



ELDHÚSIÐ  
RESTAURANT

**KVÖLDVERÐARMATSEÐILL**

Frá kl. 18:00 - -22:00

*DINNER MENU*

*From 18:00 - 22:00*

Gistihúsið - Lake Hotel Egilsstadir - [www.lakehotel.is](http://www.lakehotel.is)  
[hotel@gistihusid.is](mailto:hotel@gistihusid.is) - borðapantanir í síma: + 354 471 1114

**Kæru gestir**

**Verið hjartanlega velkomin á Gistihúsið - Lake Hotel Egilsstaðir.**

**Hjá okkur eru metnaður og alúð megineinkenni eldhússins; líkt og Gistihúsið sjálft er matagerð þess sprottin úr traustum hefðum, en hráefnin gjarnan sett í nýtt samhengi svo útkoman verður eftirminnileg.**

**Við berum mikla virðingu fyrir hráefninu. Það er mest allt íslenskt og fengið úr okkar nánasta umhverfi. Við erum stolt af íslenskum landbúnaði og viljum kynna þá sem eru okkur næst með því að nýta afurðir þeirra.**

**Það er ósk okkar að þið njótið ástúðlegrar matargerðar og góðrar þjónustu í einstöku umhverfi Gistihússins - Lake Hotel Egilsstaðir og að stundin verði ykkur eftirminnileg.**

**Verði ykkur að góðu og ávallt velkomin.**

**Gunnlaugur Jónasson og Hulda Elisabeth Daníelsdóttir.**

*Dear guest.*

*Welcome to Gistihúsið - Lake Hotel Egilsstaðir!*

*Our ambition and devotion are the main features of the kitchen; like the Lake hotel itself the cuisine stands on a solid tradition.*

*We have great respect for the ingredients. It is mostly Icelandic and gotten from our immediate environment. We are proud of our domestic agriculture and therefore we would like to introduce our local farmers.*

*It is our desire that you enjoy our cooking and good service in our welcoming environment of the Gistihúsið - Lake Hotel Egilsstaðir and that your time here will be a memorable one.*

*Enjoy and always welcome.*

*Gunnlaugur Jónasson and Hulda Elisabeth Daníelsdóttir.*

## Beint frá býli / *Three Courses Menu*

*From This Farm Egilsstaðir*

### **Forréttur / *Starter***

#### **Bakaðar rófur og reyktur fetaostur / *Baked beets and smoked feta cheese***

Blandaðar rófur með reyktum fetaosti, pekanhnetum, pikkludum perlulauk, stökku „wonton“ og sítrónusnjó.

*Mixed beets with smoked feta cheese, pecan nuts, pickled onion, crispy wonton and lemon snow.*

### **Aðalréttur / *Main Course***

#### **Nautalund og nautakinnar / *Beef tenderloin and beef cheeks***

Hægelduð nautalund og fylltir sveppir með nautakinn, bökuðum lauk, laukmauki, kartöflu- og sellerírótarköku og villisveppagljáa.

*Sous vide beef tenderloin and stuffed mushrooms with beef cheeks, baked onion, onion purré, potato-celeriac cake and wild mushroom glaze.*

### **Eftirréttur / *Dessert***

#### **Skyr og rabarbari / *“Skyr” and rhubarb***

Hrært skyr með rjómaosti, eplabrownie, rababarasorbet, sultuðum berjum og sítrónusnjó.

*Mixed „Skyr“ with cream cheese, apple brownie, rhubarb sorbet, sweet berries and lemon snow.*

Allir þrjú réttirnir

*All three courses*

**9.190 kr.**

## Forréttir / Starters

### **Súpa og brauð / Soup and bread (Vegan)**

Spyrjið þjóninn hver súpa dagsins er.

*Ask the waiter what soup is today.*

**1.890 kr.**

### **Bakaðar rófur og reyktur fetaostur /**

*Baked beets and smoked feta cheese*

Blandaðar rófur með reyktum fetaosti, pekanhnetum, pikkluðum perlulauk, stökku „wonton“ og sítrónusnjó.

*Baked beets with smoked feta cheese, pecan nuts, pickled onion, crispy wonton and lemon snow.*

**2.290 kr.**

### **Skelfiskur og hrogn / Shellfish and roe**

Skelfiskssúpa með hörpuskel, humri og hrognum.

