

MENU

MATSEÐILL

History of Gamli Baukur Originally 1884-1904 Rebuilt of driftwood in 1998

1884 - 1904

The history of Gamli Baukur Restaurant dates back to 1843 when the original house was built. Located not far from where Gamli Baukur Restaurant is today, it was a residence for the district magistrate. However, in 1884 the magistrate moved elsewhere, and the house got a new role. It became a restaurant and a bar, the first of its kind in Húsavík. Gamli Baukur was the local's favourite up until 1904 when the liquor license was not renewed. Without a liquor license, Gamli Baukur had to shut down. For over fifty years, it stood neglected by the harbour overlooking the scenic surroundings until it burned down in 1960.

From 1998

Gamli Baukur Restaurant as we know it today was built from 1997-1999 by the harbour in Húsavík. It is built from driftwood found on the coastline around Húsavík. Driftwood is not only first-class building material but also environmentally friendly. Like its predecessor, Gamli Baukur is now a restaurant and a bar. In addition to delicious dishes prepared to perfection, the restaurant has a great terrace where you can enjoy the lively harbour atmosphere. In the evenings, it is frequently a venue for live music.

Exhibition on display

On display in Skipasmíðastöðin are old photos from the life at Húsavík harbour. Scan the code on the backside to see more.

Forréttir

Starters

Fiskisúpa með blönduðu sjávarfangi og brauði <i>Fish soup with mixed seafood and bread</i>	2.350 kr.
Chili tígrisrækjuspjót grillaðar tígrisrækjur, blandað salat, dressing og brauð <i>Chili tiger prawns grilled prawns, mixed salad, dressing and bread</i>	2.450 kr.
Bláskel í hvítvínsljómasósu borin fram með brauði <i>Icelandic mussels in whitewine sauce with bread</i>	2.950 kr.

Snakk

Snacks

Edamamebaunir sítróna og parmesan ✓ <i>Edamame lemon and parmesan</i>	1.150 kr.
Ólífur ✓ <i>Olives</i>	600 kr.
Blandaðar hnetur ✓ <i>Mixed nuts</i>	600 kr.
Franskar bornar fram með chilimæjö ✓ <i>French fries with chilimayo</i>	800 kr.
Sætkartöflufranskar ✓ bornar fram með chilimæjö <i>Sweet potato fries with chilimayo</i>	800 kr.
Klístraðir kóreyskir kjúklingavængir Salat og engifer-kóríander dressing <i>Sticky Korean chicken wings</i> Salad and ginger-cilantro dressing	1.750 kr.

Barnamatseðill

Children's Menu

Hamborgari og franskar <i>Hamburger with french fries</i>	1.350 kr.
Grillaður þorskur og franskar <i>Grilled cod with french fries</i>	1.350 kr.
Rjómapasta með skinku <i>Creamy tagliatelle with ham</i>	1.350 kr.

Aðalréttir

Main Courses

Fiskisúpa með blönduðu sjávarfangi og brauði <i>Fish soup with mixed seafood and bread</i>	2.950 kr.
Grillaður þorskur grillaðir kokteiltómatar, pestó, sætkartöflumauk, vorlauks- og fennelsalat ásamt rjómalöguðu byggi <i>Grilled cod</i> grilled tomatoes, pesto, spring onion, fennel, sweet potatoe purée and creamy barley risotto	3.850 kr.
Haukamýrarbleikja með rjómalöguðu byggi, kryddsmjöri og karrímangósósu <i>Local Arctic char</i> with creamy barley risotto, herb butter and curry mango sauce	3.850 kr.
Grilluð lambakóróna með bakaðri kartöflu, kryddsmjöri, rôtargrænmeti, sætkartöflumauki og soðsósu <i>Grilled rack of Lamb</i> au jus with baked potato, herb butter, root vegetables, sweetpotato puré	4.850 kr.
Grilluð nautalund djúpsteikt smælki, pönnusteikt grænmeti og piparsósa <i>Grilled beef tenderloin</i> deep fried small potatoes, panfried vegetables and pepper sauce	5.250 kr.
Beikonborgari ostur, hamborgarasósa, kál, laukhringir, tómatar og franskar kartöflur <i>Bacon burger</i> cheese, bacon, lettuce, onion rings, tomatoes, sauce and french fries	2.850 kr.
Lambaborgari rífið lamb, hrásalat, kál og franskar kartöflur <i>Lamb burger</i> pulled lamb, coleslaw, lettuce and french fries	2.850 kr.
Vegan-borgari kál, tómatar, ✓ laukhringir, chilimæjö og franskar kartöflur <i>Vegan burger</i> salad, tomatoes, onion rings, chilimayo and french fries	2.850 kr.
Kjúklingasamloka kjúklingur, beikon, sultaður rauðlaukur, tómatar, mangókarrísósa og franskar kartöflur <i>Chicken sandwich</i> with chicken, bacon, pickled red onion, tomatoes, curry mango sauce and french fries	2.800 kr.
Kjúklingatakkó chorizo, tómatasalsa, chilimæjö, chilisambal og salat <i>Chicken taco</i> chorizo, salsa, chilimayo, chilisambal and salad	2.750 kr.

