



ELDHÚSIÐ

RESTAURANT



Kæru gestir.

Verið hjartanlega velkomin á veitingastaðinn Eldhúsið.

Hjá okkur er metnaður og alúð meagineinkenni Eldhússins. Líkt og á Gistihúsínu 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
LAKE HOTEL EGILSSTADIR





Beint frá býli 3ja rætta matseðill From the farm 3course menu



RAUÐRÓFUR & GEITAOSTUR BEETROOT & GOAT CHEESE

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

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

NAUTALUND & RISARÆKJUR BEEF TENDERLOIN & PRAWNS

Nautalund 200gr beint frá býli & risarækjur með, graskersmauki, kartöflu kóku, sveppum, strengjabaunum, & kryddjurtaolíu.

Beef 200gr from the farm & prawn skewer with, butternut squash purée, potato pave, mushrooms, green beans, & herb oil.

SKÝR & BASIL "SKÝR" & BASIL

Skýr frauð með sítrónugeli, marenge og basil krapís.

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

VERÐ FYRIR ALLA 3 RÉTTINA - 11.490,- KR

PRICE FOR THE 3 COURSE MENU - 11.490,- KR

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

Geitaosturinn kemur frá Lynghól í Skriðdal. Nautakjötið & skyrið kemur frá nágrönnum okkar á Egilsstaðabýlinu.

Our farm menu is made from local ingredients. The goat cheese comes from Lynghóll farm in Skriðdalur. The beef and the "Skyr" comes from our neighbours at the local farm Egilsstaðir.





5 réttar sedill 5 course menu

GRAFIN LAX & WASABI CURED SALMON & WASABI

Grafinn lax með hvannar pestó, sesam-miso, wasabi snakki, wasabi kremi, hnúðkálli & eldpipar.
Cured salmon with, angelica pesto, sesame-miso, wasabi chips, wasabi cream, kohlrabi & chili.

HÖRPUSKEL CHEVICHE SCALLOP CHEVICHE

Hörpuskel cheviche með kóriander, blómkáls kúskús, trufflu majónesi og melónu krapi.
Scallop ceviche with cilantro, cauliflower cous cous, truffle mayonnaise and frozen melon.

RISARÆKJUSÚPA & GRÆNT KARRÝ PRAWN SOUP & GREEN CURRY

Risarækjusúpa með blómkáli, sítrónugrasi, grænu karrý og kókosrjóma.
Spicy prawn soup with cauliflower, lemon grass, green curry, and coconut cream.

LAMB & PISTASÍUR LAMB & PISTACHIOS

Lambakóróna & hægeldaður frampartur með sellerítót, grænkáli, perlulauk, kartöfluköku, lambagljáa & pistasíum.

Rack of lamb & slow roasted lamb shoulder with celeriac, kale, pearl onion, potato pave, lamb glaze & pistachios.

EFTIRÉTTAR TVENNA DESSERT DUO

Kokkarnir okkar velja two af okkar bragðgóðu eftirréttum.
The chefs choose 2 of our delicious desserts for you.

9.490,- KR Á MANN

9.490,- 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 sedill 5 course Vegan menu

STÖKKT RISOTTO & SPÍNAT CRISPY RISOTTO & SPINACH

Stökkar risottó bollur fylltar með spínat, vegan parmesan, eldpipar - tómatasósa & jurtir. 3 stk.
Crispy risotto balls filled with spinach, vegan parmesan, chilli - tomato sauce, & herbs. 3pc.

HUMMUS & SESAM HUMMUS & SESAME

Hummus með ólifuolíu, sesamfræjum, kryddjurtum og ristuðu brauði.

Hummus with olive oil, sesame seeds, herbs & toast bread.

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.

BLÓMKÁL & YUZU CAULIFLOWER & YUZU

Blómkáls buff með linsubaunum, reyktu papriku mauki, yuzu dressingu, stökkum kjúklingabaunum, furuhnetum & blómkáls-fennelsalati.

Cauliflower patty with lentils, smoked bell pepper purée, yuzu dressing, crispy chickpeas, pine nuts & cauliflower - fennel salad.

ÁSTARALDIN & VANILLA PASSION & VANILLA

Ástaraldin súpa með kasjúhnetu - vanillu ís og ávaxtasalsa.
Passion soup with cashew-vanilla ice cream & fruit salsa

7.190,- KR Á MANN

7.190,- KR PER PERSON

Þessi matseðill er til að deila,

Lágmark fyrir 2 manns.

This menu is a sharing menu.

Minimum 2 persons





Forréttir Starters



RISARÆKJUSÚPA & GRÆNT KARRY PRAWN SOUP & GREEN CURRY

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

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

2.600,- kr

RAUÐRÓFUR & GEITAOSTUR BEETROOT & GOAT CHEESE

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

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

2.300,- kr

GRAFIN LAX & WASABI CURED SALMON & WASABI

Grafinn lax með hvannar pestó, sesam-miso, wasabi snakki, wasabi kremi, hnúðkáli & eldpipar.

Cured salmon with, angelica pesto, sesame-miso, wasabi chips, wasabi cream, kohlrabi & chilli.

2.990,- kr

HÖRPUSKEL CHEVICHE SCALLOP CHEVICHE

Hörpuskel cheviche með kóriander, blómkáls kúskús, truffle majónesi og melónu krapi.

Scallop ceviche with cilantro, cauliflower cous cous, truffle mayonnaise and frozen melon.

