



• 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.
1.590,- kr.

Rjómalöguð fiskisúpa / Creamy Fish Soup

Rjómalöguð fiskisúpa með tveimur tegundum af fiski, eldpirar, 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 bankabyggi, broccoli, hnúðkáli og aioli (vegan).
Beet root falafel with barley, broccoli, kohlrabi, and aioli (vegan).
2.690,- kr.

Gistihúsið borgari / Gistihúsið Burger

Nautahamborgari með osti, döðlumauki, beikon, salati, mæjónesi og frönskum kartöflum.
Beefburger with cheese, date purée, bacon, salad and french fries.
2.590,- 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 hrisgrjónum, fráejum og eldpirarmæjónesi.
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 bankabyggi, hægelduðum tómötum, grænkáli og sósu.
Fish of the day with barley, confit tomatoes, kale, and sauce.
3.190,- kr.

Lamb með kasjúhneturaspi / Lamb & Cashew Crumble

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

Nautaribeye & béarnaise /

Beef Ribeye & Béarnaise

Nautaribeye frá Egilsstaðabýlinu með stökku smælki, maissalsa og béarnaisesósu.
Beef ribeye from Egilsstaðir farm, with crispy potatoes, corn salsa and Béarnaise.
4.290,- kr.

Eftirréttir / Desserts

Döðlu og hnetukaka með súkkulaðikremi og ristudum höfrum (vegan).
Date and peanut cake with oat-chocolate ganash 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.

Þrjár 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.

„Krullufranskar“
Curly french fries
650,- kr.

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

Franskar kartöflur.
French fries.
650,- kr.

Steikt grænmeti.
Fried vegetables.
650,- kr.

Sósur
Sauces

Hvítlaukssósa – Garlic sauce
Kokteilsósa – Cocktail sauce
Chilimæjónesi – Chili mayonnaise
Tómatsósa – Ketchup
Mæjónesi – Mayonnaise
Sítrónumæjónesi – Lemon mayonnaise
Béarnaisesósa – Béarnaise sauce

250,- kr. stk / piece

ANNO 1903
GISTIHÚSIÐ

LAKE HOTEL EGILSSTADIR