Tígrisrækjutakkó chorizo, tómatasalsa, chilimæjö, chilisambal og salat <i>Prawn taco</i> chorizo, salsa, chilimayo, chilisambal and salad	2.750 kr.
Oumph-takkó tómatasalsa, chilisambal, ✓ chilimæjö og salat <i>Oumph taco</i> salsa, chilisambal, chilimayo and salad	2.750 kr.
Sjávarréttta-tagliatelle rjómalöguð hvítvínssósa, hörpudiskur, rækjur, kokteiltómatar, klettasalat, parmesan og brauð <i>Seafood tagliatelle</i> creamy white wine sauce, scallops, shrimps, cherry tomatoes, rucola, parmesan and bread	3.490 kr.
Sveppa-tagliatelle með rjómalagaðri ✓ sveppasósu, kokteiltómötum, klettasalati og brauði <i>Mushroom tagliatelle</i> creamy mushroom sauce, cherry tomatoes, rucola and bread	3.150 kr.
Kjúklingasalat kjúklingur, sultaður rauðlaukur, tómatar, salat og sinnepsdressing <i>Chicken salad</i> chicken, pickled red onion, tomatoes, salad and mustard dressing	2.650 kr.
Asískt salat tígrisrækjur, mangó, tómatar, salat og asísk dressing <i>Asian salad</i> tiger prawns, mango, tomatoes, salad and asian dressing	2.650 kr.
Súkkulaðibrownie með ís og berjum <i>Chocolate brownie</i> with ice cream and berries	1.590 kr.
Ísréttur hússins með berjum <i>Mixed ice cream</i> with fresh berries	1.590 kr.
Pannacotta með jarðarberjasósu og berjum <i>Pannacotta</i> with strawberry sauce and fresh berries	1.590 kr.

✓ Vegan/Hægt að fá vegan, spurðu þjóninn
Vegan/Available vegan, ask the server



Pizzur

Pizzas

Margrét 1.850 kr.
sósa, mozzarella og basilíka
Margherita sauce, mozzarella and basil

Havæjan skinka og ananas 2.350 kr.
Hawaiian ham and pineapple

Pepp og svepp pepperóní og sveppir 2.350 kr.
Pepp and svepp pepperoni and mushrooms

Pepperóní pepperóní, döðlur og rjómaostur 2.850 kr.
Pepperoni pepperoni, dates and cream cheese

Parma parmaskinka, klettsalat og parmesan 3.150 kr.
Parma parma ham, rucola and parmesan

Grænmetis mozzarella, tómatar, paprika og laukur 2.350 kr.
Vegetarian mozzarella, tomatoes, pepper and onion

Ostaveisla mozzarella, gráðostur, camembert 3.150 kr.
Cheese mozzarella, camembert and blue cheese

Kjötveisla pepperóní, skinka, hakk og piparostur 3.150 kr.
Meat pepperoni, ham, minced beef and pepper cheese

Tígristrækjupizza tígristrækjur, mozzarella, basil, klettsalat og parmesan 3.150 kr.
Tigerprawn pizza tiger prawns, mozzarella, basil, rucola and parmesan

Hvítlauksbrauð 1.850 kr.
Garlic bread

Ostabrauðstangir 1.590 kr.
Breadsticks with cheese

Auka álegg: Skinka, pepperóní, hakk, ananas, döðlur, laukur, sveppir, tómatar, jalapeño, klettsalat, paprika, mozzarella, parmesan, gráðostur, rjómaostur, piparostur, auka ostur

Extra toppings: Ham, pepperoni, minced beef, pineapple, dates, onion, mushroom, tomatoes, jalapeño, rucola, pepper, mozzarella, parmesan, blue cheese, cream cheese, pepper cheese, extra cheese

350 kr.

Rauðvín

Red wine

Vín hússins (glas/glass 150 ml) 1.300 kr.
House wine (750 ml) 5.000 kr.

Matua, Pinot Noir (750 ml) 6.100 kr.
Nýja-Sjáland / New Zealand

Penfolds, Koonunga Hill, Shiraz Cabernet (750 ml) 6.650 kr.
Ástralía / Australia

Adobe, Cabernet Sauvignon Reserva Organic (750 ml) 6.800 kr.
Síle / Chile

Cairanne, La Cote Sauvage (750 ml) 7.150 kr.
Frakkland / France

Devole Le Due Arbie (750 ml) 7.800 kr.
Ítalía / Italy

Muga, Reserva (750 ml) 10.800 kr.
Spánn / Spain

Kranabjór

Draught beer

Gull (330 ml) 900 kr.
(500 ml) 1.100 kr.

Boli (330 ml) 950 kr.
(500 ml) 1.200 kr.

Brío (400 ml) 1.250 kr.

Úlfur, IPA (400 ml) 1.300 kr.

Helga, raspberry sour (400 ml) 1.250 kr.

