



—
—
ELDHÚSIÐ
—
—
RESTAURANT



Kæru gestir.

Verið hjartanlega velkomin á veitingastaðinn Eldhúsið.

Hjá okkur er metnaður og alúð megininkenni 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
—
GISTIHÚSIÐ
—
—
LAKE HOTEL EGILSSTADIR





Beint frá býli 3ja rétta matsedill
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 & JARÐSKOKKAR
BEEF TENDERLOIN & SUNCHOKES

Nautalund 200gr með jarðskokkum, brokkolini, kartöflu fondant, kryddjurtalíu &
nautagljáa.

Beef 200gr with sunchokes, broccolini, fondant potato, herb oil & beef glaze.

SKYR & RABARBARI
"SKYR" & RHUBARB

Skyr búðingur með rabarbara krapís & bökuðu hvítu súkkulaði.

"Skyr" panna cotta with rhubarb sorbet & baked white chocolate.

VERÐ FYRIR ALLA 3 RÉTTINA - 12.500,- KR.

PRICE FOR THE 3 COURSE MENU - 12.500,- KR.

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

*Geitaosturinn kemur frá Lynghól í Skriðdal. Nautakjötið & skyríð 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 rétta setill 5course menu

LAXATARTAR & LYNHÆNUEGG SALMON TARTARE & QUAIL EGG

Laxatartar með eldþipar, kóriander, yuzu majónesi, eplaspaggetti, hrígrjónakexi og lynghænuaggi.

Salmon tartare with chilli, cilantro, yuzu mayonnaise, apple spaghetti, rice chips and quail egg.

SALAT OSTUR & TÓMATAR SALAD CHEESE & TOMATOES

Þeyttur salat ostur & hægeldaðir tómatar með furuhnetum, eldþipar, kryddjurtum og hunangi. Borið fram með brauði.

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

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 & GULRÆTUR LAMB & CARROTS

Lambakóróna og hægeldaður frampartur með léttreyktum gulrótum, sólselju-spínat mauki, kartöflu fonandt, grænkáli & rabarbara-lamba gljáa.

Rack of lamb and lamb shoulder with light smoked carrots, dill-spinach purré, fondant potato, kale & rhubarb-lamb glaze.

EFTIRÉTTAR TVENNA DESSERT DUO

Kokkarnir okkar velja tvo af okkar bragðgöðu eftirréttum.

The chefs choose 2 of our delicious desserts for you.

9.500,- KR Á MANN

9.500,- KR PER PERSON

Þessi matseðill er til að deila,

Lágmark fyrir 2 manns.

This menu is a sharing menu.

Minimum 2 persons.

5 rétta vegan setill 5course vegan menu



RAUÐRÓFUR & VEGANOSTUR BEETROOT & VEGAN CHEESE

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

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

STÖKKT RISOTTO & ELDPÍPAR CRISPY RISOTTO & CHILLI

Stökktar risottó bollur með basil, eldþipar, vegan parmesan & eldþipar-tómata sósu

Crispy risotto balls with basil, chilli, vegan parmesan & chilli - tomato sauce.

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.

SVARTBAUNASTEIK BLACK BEAN STEAK

Svartbaunabuff með linsubaunum, hnúðkáli, klettasalati, wasabi rasp og kryddjurarjögúrt sósu.

Black bean steak with lentils, kohlrabi, rucola, wasabi crumble and herb yogurt dressing.

MANGÓ & KASJÚHNETUR MANGO & CHASHEWS

Mango ostakaka með ástaraldin geli, rífsberjum & kasjúhnetum.

Mango cheesecake with passionfruit gel, red currant & cashews.

8.290,- KR Á MANN

8.290,- KR PER PERSON

Þessi matseðill er til að deila,

Lágmark fyrir 2 manns.

This menu is a sharing menu.

Minimum 2 persons





Forréttir - Starters

Við erum með vegan
útfærslu af réttinum

We have vegan version of
this dish

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.

2.600,- 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.

2.300,- kr.

Bættu við risarækjum / Add prawns

2.700,- kr.

LAXATARTAR & LYNGHÆNUEGG SALMON TARTARE & QUAIL EGG

Laxatartar með eldpirar, kóríander, yuzu majónesi, eplaspaggetti, hrísgrjónakexi og lynghænuaggi.

Salmon tartare with chilli, cilantro, yuzu mayonnaise, apple spaghetti, rice chips and quail egg.

3.200,- kr.

SALAT OSTUR & TÓMATAR SALAD CHEESE & TOMATOES

Deyttur salat ostur & hægeldaðir tómatar með furuhnetum, eldpirar, kryddjurtum og hunangi.

Borið fram með brauði.

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

2.500,- kr

STÖKKT RISOTTO & ELDPIPAR CRISPY RISOTTO & CHILI



Stökkar risottó bollur með basil, eldpirar, vegan parmesan & eldpirar-tómata sósu.

Crispy risotto balls with basil, chili, vegan parmesan & chili tomato sauce.

2.600,- kr

Ertu með óþol eða fæðuofnæmi? Vinsamlegast látið þjóna okkar vita.

Do you have food allergies or intolerance? Please let our waiters know about it.





Adalrettir - Main course

SVARTBAUNASTEIK BLACK BEAN STEAK

Svartbaunabuff með linsubaunum, hvannar pestó, hnúðkáli, klettasalati, wasabi rasp og kryddjurtarjógúrt sósu.

