

Eftirréttir Desserts

SKÝR & BASILÍKA "SKÝR" & BASIL

Skýr frauð með sítrónugeli, marenge og basil krapís.
"Skyr" mousse with lemon gel, meringue and basil sorbet.

1.790,- kr

ÁSTARALDIN & HINDBER PASSION & RASPBERRIES

Vegan ástaraldin ostakaka með kexmulning og hindberjum.
Vegan passion cheesecake with crumble and raspberries.

1.790,- kr

SÚKKULADI & KARAMELLA CHOCOLATE & CARAMEL

Súkkulaðikaka með karamellu, þeytu hvítu súkkulaði kremi
og pistasíum.

Chocolate cake with caramel, whipped white ganache and
pistachios.

1.790,- kr

CRÉME BRÛLÉE CRÉME BRULEÉ

Crème Brûlée með berjum.
Crème Brûlée with berries.

1.790,- kr



HEIMAGERÐIR ÍSAR HOME MADE ICECREAMS AND SORBETS

Bláberja krapís - Blueberry sorbet ✓

Vanillu ís - Vanilla ice cream

Baileys ís - Baileys ice cream

Hindberja krapís - Raspberry sorbet ✓

Basil Krapís - Basil sorbet ✓

Kokkurinn velur - Chef's choice

Ein kúla með kexmulning og berjum:

One scoop with crumble and berries:

850,- kr

EFTIRRÉTTAR KOKTEILAR DESSERT COCKTAILS



Espresso martini with a twist

Espresso - vodka - karamellusíróp - Kahlua - rjómi - múskat

Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua - cream - nutmeg

2.500,- kr

Malibu chocolate treat

Vodka - Malibu - rjómi - súkkulaðisíróp

Vodka - Malibu - Cream - Chocolate syrup

2.500,- kr

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursýkur - þeyttur rjómi

Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream

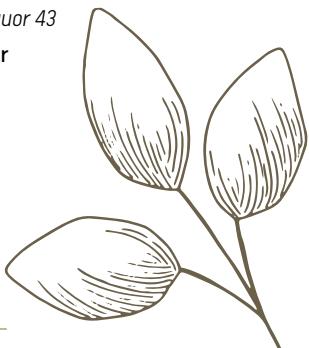
2.200,- kr

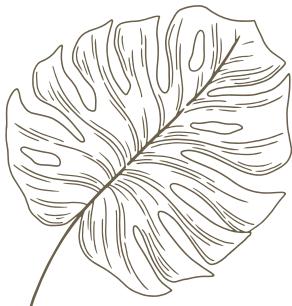
Carajillo ✓

Espresso - líkjör 43

Espresso - Liquor 43

2.200,- kr





Til hlíðar On the side

STÖKKAR FRANSKAR 
CRISPY FRENCH FRIES
990,- kr

SÆTKARTÖFLU FRANSKAR
SWEET POTATO FRIES

Toppaðar með chili majónesi og parmesan osti.
Topped with chili mayonnaise and parmesan cheese.

990,- kr

SALAT 
SALAD

Grænt salat með gúrku, vínberjum, papriku og ólifu olíu.
Green salad with grapes, bell pepper, cucumber and olive oil.

1.290,- kr

SÓSUR
SAUCE

Kokteil sósa / Special Icelandic sauce

Jarðsveppa majónes / Truffle mayonnaise

Eldpipar majónes / Chili mayonnaise

Béarnaise sósa / Béarnaise sauce

Hvítlaiks majónes / Aioli 

Sítrónu majónes / Lemon mayonnaise 

Allar sósur / All sauces

350,- kr





Adalréttir

Main course

HNETUSTEIK & PERLUBYGG

NUT ROAST & PEARL BARLEY

Hnetusteik með perlubyggi, wasabi pestó, súrsuðum rauðrófum, blómkáli, klettasalati og hnetuviniagrette.
Nut steak with pearl barley, wasabi pesto, pickled beetroot, cauliflower, rucolla and nut vinaigrette.

