



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





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 skógarberja 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 & púrtvínsgljáa.

Beef 200gr with chantarells, broccoli, kale, pressed potatoes,
parsnip purré & port wine 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 - 13.900,- KR.

PRICE FOR THE 3 COURSE MENU - 13.900,- 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 neighbors at the local farm Egilsstaðir.





Forréttir – Starters

Við erum með vegan
útfærslu af réttinum

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.

3.100,- kr.

We have vegan version of
this dish

KÓKOS & KARRÝ SÚPA COCONUT & CURRY SOUP

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

Borið fram með brauði.

Spicy coconut and curry soup with, lemon grass, green curry, bell pepper and cauliflower. Comes with bread.

2.600,- kr.

Bættu við risarækjum / Add prawns

2.900,- kr.

STÖKKT RISOTTO & ELDPÍPAR CRISPY RISOTTO & CHILI

Stökkar risottó bollur með basil, eldpípar, vegan parmesan & eldpípar-tómata sósu. 3stk

Crispy risotto balls with basil, chili, vegan parmesan & chili tomato sauce. 3pc.

3.200,- kr

“GELLIR” OSTUR & TÓMATAR “GELLIR” CHEESE & TOMATOES

Þeyttur “Gellir” ostur frá Egilsstaðabýlinu & hægeldaðir tómatar með furuhnetum, kryddjurtum og eldpípar hunangi. Borið fram með brauði.

Whipped “Gellir” cheese from the farm & confit tomatoes with pine nuts, herbs & chili honey. Comes with bread.

3.190,- kr.

NAUTAÞYNNUR & LYNGHÆNUEGG BEEF CARPACCIO & QUAIL EGG

Nautaþynnur með jarðsveppamajónesi, pikkludum lauk, klettasalati, heslihnetum, fennel, parmesan & lynchænuaggi.

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, pickled onion, rucola, hazelnuts, fennel, parmesan cheese & quail egg.

3.600,- 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.





Adalréttir – Main course

PORTOBELLO & RAUÐRÓFUR PORTOBELLO & BEETROOT



Fylltur portobello sveppur með vegan osti, kasjúhnetum og eldþipar, bakaðri rauðrófu, sætkartöflumauki, perlubyggi og kryddjurtardressingu.

Filled portobello mushroom with vegan cheese, cashews and chili, baked beetroots, sweet potato purré, barley and herb dressing.

5.300,- 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 - butter sauce.

5.500,- kr.

LAMB & GULRÆTUR LAMB & CARROTS

Lambakóróna og hægeldaður lamba frampartur með léttreyktum gulrótum, sólselju-spínat mauki, kartöflu pressu, káli & lamba soðsósu.

Rack of lamb and lamb shoulder with light smoked carrots, dill-spinach purré, pressed potatoes, kale & lamb glaze.

8.200,- 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.

8.900,- kr.

NAUTALUND & KANTARELLUR BEEF TENDERLOIN & CHANTARELLES

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

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

8.900,- kr.

Nautalund beint frá býli - Beef tenderloin from the farm

10.900,- 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.





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.

4.190,- kr.

KJÚKLINGUR & BYGG CHICKEN & BARELY

Kjúklingabringa með kremuðu perlubyggi, confit tómtum, brokkolí, spínatsalati & "Feykir" osti.

Chicken breast with creamy barley, confit tomatoes, broccoli, spinach salad & "Feykir" cheese.

4.700,- kr.

NAUTAHAMBORGARI & BEIKON BEEF HAMBURGER & BACON

Nautahamborgari 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 & crispy fries.

4.190,- kr.

Til hlíðar On the side

STÖKKAR FRANSKAR CRISPY FRENCH FRIES

1.500,- kr.

SÆTKARTÖFLU FRANSKAR SWEET POTATO FRIES

Toppaðar með chili majónesi og parmesan osti.

Topped with chili mayonnaise and parmesan cheese.

1.990,- kr.

SALAT SALAD

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

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

2.490,- kr.

BRAUÐ & SMJÖR BREAD & BUTTER

Brauð með þeyttu smjöri og sesam - hneturasp.

Bread with whipped butter & sesame - nut crumble.

990,- kr.

SÓSUR SAUCES

Kokteilsósa / 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.

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 & RABARBARI

"SKYR" & RHUBARB

Skýr búðingur með rabarbara krapís &
bökuðu hvítu súkkulaði.

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

2.490,- 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.

2.490,- kr.

CRÊME BRULÉE

CRÊME BRULÉE

Crème Brulée með berjum.

Crème Brulée with berries.

2.490,- kr.

ÁSTARALDIN & MARENGS

PASSION & MERINGUE

Ástaraldin frauð með hindberjageli,
rifsberjum og vegan marengs.

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

2.490,- 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 ICE CREAMS AND SORBETS

Rabarbara krapís - Rhubarb sorbet ✓

Vanillu ís - Vanilla ice cream

Espresso súkkulaði ís - Espresso chocolate ice cream

Hindberja krapís - Raspberry sorbet ✓

Kokkurinn velur - Chef's choice

Ískúla með kexmulning og berjum:

Ice cream scoop with crumble and berries:

Ein kúla - One Scoop - 1.090,- kr.

Tvær kúlur - Two scoops - 1.790,- kr.

Þrjár kúlur - Three scoops - 2490,- kr.

EFTIRRÉTTAR KOKTEILAR

DESSERT COCKTAILS

Espresso martini

Espresso - vodka - karamellusíröp - Kahlua.

Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua.

3.100,- kr.

Crème Brulée martini

Vodka - líkjör 43 - vanillu síröp - creme brulée.

Vodka - liquor 43 - vanilla sirup - creme brulée.

3.100,- kr.

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursykur - þeyttur rjómi.

Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream.

2.800,- kr.