Black bean steak with lentils, angelica pesto, kohlrabi, rucola, wasabi crumble and herb yogurt dressing.

4.600,- kr

FISKUR DAGSINS FISH OF THE DAY

Spyrjið þjóninn hvaða fiskur er í boði í dag.

Með sætkartöflumauki, blómkáli, smælki og kapers - smjörsósu.

Please ask the waiter what catch we have today.

comes with, sweet potato purré, cauliflower, potatoes & capers- beurre blanc.

4.900,- kr.

LAMB & GULRÆTUR LAMB & CARROTS

Lambakóróna og hægeldaður frampartur með léttreyktum gulrótum, sólselju-spínat maki, kartöflu fonandt, grænkáli & rabarbara-lamba gljáa.

Rack of lamb and lamb shoulder with light smoked carrots, dill-spinach purré, fondant potato, kale & rhubarb-lamb glaze.

7.900,- kr.

RIBEYE & BEARNAISE BEEF RIBEYE & BEARNAISE

Nauta Ribeye 250gr beint frá býli með stökkum kartöflum, bökuðu grænmeti, káli og bearnaise sósu.

Beef Ribeye 250gr from the farm with crispy potatoes, baked vegetables, kale & bearnaise sauce.

8.200,- kr.

NAUTALUND & JARÐSKOKKAR BEEF TENDERLOIN & SUNCHOKES

Nautalund 200gr með jarðskokkum, brokkolini, kartöflu fondant, kryddjurtaolíu & nautagljáa.

Beef 200gr with sunchokes, broccolini, fondant potato, herb oil & beef glaze.

8.200,- kr.

Nautalund beint frá býli / Beef from the farm

9.900,- kr.

Ertu með óþol eða fæðuofnæmi? Vinsamlegast látið þjóna okkar vita.

Do you have food allergies or intolerance? Please let our waiters know about it.





Adalrettir 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.

3.990,- kr.

KJÚKLINGUR & BYGG CHICKEN & BARELY

Grilluð kjúklingabringa með kremuðu perlubyggi, confit tómötum, brokkolí, spinatsalati & Feykir osti.
Grilled chicken breast with creamy barley, confit tomatoes, broccoli, spinach salad & Feykir cheese.

4.600,- 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 & crispy fries.

3.990,- kr.

Til hlíðar On the side



STÖKKAR FRANSKAR CRISPY FRENCH FRIES



1.200,- kr.

SÆTKARTÖFLU FRANSKAR SWEET POTATO FRIES

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

1.590,- kr.

SALAT SALAD



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

1.990,- kr.

BRAUÐ & SMJÖR BREAD & BUTTER

Brauð með þeyttu smjöri og hneturaspi
Bread with whipped butter & nut crumble

850,- kr.

SÓSUR SAUCES

Kokteil sósa / *Special Icelandic dipping sauce*
Jarðsveppa majónesi / *Truffle mayonnaise*
Eldpipar majónesi / *Chilli mayonnaise*
Bearnaise sósa / *Bearnaise sauce*
Hvítlauks majónesi / *Aioli*



Allar sósur / All sauces

390,- kr.

Erstu með óþol eða fæðuofnæmi? Vinsamlegast látið þjóna okkar vita.

Do you have food allergies or intolerance? Please let our waiters know about it.





Eftirréttir - Desserts



SKYR & RABARBARI "SKYR" & RHUBARB

Skyr búðingur með rabarbara krapís & bökuðu hvítu súkkulaði.

"Skyr" panna cotta with rhubarb sorbet & baked white chocolate.

2.390,- kr.

CRÉME BRULEÉ CRÉME BRULEÉ

Crème Bruleé með berjum.

Crème Bruleé with berries.

2.390,- kr.

SÚKKULAÐI & KARAMELLA CHOCOLATE & CARAMEL

Mjólkur súkkulaðikaka með mysings karamellu, pecan hnetum og espressó súkkulaði ís.

Milk chocolate cake with whey caramel, pecan and espresso chocolate ice-cream.

2.390,- kr.

MANGÓ & KASJÚHNETUR MANGO & CASHEWS

Mango ostakaka með ástaraldin geli, rifsberjum & kasjúhnetum.

Mango cheesecake with passion fruit gel, red currant & cashews.

2.390,- kr.



HEIMAGERÐIR ÍSAR HOMEMADE ICECREAMS AND SORBETS

Rabarbara sorbet - Rhubarb sorbet ✓

Vanillu ís - Vanilla ice cream

Espresso súkkulaði ís - Espresso chocolate ice cream

Hindberja krapís - Raspberry sorbet ✓

Kokkurinn velur - Chef's choice

Ein kúla með kexmulning og berjum:

One scoop with crumble and berries:

990,- kr.

EFTIRRÉTTAR KOKTEILAR DESSERT COCKTAILS



Espresso martini

Espresso - vodka - karamellusíröp - Kahlua.

Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua.

2.900,- kr.

Crème brullé martini

Vodka - líkjör 43 - vanillu síröp - crème brulé.

Vodka - licor 43 - vanilla sirup - crème brulé.

2.900,- kr.

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursykur - þeyttur rjómi.

Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream.

2.600,- kr.



Ertu með óþol eða fæðuofnæmi? Vinsamlegast látið þjóna okkar vita.

Do you have food allergies or intolerance? Please let our waiters know about it.