

# KVÖLDVERÐARMATSEÐILL



frá kl. 17:00 - 22:00



*Dinner Menu*  
from 17:00 - 22:00

Kæru gestir

Verið hjartanlega velkomin á veitingastaðinn Eldhúsið.

Hjá okkur eru metnaður og alúð megineinkenni Eldhússins, líkt og Gistihúsið sjálft er matagerð þess sprottin úr traustum hefðum og eru hráefnin gjarnan sett í nýtt samhengi með því markmiði að útkoman verði eftirminnileg. Við berum mikla virðingu fyrir hráefninu. Það er mest allt íslenskt og fengið úr okkar nánasta umhverfi. Við erum stolt af íslenskum landbúnaði og viljum kynna þá sem eru okkur næst með því að nýta afurðir þeirra. Það er ósk okkar að þið njótið ástúðlegrar matargerðar og góðrar þjónustu í einstöku umhverfi Gistihússins og að stundin verði ykkur eftirminnileg.

Verði ykkur að góðu og ávallt velkomin.

Gunnlaugur Jónasson og Hulda Elisabeth Daníelsdóttir.

*Dear guest.*

*Welcome to our restaurant Eldhúsið.*

*Our ambition and devotion are the main features of the kitchen, like the Guesthouse itself the cuisine stands on a solid tradition. We have great respect for the ingredients. It is mostly Icelandic and gotten from our immediate environment. We are proud of our domestic agriculture and therefore we should like to introduce our local farmers. It is our desire that you enjoy our cooking and good service in our welcoming environment of the Lake Hotel and that your time here will be a memorable one.*

*Enjoy and always welcome.*

*Gunnlaugur Jónasson and Hulda Elisabeth Daníelsdóttir.*

# KVÖLDVERÐARMATSEÐILL

frá kl. 17:00 - 22:00

*Dinner Menu*  
from 17:00 - 22:00



## Forréttir

### Starters

**Súpa & brauð / Soup & bread**

**Súpa dagsins - Spyrjið þjóninn hvað er í boði í dag.**

*Soup of the day - Ask the waiter.*

1.890,- kr.

**Humar & kókos / Langoustine & coconut**

**Skelfisksúpa með humar og kókos.**

*Langoustine soup with langoustine, coconut and ginger.*

2.490,- kr.

**Geit & geitaostur / Goat & goat cheese**

**Geitakjöt og geitaostur, pikklaðar rauðrófur, heslihnetusnjór og rófusulta.**

*Goat and goat cheese, pickled beets, noisette snow and rutabaga jam.*

2.590,- kr.

**Tómatar & fetaostur / Tomatoes & feta**

**Fetaostur og bakaðir kirsuberjatómatar, maltkex, basilmajó og balsamic snjór.**

*Feta cheese with cherry tomatoes, malt crisp, basil mayonnaise and balsamic snow.*

2.190,- kr.



# KVÖLDVERÐARMATSEÐILL

frá kl. 17:00 - 22:00



*Dinner Menu*  
from 17:00 - 22:00

## Aðalréttir

### Main courses

#### Borgari & beikon / Burger & bacon

**Nautahamborgari með osti, sterku döðlumauki, beikoni, salati, viskígljáa og krullufrönskum.**

*Beefburger with cheese, spicy date-purée, bacon, salad, whiskey glaze and curly fries.*

3.190,- kr.

#### Skelfiskur & döðlur / Shellfish & dates

**Skelfisksalat með risarækjum og humar, vínberjum, melónum, döðlum og sítrónumajónesi.**

*Salad with langoustine and prawns, dates, grapes, melons, lemon mayonnaise and cheddar cheese.*

3.590,- kr.

#### Kjúklingur & feta / Chicken & feta

**Kjúklingasalat með fetaosti, gúrku, papriku, pikkludum lauk, kirsuberjatómötum, byggi og kryddjurtarolíu.**

*Chicken salad with feta cheese, cucumber, bell pepper, pickled onion, cherry tomatoes, barley and herb oil.*

3.190,- kr.

