



# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## Hótel Húsafell Restaurant Hópamatseðlar

Gildir frá 1. júní 2018 til 31. maí 2019

### Skilmálar

Hópamatseðlar eru fyrir lágmark 10 manns.

Pantaður er sami matseðill fyrir allan hópinn, valin er einn forréttur, einn aðalréttur og einn eftirréttur.

Vinsamlegast takið fram ef einhver í hópnum er með einhvers konar fæðuóþol, ofnæmi eða sérþarfir með góðum fyrirvara.

Athugið að panta þarf af hópamatseðlum með tveggja vikna fyrirvara, ef pantað er með styttri fyrirvara áskiljum við okkur rétt til að gera breytingar á matseðli.

Verð eru með fyrirvara um gengisbreytingu og skattahækkunarir.

### Opnunartími veitingastaðarins

Sumaropnunartími 1.júní – 31.ágúst

Morgunmatur 07:00 – 10:00

Hádegisverður 12:00 – 14:00

Kvöldverður 18:00 – 22:00

Vetraropnunartími 1. september – 31. maí

Morgunmatur 08:00 – 10:00

Hádegisverður 12:00 – 14:00

Kvöldverður 18:00 – 22:00





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## Hádegis hópamatseðill

### **Forréttir**

#### **Skelfisksúpa**

*humar, hörpuskel og bláskel*

#### **Humarsalat**

*mango, chilli og döðlur*

#### **Grafinn ærhryggvöðvi**

*geitaostur, rauðrófur, klettasalát, heslihnetur og trufflu majónes*

### **Aðalréttir**

#### **Hamborgari 150 gr.**

*beikon, portóbellósveppur, karamelliseraður rauðlaukur, sinnepsfræ og chilimajónes*

#### **Fiskur dagsins**

*Sá ferskasti í dag*

#### **Lambalæri**

*kartöflumauk, rófur, rauðrófur og rauðrófugljái*

#### **Kjúklingabringa**

*kartöfluterrín, portóbellósveppur, nípumauk og madeira sósa*

### **Eftirréttir**

#### **Skyr**

*hvítsúkkulaði krem, lakkrísís, brúnað súkkulaði og rabarbari*

#### **Volg súkkulaðikaka**

*karamella, hindber og hindberjaís*

**Tveggja rétta hádegisseðill (forréttur og aðalréttur) verð 4.390 á mann.**

**Hægt að bæta við eftirrétti fyrir 1.400 á mann**





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## Kvöldverðarseðill 1

### Forréttir

#### Skelfisksúpa

*humar, hörpuskel og bláskel*

#### Humarsalat

*mango, chilli og döðlur*

#### Grafinn ærhryggvöðvi

*geitaostur, rauðrófur, klettasalat, heslihnetur og trufflu majónes*

### Aðalréttir

#### Pönnusteiktur þorskur

*kartöflumauk, sellerí, vatnakarsi, rúgbrauðspynnur og ylliblóma sósa*

#### Fiskur dagsins

*sá ferskasti hverju sinni*

#### Kjúklingabringa

*kartöflu terrine, portóbellósveppir, nípumauk og madeira sósa*

### Eftirréttir

#### Skyr

*hvítsúkkulaði krem, lakkrísís, brúnað súkkulaði og rabarbari*

#### Volg súkkulaðikaka

*karamella, hindber og hindberjaís*

#### Tonka pipar brúlée

*Pistastíusvampur, ástríðualdin, sykarpúðar og ástríðualdin ískrap*

**Verð 8.200 á mann**





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## Kvöldverðarseðill 2

### Forréttir

Heitreykt gæsabringa  
*andalæri, villisveppabygg og bláber*

### Nautapynnur

*klettasalat, parmesan og chili majónes*

### Ceviche

*lax, hörpuskel, bláskel, smálúða, ristud paprika, saffran majónes og yuzu ískrap*

### Aðalréttir

#### Nautalund

*rösti kartöflur, jarðskokkar og rauðvínsgljái*

#### Lambahryggvöðvi

*bakaður skalottlaukur, kartöflu gratín, portóbelló sveppur og rauðrófugljái*

#### Andabringa og hægelduð andalæri

*kartöflu terrine, grillað pok choy og appelsínugljái*

#### Grillaður lax

*piparrótar risotto, stökkur linskelskrabbi, shiitake sveppir, grillaður vorlaukur, mangó salat og sjávarþang*

### Eftirréttir

#### Skyr

*hvítsúkkulaði krem, lakkrísís, brúnað súkkulaði og rabarbari*

#### Volg súkkulaðikaka

*karamella, hindber og hindberjaís*

#### Tonka pipar brûlée

*pistastíusvampur, ástríðualdin, sykarpúðar og ástríðualdin ískrap*

**Verð 8.900 á mann**





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## Kvöldverðarmatseðlar

### Óvissuferðir

4 rétta matseðill að vali kokksins

Verð 9.500 á mann

5 rétta matseðill að vali kokksins

Verð 10.500 á mann





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## Grænmetisseðill

### Forréttir

Grænmetismauksúpa  
*rjómaostur og sýrt grænmeti*

### Rauðrófusalat

*geitaostur, rauðrófur, klettsalat, heslihnetur og trufflu majónes*

### Grillaður kúrbítur

*kínóa, chili majónes og vatnakarsi*

### Aðalréttir

#### Grillað eggaldin

*kjúklingabaunir, grilluð paprika, vatnakarsi, stökkur hvítlaukur og kókos*

#### Hnetusteik

*nípumauk, sýrt grænmeti, grænkál og heslihnetu vinaigrette*

#### Grillaður portóbelló sveppur

*jarðskokkar, blómkál og pok choy*

### Eftirréttir

#### Skyr

*hvítsúkkulaði krem, lakkrísís, brúnað súkkulaði og rabarbari*

#### Volg súkkulaðikaka

*karamella, hindber og hindberjaís*

#### Tonka pipar brúlée\*

*Pistastíusvampur, ástríðualdin, sykarpúðar og ástríðualdin ískrap*

**Tveggja rétta hádegisseðill (forréttur og aðalréttur) verð 4.390 á mann.**

**Hægt að bæta við eftirrétti fyrir 1.400 á mann**

*\*Tonka Pipar eftirréttur er eingöngu á kvöldin*

**Þriggja rétta kvöldverður**

**Verð 8.200 kr á mann**

