



—  
—  
**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 & KANTARELLUR BEEF TENDERLOIN & CHANTARELLES

Nautalund 200gr með kantarellu-sveppum, brokkolí,  
kartöflupressu, káli, nípumauki & þúrtvínsgljáa.

Beef 200gr with chantarelles, broccoli, kale, pressed potatoes,  
parsnip purré & port wine glaze.

## SKYR & HINDBER "SKYR" & RASPBERRIES

Skyr búðingur með hindberja krapís, marengs & bökuðu hvítu súkkulaði .

"Skyr" panna cotta with raspberry sorbet, meringue & 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.





## 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.

### GARSKERSSÚPA BUTTERNUT SQUASH SOUP



Graskerssúpa með ristuðum graskersfræjum & pestó olíu.

Roasted butternut squash soup with pumpkin seeds & pesto oil.

2.300,- kr.

## Adalréttir - Main course

### PORTOBELLO & RAUÐRÓFUR PORTOBELLO & BEETROOT



Fylltur portobello sveppur með vegan fetaost, kasjúhnetum og eldpipar, bökuð rauðrófa, sætkartöflumauk, perlubygg og kryddjurtadressing.

Filled portobello mushroom with vegan feta cheese, chasews and chilli, baked beetroot, sweet potato purré, barley and herb 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 - smjörsoðu.

Please ask the waiter what catch we have today.

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

4.900,- kr.

### NAUTALUND & KANTARELLUR BEEF TENDERLOIN & CHANTARELLES

Nautalund 200gr með kantarellu-sveppum, brokkolí, káli, kartöflupressu, nípumauki & púrtvínsgljáa.

Beef 200gr with chantarelles, brokkoli, pressed potatoes, kale, parsnip purré & port wineglaze.

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.

### NAUTAHAMBORGARI & BEIKON BEEF HAMBURGER & BACON

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

3.990,- kr.

### SÓSUR SAUCES

Kokteil sósa / *Special Icelandic dipping sauce*

Jarðsveppa majónes / *Truffle mayonnaise*

Eldpipar majónes / *Chilli mayonnaise*

Bearnaise sósa / *Bearnaise sauce*

Hvítlauks majónes / *Aioli*

Allar sósur / *All sauces*

390,- 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.

Ertu 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 & HINDBER "SKYR" & RASPBERRIES

Skyr búðingur með hindberja krapís & bökuðu hvítu súkkulaði.

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

**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.**

## ÁSTARALDIN & MARENGS PASSION & MERINGUE

Ástaraldin frauð með hindberjagelli, rífsberjum og vegan marengs.

Passion mousse with raspberry gel, red currants & vegan meringue.

**2.390,- 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.

## HEIMAGERÐIR ÍSAR HOMEMADE ICECREAMS AND SORBETS

Vanilla 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.**

## EFTIRRETTAR KOKTEILAR DESSERT COCKTAILS

Espresso martini

Espresso - vodka - karamellusíröp - Kahlua.

Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua.

**2.900,- kr.**



Creme brullé martini

Vodka - líkjör 43 - vanillu síröp - creme brulé.

Vodka - licor 43 - vanilla sirup - creme brulé.

**2.900,- kr**

Irish coffee

Kaffi - Jameson - rúðursykur - þeyttur rjómi.

Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream.

**2.600,- kr.**