#### Grænmeti & hnetur / Vegetables & hazelnuts

**Grænmetissteik með grænkáli, rauðrófum, perlubyggi, hnetuvinaigrette og gulrótarsnúrum.**

*Vegan steak with green cabbage, beets, pearl barley, hazelnut vinaigrette and carrot spaghetti.*

3.490,- kr.



# KVÖLDVERÐARMATSEÐILL

frá kl. 17:00 - 22:00



*Dinner Menu*  
from 17:00 - 22:00

## Aðalréttir

### Main courses

**Lamb & rósmarín / Lamb & rosemary**

**Lambafillet með gulrótarmauki , bökuðu smælki, snöggsteiktu rötargrænmeti, kryddjurtaraspi og rósmaríngljáa.**

*Fillet of lamb with carrot purée, small potatoes, fried root vegetables and rosemary glaze.*

5.490,- kr.

**Naut & humar / Beef & langoustine**

**Nautalund með sveppakartöflum, jarðskokkamauki, bakaðri gulrót, pikkludum sveppum, djúpsteiktum humar og rauðrófu-anísgljáa.**

*Beef tenderloin with mushroom terrine, Jerusalem artichoke purée, baked carrot, pickled mushrooms, tempura langoustine and beet-anise glaze.*

6.390,- kr.

**Naut & béarnaise / Beef & béarnaise**

**Nautaribeye með bakaðri kartöflu, bjórmarineruðu grænmeti, fersku salati og bearnaise sósu.**

*Beef ribeye with baked potatoes, beer marinated vegetables, fresh salad and béarnaise sauce.*

5.290,- kr.

**Fiskur & meðlæti / Fish & garnish**

**Fiskur dagsins með meðlæti að hætti matreiðslumanns, spyrjið þjóninn hvað er í boði í dag.**

*Specially selected fish from the fjord with today's garnish, ask the waiter for more information.*

4.190,- kr.



# KVÖLDVERÐARMATSEÐILL

frá kl. 17:00 - 22:00



*Dinner Menu*  
from 17:00 - 22:00

## Beint frá býli

*3 course menu from this farm Egilsstaðir*

### Forréttur / Starter

**Tómatar & feta ostur** / *Tomatoes & feta*

**Fetaostur og bakaðir kirsuberjatómatar, maltkex, basilmajó og balsamic snjór.**

*Feta cheese from the farm with cherry tomatoes, malt crisp, basil mayonnaise and balsamic snow.*

### Aðalréttur / Main course

**Naut & humar** / *Beef & langoustine*

**Nautalund með sveppakartöflum, jarðskokkamauki, bakaðri gulrót, pikkludum sveppum, djúpsteiktum humar og rauðrófu-anísgljáa.**

*Beef tenderloin with mushroom terrine, Jerusalem artichoke purée, baked carrot, pickled mushrooms, tempura langoustine and beet-anise glaze.*

### Eftirréttur / Dessert

**Skyr & rababari** / *Skyr & rhubarb*

**Birki - skyr ískaka með berja sósu og rababara.**

*Birch – skyr parfait with berry coulis and rhubarb.*

**Allir þrjú réttirnir á aðeins**

*All three courses only*

**9.190,- kr.**

*9.190,- kr.*



# KVÖLDVERÐARMATSEÐILL

frá kl. 17:00 - 22:00



*Dinner Menu*  
from 17:00 - 22:00

## Eftirréttir

### *Dessets*

**Skyr & rabbabari / Skyr & rhubarb**

**Birki - skyr ískaka með berja sósu og rabbabara.**

*Birch – skyr parfait with berry coulis and rhubarb.*

1.890,- kr.

**Karamella & ferskjur / Caramel & peach**

**Karamellukaka og súkkulaði krem með marengs,  
sultuðum ferskjum og ferskjusorbet.**

*Caramel cake and chocolate ganache with meringue,  
sweet peaches and peach sorbet.*

1.890,- kr.

**Tiramisú & kaffiús / Tiramisu & coffee ice cream**

**Tiramisu með karamellu, berjum og kaffiús**

*Tiramisu with caramel, berries and coffee ice-cream.*

1.890,- kr.