Freyðivín

Sparkling wine

Prosecco hússins (200 ml) 1.600 kr.
Ítalía / Italy (750 ml) 5.000 kr.

Kokteilar

Cocktails

Aperol Spritz 2.200 kr.

Mojito 1.800 kr.

Espresso Martini 2.200 kr.

Hvítvín

White wine

Vín hússins (glas/glass 150 ml) 1.300 kr.
House wine (750 ml) 5.000 kr.

Matua, Sauvignon Blanc (750 ml) 5.700 kr.
Nýja-Sjáland / New Zealand

Jean Biecher, Riesling (750 ml) 5.900 kr.
Alsace Frakkland / Alsace France

Penfolds, Koonunga Hill, Chardonnay (750 ml) 6.300 kr.
Ástralía / Australia

Adobe, Chardonnay Reserva Organic (750 ml) 6.800 kr.
Síle / Chile

Malandes, Petit Chablis (750 ml) 8.200 kr.
Frakkland / France

Château Fuisse Bourgogne Blanc (750 ml) 8.900 kr.
Frakkland / France

Gos

Sodas

Pepsi/Pepsi Max (300 ml) 400 kr.

Appelsín (275 ml) 400 kr.

Kristall / Sparkling Water (275 ml) 400 kr.

7up (330 ml) 400 kr.

Engiferöl / Ginger Ale (200 ml) 400 kr.

Appelsínusafi / Orange Juice (330 ml) 400 kr.

Eplasafi / Apple Juice (330 ml) 400 kr.

Léttöl / Light Beer (330 ml) 450 kr.

Malt (330 ml) 450 kr.

Kaffi

Coffee

Kaffi/Coffee - Te/Assorted Tea 400 kr.

Espresso 450 kr.

Americano 550 kr.

Cappuccino 550 kr.

Latte 550 kr.

Heitt kakó með rjóma 600 kr.
Hot cocoa with whipped cream

Irish Coffee 1.800 kr.

Saga Gamla Bauks

Upprunalega 1884-1904

Endurbýggður úr rekaviði árið 1998

Gamli Baukur 1884 - 1904

Sagan hefst rétt fyrir miðja nítjándu öld er reist var hús við Búðarágilið skammt frá þeim stað sem Gamli Baukur stendur nú. Húsið var reist sem sýslumannshús og þjónaði þeim tilgangi allt þar til Benedikt Sveinsson (faðir Einars Benediktssonar skálds) fékk sýsluna. Sá vildi ekki búa í húsinu en reisti sér hús á Héðinshöfða rétt norðan við bæinn. Árið 1884 hefst síðan saga Gamla Bauks fyrir alvöru er Sveinn Magnússon frá Víkingavatni í Kelduhverfi festi kaup á húsinu og hóf greiðasölu og rekstur gistihúss. Sveinn lést fyrir aldur fram árið 1894 en Kristjana kona hans hélt rekstrinum áfram allt þar til hún lést árið 1904. Eftir það fékkst vínveitingaleyfið ekki endurnýjað, stúkuandinn helltist yfir Húsvíkinga og nærsveitamenn en sögurnar af Gamla Bauk lifðu áfram og lifa enn. Gamli Baukur brann til kaldra kola árið 1960.

Gamli Baukur frá 1998

Gamli Baukur stendur í hjarta Húsavíkurbæjar með útsýni yfir sjóinn og höfnina. Húsið var reist á árunum 1997 – 1999 og er í þremur hlutum sem nefnast Gamli Baukur, Litli Baukur og Skipasmíðastöðin. Húsin eru smíðuð úr rekaviði sem fenginn var á strandlengjunni frá Flateyjarðal norður að Melrakkasléttu og efnið er því meðhöndlað af náttúrunnar hendi. Innandyra er Baukurinn hlýlegur, sjórekinn viðurinn kallast á við ýmsa muni tengda sjósókn og gömul gildi eru í hávegum höfð, gamlir skipakastarar og koparluktir skapa þægilega og rólega stemningu og fyrir utan gluggann vaggja bátarnir í höfninni.

Á Gamla Bauk er rekin metnaðarfullur veitingastaður þar sem nútíminn mætir þessum gömlu gildum. Á kvöldin skapast þægileg kráarstemning og er oft boðið upp á lifandi tónlist.

Velkomin í Strandmenningarsetur Norðursiglingar

Gamli Baukur hefur frá upphafi hýst ýmsa muni tengda sjósókn og strandmenningu. Nú hefur bæst við staðinn sýningin Frá fátækt til fengsældar þar sem útgerðarsögu Borgarhólsbræðra er gerð skil. Í Skipasmíðastöðinni má nú sjá áhugaverðar og merkar ljósmyndir sem tengjast útgerðarsögunni og mannlífínu fyrir neðan bakkann.

Áhugasamir geta skannað kóðann hér að ofan og opnast þá stafræn útgáfa sýningarinnar þar sem hægt er að lesa söguna ásamt myndum. Tilvalin afþreying yfir góðri máltíð á Bauknum í einstöku umhverfi.

