passion fruit, marshmallows and passion fruit sorbet

2.190

Volg súkkulaðikaka

Karamella, hindber og hindberjaís

Warm chocolate cake

Caramel, raspberries and raspberry ice cream

2.190

Ostaplatti

Íslenskir ostar, kex, karamelliseraður rauðlaukur,
aðalbláberja og rabarbarasulta

Cheese platter

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

2.290

Volg bananakaka

Kyrrfrystur salthnetu og karamelluís, kaffi og súkkulaði

Warm banana cake

Salted peanuts and caramel parfait, coffee and chocolate

2.190