2.990,- kr

KÓKOS & KARRY SÚPA COCONUT & CURRY SOUP

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

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

2.200,- kr

SALAT OSTUR & TÓMATAR SALAD CHEESE & TOMATOES

Beyttur salat ostur & hægeldaðir tómatar með furuhnetum, eldpipar, kryddjurtum og hunangi. Borið fram með brauði.

Whipped salad cheese & confit tomatoes with pine nuts, chili, herbs & honey. Comes with bread.

2.400,- kr

STÖKKT RISOTTO & SPÍNAT CRISPY RISOTTO & SPINACH

Stökkar risottó bollur fylltar með spínat, vegan parmesan. eldpipar - tómatasósa & jurtir. 3 stk.

Crispy risotto balls filled with spinach, vegan parmesan. chilli - tomato sauce, & herbs. 3pc.

2.200,- kr



HREINDÝR & KORNHÆNU EGG REINDEER & QUAIL EGG

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

Reindeer tataki 50gr. with quail egg, soya - ponzu, kohlrabi, sesame seeds, sunchoke purré and crispy sunchoke.

3.400,- kr





Adalréttir

Main course

BLÓMKÁL & YUZU

CAULIFLOWER & YUZU



Blómkáls buff með linsubaunum, reyktu papriku mauki, yuzu dressingu, stökkum kjúklingabaunum, furuhnetum & blömkáls - fennelsalati.

Cauliflower patty with lentils, smoked bell pepper purée, yuzu dressing, crispy chickpeas, pine nuts & cauliflower - fennel salad.

4.300,- kr

FISKUR DAGSINS

FISH OF THE DAY

Spryjið þjóninn hvaða fiskur er í boði í dag.

Please ask the waiter what catch we have today.

4.500,- kr

LAMB & PISTASÍUR

LAMB & PISTACHIOS

Lambakóróna & hægeldaður frampartur með sellerírot, grænkáli, perlulauk, kartöfluköku, sinnepsgljáa & pistasium.

Rack of lamb & slow roasted lamb shoulder with celeriac, kale, pearl onion, potato pave, mustard glaze & pistachios.

6.700,- kr

RIBEYE & JARÐSVEPPA HOLLANDAISE

BEEF RIBEYE & TRUFFLE HOLLANDAISE

NautaRibeye 250gr með stökkum kartöflum, bökuðu grænmeti, salati og jarðsveppa hollandaise.

Beef Ribeye 250gr with crispy potatoes, baked vegetables, salad & truffle hollandaise.

6.500,- kr

NAUTALUND & RISARÆKJUR

BEEF TENDERLOIN & PRAWNS

Natalund 200gr beint frá býli & risarækjur með, graskersmauki, kartöfluköku, sveppum, strengjabaunum, & kryddjurtaolíu.

Beef 200gr from the farm & prawns with, butternut squash purée, potato pave, mushrooms, green beans, & herb oil.

8.500,- kr





Adalrættir

Main course



RISARÆKJUR & DÖÐLUR

PRAWNS & DATES

Grillaðar risarækjur á salati með vínberjum, melónu, gúrku, papriku, döðlum, parmesan & jarðsveppamajónesi.

Grilled prawns on a salad with grapes, melon, cucumber, bell pepper, dates, parmesan & truffle mayonnaise.

3.790,- kr

KJÚKLINGUR & BYGG

CHICKEN & BARLEY

Grilluð kjúklingabringa með kremuðu perlubyggi, brokkoli, spínatsalati & Feykir osti.

Grilled chicken breast with creamy barley, broccoli, spinach salad & Feykir cheese.

4.200,- 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 purée, 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 chilli majónesi og parmesan osti.

Topped with chili mayonnaise and parmesan cheese.

1.290,- kr

SALAT

SALAD



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

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

1.490,- kr

BRAUÐ, SMJÖR & HUMMUS

BREAD, BUTTER & HUMMUS

Brauð með þeyttu smjöri og hummus.

Bread with whipped butter & hummus.

800,- kr

SÓSUR

SAUCES



Kokteil sós / Special Icelandic sauce

Jarðsveppa majónes / Truffle mayonnaise

Eldpipar majónes / Chili mayonnaise

Jarðsveppa Béarnaise sós / Truffle Béarnaise sauce

Hvítlaufs majónes / Aioli

Allar sós / All sauces

350,- kr





Eftirréttir Desserts

SKÝR & BASILÍKA "SKÝR" & BASIL

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

1.990,- kr

SÚKKULAÐI & KARAMELLA CHOCOLATE & CARAMEL

Karamellu súkkulaðíkaka með saltkaramellu, þeyttu hvítu súkkulaði kremi og pistasíum.
Caramel chocolate cake with saltcaramel , whipped white ganache and pistachios.

1.990,- kr

CRÉME BRULEÉ CRÉME BRULEÉ

Crème Bruleé með berjum.
Crème Bruleé with berries.

1.990,- kr



ÁSTARALDIN & VANILLA PASSION & VANILLA

Köld ástaraldin & mangó súpa með kasjúhnetu - vanillu ís og ávaxtasalsa.

Chilled passion & mango soup with cashew-vanilla ice cream & fruit salsa.

1.990,- 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:

890,- kr



EFTIRRÉTTAR KOKTEILAR

DESSERT COCKTAILS

Espresso martini

Espresso - vodka - karamellusíróp - Kahlua.

Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua.

2.700,- kr

Almond dream

Amaretto - pisang líkjör- rjómi.

Amaretto - pisang liquor - cream.

2.700,- kr

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursykur - þeyttur rjómi.

Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream.

2.500,- kr

Carajillo



Espresso - líkjör 43.

Espresso - Liquor 43.

2.200,- kr

