

Eftirréttir Desserts

SKÝR & BASILÍKA "SKÝR" & BASIL

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

1.890,- kr

HINDBER & MÖNDLUR RASPBERRY & ALMONDS

Hindberja súkkulaði frauð, svampbotn & möndlur
 Raspberry mousse, sponge & almonds

1.890,- kr

SÚKKULAÐI & KARAMELLA CHOCOLATE & CARAMEL

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

1.890,- kr

CRÉME BRULEÉ CRÉME BRULEÉ

Crème Bruleé með berjum.
 Crème Bruleé with berries.

1.890,- 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 - 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





Léttir réttir

Light meal



RISARÆKJUR & DÖÐLUR

PRAWNS & DATES

Grillaðar risarækjur á salati með vínberjum, 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, fetaostí, súrsuðum lauk, klettasalati, kasjhühnetum og sinneps vinaigrette.

Grilled chicken thighs with sweet potato, feta cheese, pickled onion, rucolla, cashews, and mustard vinaigrette.

3.990,- kr

NAUTAHAMBORGARI & BEIKON

BEEF HAMBURGER & BACON

Nautahamburgari 150gr. með beikoni, osti, salati, gúrku, papriku, döðlumauki, viský gljáa, majónesi & frönskum Beef hamburger with bacon, cheese, salad, cucumber, bell pepper, date purré, whiskey glaze, mayonnaise & french fries

3.790,- 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

SAUCES

Kokteil sósa / Special Icelandic sauce

Jarðsveppa majónes / Truffle mayonnaise

Eldpipar majónes / Chili mayonnaise

Béarnaise sósa / Béarnaise sauce

Hvítlaufs majónes / Aioli



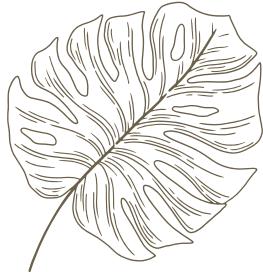
Sítrónu majónes / Lemon mayonnaise



Allar sósur / All sauces

350,- kr





Adalréttir

Main course

HNETUSTEIK & PERLUBYGG

NUT ROAST & PEARL BARLEY



Hnetusteik með perlubyggi, wasabi pestó, súrsuðum rauðrótum, blömkáli, klettasalati og hnetuviniagrette.

Nut steak with pearl barley, wasabi pesto, pickled beetroot, cauliflower, rucolla and nut vinaigrette.

4.190,- 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

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

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

5.590,- kr

RIBEYE & BEARNAISE

BEEF RIBEYE & BEARNAISE

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

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

5.990,- kr

NAUTALUND & NAUTAKINNAR

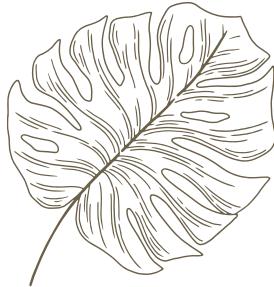
BEEF TENDERLOIN & BEEF CHEEKS

Natalund 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





Forréttir

Starters

RISARÆKJUSÚPA & GRÆNT KARRÝ PRAWN SOUP & GREEN CURRY

Sterk risarækjusúpa með blómkáli, sítrónugrasi, grænu karrý og kókosrjóma.

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

2.590,- kr

RAUÐRÓFUR & GEITAOSTUR BEET ROOT & 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 brioche, yuzu majónesi, kornhænueggi og epla spaghetti.

Char tartar with brioche, yuzu mayonnaise, quail egg and apple spaghetti..

2.990,- kr

NAUTA PYNNUR & SVARTUR HVÍTLAUKUR BEEF CARPACCIO & BLACK GARLIC

Nauta pynnur 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

Sterk kókos og karrý súpa með sítrónugrasi, grænu karrý og blómkáli.

Spicy coconut and curry soup with 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 kryddjurtaroliú.

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

2.190,- kr

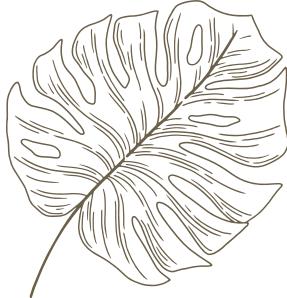
HREINDÝR & JARÐSKOKKAR REINDEER & SUNCHOKES

Heindýra tataki 50gr. með soya-ponzu sósu, sesam fræjum, jarðskokkamauki og stökkum jarðskokkum.

Reindeer tataki with soya - ponzu dressing, sesame seeds, sunchoke purré and crispy sunchokes.

3.190,- kr





5 réttar setdill Scorunge Vegan menu

BLEIKJUTARTAR & YUZU CHAR TARTAR & YUZU

Bleikjutartar með brioche, yuzu majónesi, kornhænueggi og epla spaghetti.

Char tartar with brioche, yuzu mayonnaise, quail egg and apple spaghetti..

NAUTA PYNNUR & SVARTUR HVÍTLAUKUR BEEF CARPACCIO & BLACK GARLIC

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

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

RISARÆKJUSÚPA & GRÆNT KARRÝ PRAWN SOUP & GREEN CURRY

Risarækjusúpa með blómkáli, sítrónugrasi, grænu karrý og kókosljóma.

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

LAMB & BLÁBER LAMB & BLUEBERRIES

Lambamjaðmasteik með kartöflumús, kartöflusnakki, hunangsgljáðum rófum, rauðrófumauki, poppuðu kínóa, bláberjajog timijan soðgljáa.

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

EFTIRÉTTAR TVENNA DESSERT DUO

Kokkarnir okkar velja two 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.

5 réttar Vegan setdill Scorunge Vegan menu

LÁRPERU HUMMUS & SÚRALDIN AVOCADO HUMMUS & LIME

Lárperu hummus með kóriander og súraldin boríð 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

Sterk kókos og karrý súpa með, sítrónugrasi, 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.

HINDBER & MÖNDLUR RASPBERRY & ALMONDS

Hindberja súkkulaði frauð, svamþotn & möndlur.

Raspberry mousse, sponge & almonds.

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 matseðill

From the farm 3 course menu



RAUDRÓFUR & 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.

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

VERÐ FYRIR ALLA 3 RÉTTINA - 10.590,- KR

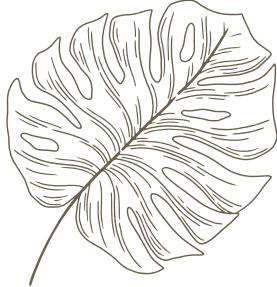
PRICE FOR THE 3 COURSE MENU - 10.590,- KR

Beint frá býli matseðillinn okkar er unninn úr hráefnum frá nánasta umhverfi okkar.

Geitaosturinn kemur frá Lynghól í Skriðdal. Nautalundin og Skyrið kemur frá nágrönnum okkar á Egilsstaðabýlinu.

Our farm menu is made from local ingredients. The goat cheese comes from Lynghóll farm in Skíðadalur. The beef tenderloin and the "Skyr" comes from the local farm Egilsstaðir next to the hotel.





ELDHÚSIÐ

RESTAURANT



Kæru gestir.

Verið hjartanlega velkomin á veitingastaðinn Eldhúsið.

Hjá okkur er metnaður og alúð meagineinkenni Eldhússins. Líkt og á Gistihúsinu sjálfu er matargerð veitingastaðarins sprottin úr traustum hefðum og eru hráefnir, 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