4.190,- kr

RISARÆKJUR & DÖÐLUR

PRAWNS & DATES

Grillaðar risarækjur á salati með vinberjum, melónu, gúrkú, papriku, döðlum, parmesan og jarðsveppamajónesi.
Grilled prawns on a salad with grapes, melon, cucumber, bell pepper, dates, parmesan and truffle mayonnaise.

3.790,- kr

KJÚKLINGUR & FETAOSTUR

CHICKEN & FETA CHEESE

Grilluð kjúklingalæri með sætri kartöflu, fetaosti, súrsuðum lauk, klettasalati, kasjhánetum og sinneps vinaigrette.
Grilled chicken thighs with sweet potato, feta cheese, pickled onion, rucolla, cashews, and mustard vinaigrette.

3.990,- kr

FISKUR DAGSINS

FISH OF THE DAY

Spyrjið þjóninn hvaða fiskur er í boði í dag.
Please ask the waiter what catch we have today.

4.390,- kr

LAMB & BLÁBER

LAMB & BLUEBERRIES

Lambamjáðmasteik með kartöflumús, kartöflusnakki, hunangsgljáðum rófum, rauðrófumauki, poppuðu kínóu, bláberja- og timjan soðgljáa.

Lamb sirloin with, potato pure, crispy potatoes, honey glazed golden beets, beetroot purée, popped quinoa and blueberry- and thyme glaze.

5.590,- kr

RIBEYE & BEARNAISE

BEEF RIBEYE & BEARNAISE

NautaRibeye 250gr með salati, bökuluðu grænmeti, stökkum kartöflum og béarnaise sósu.

Beef Ribeye 250gr with salad, baked vegetables, crispy potatoes and béarnaise.

5.990,- kr

NAUTALUND & NAUTAKINNAR

BEEF TENDERLOIN & BEEF CHEEKS

Nautalund 200gr beint frá býli og nautakinnar með lauk, sveppafroðu, stökkum kartöflum, sellerírot, grænkáli og nauta gljáa.
Beef 200gr from the farm and beef cheeks, with onion, mushroom foam, celeriac, crispy potatoes, kale and beef glaze.

7.390,- kr





Símarettir Small plates

RISARÆKJUSÚPA & GRÆNT KARRÝ PRAWN SOUP & GREEN CURRY

Risarækjusúpa með enoki sveppum, sítrónugras, grænu karrý og kókosrjóma.

Spicy prawn soup with enoki mushrooms, lemon grass, green curry, and coconut cream.

2.590,- kr

RAUÐRÓFUR & GEITAOSTUR BEETROOT & GOAT CHEESE

Reyktar rauðrófur og geitaostur með pecan hnetum, súrsuðum lauk og kirsüberja vinaigrette.

Smoked beetroots and goat cheese with pecan nuts, pickled onion, and cherry vinaigrette.

2.190,- kr

BLEIKJUTARTAR & YUZU CHAR TARTAR & YUZU

Bleikjutartar með tapioca kexi með yuzu hollandaise, sítrónu og kornhænueggi.

Char tartar with tapioca crackers, yuzu hollandaise, lemon and quail egg.

2.990,- kr

NAUTA PYNNUR & SVARTUR HVÍTLAUKUR BEEF CARPACCIO & BLACK GARLIC

Nauta þynnur með svörtu hvítlauks majónesi, heslihnetum, sultuðum rauðbeðum, klettasalati, bökuðum osti og fennel.

Beef carpaccio with black garlic mayonnaise, hazelnuts, pickled beetroots, rucolla, baked cheese and fennel.

2.990,- kr

KÓKOS & KARRÝ SÚPA COCONUT & CURRY SOUP

Kókos og karrý súpa með enoki sveppum, lemongrass, grænu karrý og blómkáli.

