HÁDEGISVERÐAR

MATSEÐILL
Lunch menu

ELDHÚSIÐ
RESTAURANT

11:30 - 17:00

ANNO 1903
GISTIHÚSIÐ
LAKE HOTEL EGILSSTADIR

Súpa & brauð / *Soup & Bread (vegan)*

Spyrjið þjóninn / *Ask the waiter.*
1590,- kr.

Rjómalöguð fiskisúpa / *Creamy Fish Soup*

Rjómalöguð fiskisúpa með tveimur tegundum af fiski, eldpipar, fennel og tómötum (spyrjið þjóninn hver fiskur dagsins er).
Creamy fish soup with two types of fish, chili, fennel and tomatos (ask the waiter what type of fish is served today.).
1.990,- kr.

Rauðrófu falafel / *Beet Root Falafel*

Rauðrófu falafel með quinoa, broccoli, hnúðkáli og aioli (vegan).
Beet root falafel with quinoa, broccoli, kohlrabi, and aioli (vegan).
2.690,- kr.

Gistihúsið borgari / *Gistihúsið Burger*

Nautahamborgari með osti, döðlumauki, beikoni, salati, mæjónesi og frönskum kartöflum.
Beefburger with cheese, date purée, bacon, salad and french fries.
2590,- kr.

Skelfiskur & döðlur / *Shellfish & Dates*

Skelfiskssalat með risarækjum og humri, stökku brauði, vínberjum, melónum, döðlum, sítrónumæjónesi og Cheddarosti.
Salad with langoustine and prawns, crispy bread, dates, grapes, melons, lemon mayonnaise and cheddar cheese.
2.690,- kr.

Kjúklingur & feti / *Chicken & Feta*

Kjúklingabringa með fetaosti, salati, vorlauk, brauðteningum, sultuðum lauk, papriku, gúrku og beikondressingu.
Chicken breast with feta cheese, salad, spring onion, croutons, pickled onion, bell pepper, cucumber and bacon dressing.
2.590,- kr.

Hægeldaðir andaleggir / *Confit Duck Legs*

Hægeldaðir andaleggir á naan brauði með salati, brúnum hrísgrjónum, fræjum og eldpiparmæjónesi.
Confit duck legs on naan bread with salad, brown rice, mixed seeds and chili mayonnaise.
2.690,- kr.

Fiskur dagsins / *Fish of the Day*

Spyrjið þjóninn hver fiskur dagsins er.
Ask the waiter what type of fish is served today.
Fiskur dagsins með perlubyggi, hægelduðum tómötum, grænkáli, basilbrauðraspi og skelfisksósu.
Fish of the day with pearl barley, confit tomatoes, kale, basil crumble and shellfish sauce.
3.190,- kr.

Lamb með kasjúhneturaspi / *Lamb & Cashew Crumble*

Lambamjaðmasteik með kartöflumús, kasjúhneturaspi, bökuðum blaðlauk, sellerírót og heslihnetugljáa.
Lamb sirloin with potato purée, cashew crumble, baked leek, celeriac and noisette glaze.
3.990,- kr.

Nautaribeye & trufflubéarnaise / *Beef Ribeye & Truffle Béarnaise*

Nautaribeye frá Egilsstaðabýlinu með stökku smælki, eldpiparhrásalati, maíssalsa og trufflubérnaise.
Beef ribeye from Egilsstaðir farm, with crispy potatoes, spicy coleslaw, corn salsa and truffle Béarnaise.
4.290,- kr.

Eftirréttir / *Desserts*

Döðlu og hnetukaka með súkkulaðikremi, jarðaberjakrapís og ristuðum höfrum (vegan).
Date and peanut cake with oat-chocolate ganash, strawberry sorbet and roasted oats (vegan).

Daim ísterta borin fram með þeyttum rjóma og berjum.
Daim ice cream cake served with whipped cream and berries.

Súkkulaðikaka með berjum og rjóma.
Chocolate cake with berries and whipped cream.

Three tegundir af ís eða krapís með berjum og karamellu (spyrðu þjóninn hvað er í boði).
Three kind of ice cream or sorbet with berries and caramel (ask the waiter what is available today).

Allir eftirréttir á sama verði 1.090,- kr.
Same price for all desserts 1.090,- kr.

ELDHÚSIÐ
RESTAURANT

Til hliðar
Side dishes

Blandað grænt salat með gúrku, papriku, vínberjum og melónu.
Mixed green salad with cucumber, red bell pepper, grapes and melon.
990,- kr.

Franskar kartöflur.
French fries.
650,- kr.

„Krullufranskar“
Curly french fries
650,- kr.

Sætar franskar kartöflur.
Sweet french fries.
650,- kr.

Steikt grænmeti.
Fried vegetables.
650,- kr.

Sósur
Sauces

Hvítlaukssósa – *Garlic sauce*
Kokteilsósa – *Cocktail sauce*
Chilimæjónes – *Chili mayonnaise*
Tómatsósa – *Ketchup*
Mæjónes – *Mayonnaise*
Sítrónumæjónes – *Lemon mayonnaise*
Trufflu béarnaisesósa – *Truffle Béarnaise sauce*

250,- kr. stk / piece

ANNO 1903
GISTIHÚSIÐ
LAKE HOTEL EGILSSTADIR