



# Eftirréttir Desserts

## SKYR & BASILÍKA "SKYR" & BASIL

Skyr frauð með sitrónugeli, marengs 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

## SÚKKULAÐI & KAREMELLA CHOCOLATE & CARAMEL

Súkkulaðikaka með karamellu, þeyttu hvítu súkkulaði kremi og pistasíum.  
Chocolate cake with caramel, whipped white ganache and pistachios.

1.790,- kr

## CRÈME BRULEÉ CRÈME BRULEÉ

Crème Bruleé með berjum.  
Crème Bruleé with berries.

1.790,- kr



## HEIMAGERÐIR ÍSAR HOMEMADE 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 - karamellusíröp - Kahlua - rjómi - múskat  
Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua - cream - nutmeg

2.500,- kr

Malibu chocolate treat

Vodka - Malibu - rjómi - súkkulaðisíröp

Vodka - Malibu - Cream - Chocolate syrup

2.500,- kr

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursykur - 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

Toppraðar með chilli majónesi og parmesan osti.

Topped with chili mayonnaise and parmesan cheese.

990,- kr

## SALAT SALAD



Grænt salat með gúrku, vínberjum, papriku og ólífú olíu.

Green salad with grapes, bell pepper, cucumber and olive oil.

1.290,- kr

## SÓSUR SAUCES

Kokteill sósa / Special Icelandic sauce

Jarðsveppa majónes / Truffle mayonnaise

Eldpipar majónes / Chili mayonnaise

Béarnaise sósa / Béarnaise sauce

Hvítlauks 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, rucicola and nut vinaigrette.*

4.190,- kr

## RISARÆKJUR & DÖÐLUR PRAWNS & DATES

Grillaðar risarækjur á salati með vinberjum, melónu, gúrku, 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, kasjúhnetum og sinneps vinaigrette.  
*Grilled chicken thighs with sweet potato, feta cheese, pickled onion, rucicola, 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 chatch we have today.

4.390,- kr

## LAMB & BLÁBER LAMB & BLUEBERRIES

Lambamjadmasteik með kartöflumús, kartöflusnakki, hunangsgljáðum rófum, rauðrófumauki, poppuðu kínóa, bláberja- og timijan soðgljóa.

*Lamb sirloin with, potato puree, 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, bökðuð 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, selleríröt, grænkáli og nauta gljóa.  
*Beef 200gr from the farm and beef cheeks, with onion, mushroom foam, celeriac, crispy potatoes, kale and beef glaze.*

7.390,- kr





# Smárættir 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 kirsuberja 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 kornhænuaggi.

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

2.990,- kr

## NAUTA ÞYNNUR & 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, rucicola, 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 boritð 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, mündlum, sesamfræjum og kryddjurtarolíu.

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

2.190,- kr

## SVÍNASÍÐA & REYKT TÓMATSÓSA PORK BELLY & SMOKED TOMATO SAUCE

Svínasíða í birkisírópi og poppuð pura með reyktri tómatósu, súrsaðri gúrku, sinnepsfræum og eldþipar.

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

2.490,- kr





## 5 rétta setilar 5 course menu



### 5 rétta setill 5 course menu

#### BLEIKJUTARTAR & YUZU CHAR TARTAR & YUZU

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

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

#### SVÍNASÍÐA & REYKT TÓMATSÓSA PORK BELLY & SMOKED TOMATO SAUCE

Svínasiða í birkisírópi og poppuð pura með reyktri tómatsósu, súrsaðri gúrku, sinnepsfræum og eldipipar.

*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, sítrónugrasi, grænu karrý og kókosrjóma.

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

#### LAMB & BLÁBER LAMB & BLUEBERRIES

Lambamjaðmasteik með kartöflumús, kartöflusnakk, hunangsgljáðum rófum, rauðrófumauki, poppuðu kínoa, bláberja- og timijan soðgljáa.

*Lamb sirloin with, potato pure, 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 bragðgóðu 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.*

#### 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 CELERYAC & ALMONDS

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

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

#### KÓKOS & KARRÝ SÚPA COCONUT & CURRY SOUP

Kókos 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, rucola 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 rétta matsedill From the farm 3 course menu



## RAUÐRÓFUR & GEITAOSTUR BEETROOT & GOAT CHEESE

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

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

## NAUTALUND & NAUTAKINNAR BEEF TENDERLOIN & BEEFCHEEKS

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

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

## SKYR & BASIL "SKYR" & BASIL

Skyr frauð með sítrónugeli, marengs og basil krapís.

*"Skyr" 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 Gistihúsinu 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 Daníelsdóttir

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 Daníelsdóttir

—  
—  
ANNO 1903  
—  
**GISTI HÚSIÐ**  
—  
—