Spicy coconut and curry soup with enoki mushrooms, lemon grass, green curry, and cauliflower.

1.990,- kr

LÁRPERU HUMMUS & SÚRALDIN AVOCADO HUMMUS & LIME

Lárperu hummus með kóriander og súraldin borið fram með grilluðu brauði.

Avocado hummus with cilantro and lime, served with grilled bread.

1.790,- kr

SELLERÍRÓT & MÖNDLUR CELERIAC & ALMONDS

Grilluð sellerírót með sítrónu majónesi, eplasalsa, möndlum, sesamfræjum og kryddjurtaröli.

Grilled celeriac with lemon mayonnaise, apple salsa, almonds, sesame and herb oil.

2.190,- kr

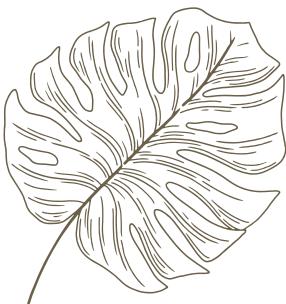
SVÍNASÍÐA & REYKT TÓMATSÓSA PORK BELLY & SMOKED TOMATO SAUCE

Svíinasíða í birkisírópi og poppuð pura með reyktri tómatsósuna, súrsaðri gúrku, sinnepsfrænum og eldpipar.

Pork belly in birch syrup and crispy pork with smoked tomato sauce, pickled gherkins, mustard seeds and chili.

2.490,- kr





5 réttar settilar 5 course menu

BLEIKJUTARTAR & YUZU CHAR TARTAR & YUZU

Bleikjutartar með tapioca kexi, yuzu hollandaise, sítrónu og kornhænueggi.

Char tartar with tapioca crackers, yuzu hollandaise, lemon and quail egg.

SVÍNASÍÐA & REYKT TÓMATSÓSA PORK BELLY & SMOKED TOMATO SAUCE

Svíinasíða í birkisírópi og poppuð pura með reyktri tómatsósu, súrsáðri gúrku, sinnepsfræum og eldpipar.

Pork belly in birch syrup and crispy pork with smoked tomato sauce, pickled gherkins, mustard seeds and chili.

RISARÆKJUSÚPA & GRÆNT KARRÝ PRAWN SOUP & GREEN CURRY

Risarækjusúpa með enoki sveppum, sítrónugrasí, grænu karrý og kókosrjóma.

Spicy prawn soup with enoki mushrooms, lemon grass, green curry, and coconut cream.

LAMB & BLÁBER LAMB & BLUEBERRIES

Lambamjaðmasteik með kartöflumús, kartöflusnakki, hunangsgljáðum rófum, rauðrófumauki, poppuðu kinóa, bláberja- og timijan soðgljáa.

Lamb sirloin with, potato puree, crispy potatoes, honey glazed golden beets, beetroot purée, popped quinoa and blueberry-and thyme glaze.

EFTIRÉTTAR TVENNA DESSERT PAIR

Kokkarnir okkar velja tvo af okkar braðgöðu eftirréttum.

The chefs choose 2 of our delicious desserts for you.

8.490,- KR Á MANN

8.490,- KR PER PERSON

Þessi matseðill er til að deila,

Lágmark fyrir 2 manns.

This menu is a sharing menu.

Minimum 2 persons.



5 réttar settilar 5 course menu



5 réttar vegan settilar 5 course Vegan menu

LÁRPERU HUMMUS & SÚRALDIN AVOCADO HUMMUS & LIME

Lárperu hummus með kóriander og súraldin borið fram með grilluðu brauði.

Avocado hummus with cilantro and lime, served with grilled bread.

SELLERÍRÓT & MÖNDLUR CELERIAC & ALMONDS

Grilluð sellerírót með sítrónu majónesi, eplasalsa, möndlum, sesamfræjum og kryddjurtaroliu.

Grilled celeriac with lemon mayonnaise, apple salsa, almonds, sesame and herb oil.

KÓKOS & KARRÝ SÚPA COCONUT & CURRY SOUP

Kókós og karrý súpa með, lemongrass, grænu karrý og blómkáli.

Spicy coconut and curry soup with, lemon grass, green curry, and cauliflower.

HNETUSTEIK & PERLUBYGG NUT ROAST & PEARL BARLEY

Hnetusteik með perlubyggi, súrsuðum rauðrófum, blómkáli, klettasalati og hnetuviniagrette.

Nut steak with pearl barley, pickled beetroot, cauliflower, ruccola and nut vinaigrette.

ÁSTARALDIN & HINDBER PASSION & RASPBERRIES

Vegan ástaraldin ostakaka með kexmulning og hindberjum.

Vegan passion cheesecake with crumble and raspberries.

6.490,- KR Á MANN

6.490,- KR PER PERSON

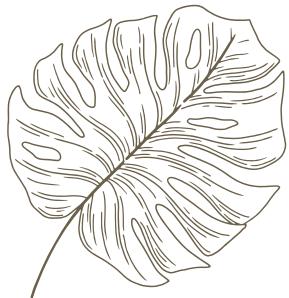
Þessi matseðill er til að deila,

Lágmark fyrir 2 manns.

This menu is a sharing menu.

Minimum 2 persons





Beint frá býli 3ja réttá matsettill

From the farm 3 course menu



RAUÐRÓFUR & GEITAOSTUR BEETROOT & GOAT CHEESE

Reyktar rauðrófur og geitaostur með pecan hnetum, súrsuðum lauk og kirsüberja vinaigrette.

Smoked beetroots and goat cheese with pecan nuts, pickled onion, and cherry vinaigrette.

NAUTALUND & NAUTAKINNAR BEEF TENDERLOIN & BEEF CHEEKS

Nautalund beint frá býli og nautakinnar með lauk, sveppafroðu, stökkum kartöflum, sellerírot, grænkáli og nauta gljáa.

Beef from the farm and beef cheeks, with onion, mushroom foam, celeriac, crispy potatoes, kale and beef glaze.

SKÝR & BASIL "SKÝR" & BASIL

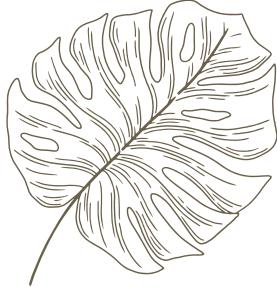
Skýr frauð með sítrónugeli, marengs og basil krapís.

"Skýr" mousse with lemongel, meringue and basil sorbet.

VERÐ FYRIR ALLA 3 RÉTTINA - 10.590,- KR

PRICE FOR THE 3 COURSE MENU - 10.590,- KR





ELDHÚSIÐ

RESTAURANT



Kæru gestir.

Verið hjartanlega velkomin á veitingastaðinn Eldhúsið.

Hjá okkur er metnaður og alúð megineinkenni Eldhússins. Líkt og á Gistihúsini sjálfu er matargerð veitingastaðarins sprottin úr traustum hefðum og eru hráefnin, sem við berum mikla virðingu fyrir, gjarnan sett í nýtt samhengi með því markmiði að útkoman verði eftirminnileg. Hráefni matarins er mestu leyti íslenskt og fengið úr okkar nánasta umhverfi. Við erum stolt af íslenskum landbúnaði og viljum kynna þá framleiðendur sem eru á svæðinu 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 ánægjuleg.

Verði ykkur að góðu og verið ávallt velkomin.

Gunnlaugur Jónasson og Hulda Elisabeth Daniëlsdóttir

Dear guest.

Welcome to our restaurant Eldhúsið.

Our ambition and devotion are the main features of the kitchen, like the Gistihúsið itself the cuisine stands on a solid tradition. We have great respect for the ingredients. They are 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 Daniëlsdóttir

ANNO 1903
GISTIHÚSIÐ