*Shellfish soup with scallops, langoustine and roe.*

**2.490 kr.**

### **Hörpuskel og tröfflur / Scallops and truffle**

Hægelduð hörpuskel með pikkluðu blómkáli, dillflögum, hrognum í „ponzu“, hundasúrusorbet og trufflumajónesi.

*Slowcooked scallops with pickled cauliflower, dill chips, roe in ponzu, sorrel sorbet and truffle mayonnaise.*

**2.790 kr.**

### **Nautabynnur og epli / Beef carpaccio and apples**

Nautabynnur með eplamauki, viskígljáa, súrum eplum, skyr- og birkisírópskremi og rifnum Ljóti (blámygluosti).

*Beef carpaccio with apple purée, whiskey glaze, sour apples, cream of “skyr” and birch syrup and grated Ljótur (blue cheese).*

**2.690 kr.**

## Aðalréttir / Main Courses

### Hnetusteik og bygg / *Peanut steak and barley (Vegan)*

Hnetusteik með perlubyggi, grænu pestó, léttmarineruðu grænmeti, stökku grænkáli og hnetuvínegrettu.

*Peanut steak with pearl barley, green pesto, marinated vegetables, crispy green cabbage kale and peanut vinaigrette. (Vegan)*

**3.490 kr.**

### Skelfiskur & döðlur / *Shellfish & dates*

Skelfiskssalat með risarækjum og humri, vínberjum, melónum, döðlum, sítrónumajónesi og cheddar osti.

*Salad with langoustine and prawns, dates, grapes, melons, lemon mayonnaise and cheddar cheese.*

**3.790 kr.**

### Fiskur & meðlæti / *Fish & garnish*

Fiskur dagsins með meðlæti að hætti matreiðslumannsins. Spyrjið þjóninn hvað er í boði í dag.

*Specially selected fish from the fjords with today's garnish. Ask the waiter for more information.*

**4.190 kr.**

### Skötuselur og humar / *Monkfish and langoustine*

Steiktur skötuselur og humarhali með smælki, nípum, rúgbrauðsmold, steinseljumauki, sellerí og skelfisksgljáa.

*Pan fried monkfish and langoustine with small potatoes, parsnips, ryebread, parsley-purrée, cellery and shellfish glaze.*

**5.290 kr.**

### Kjúklingur & feti / *Chicken & feta*

Kjúklingasalat með fetaosti, gúrku, papriku, pikkluðum lauk, kirsuberjatómötum, byggi og kryddjurtaolíu.

*Chicken salad with feta cheese, cucumber, bell pepper, pickled onion, cherry tomatoes, barley and herb oil.*

**3.390 kr.**

## Aðalréttir / Main Courses

### **Borgari & beikon / Burger & bacon**

Nautahamborgari með osti, sterku döðlumauki, beikoni, salati, viskígljáa og frönskum.

*Beefburger with cheese, spicy date-purée, bacon, salad, whiskey glaze and fries.*

**3.390 kr.**

### **Lamb og rófur / Lamb and rutabaga**

Lambainnræri með dill-kartöflumús, káli, rófumauki, rófusnúrum, pikkluðum lauk, stökku grænkáli og dijon- og estragongljáa.

*Inner leg of lamb with dill-potato purrée, kale, rutabaga purée, rutabaga spaghetti, pickled onion, crispy cabbage and dijon-estragon glaze.*

**5.290 kr.**

### **Nautaribeye og bearnaise / Beef ribeye and bearnaise**

Hægeldað nautaribeye með bakaðri kartöflu, blönduðu grænmeti, fersku salati og bearnaisesósu.

*Sous vide beef ribeye, with baked potato, mixed vegetables, fresh salad and bearnaise sauce.*

**5.590 kr.**

### **Nautalund og nautakinnar / Beef tenderloin and beef cheeks**

Hægelduð nautalund og fylltir sveppir með nautakinn, bökuðum lauk, laukmauki, kartöflu- og sellerírótarpressu og villisveppagljáa.

*Sous vide beef tenderloin and stuffed mushrooms with beef cheeks, baked onion, onion purée, potato-celleriac press and wild mushroom glaze.*

**6.390 kr.**

## Eftirréttir / *Desserts*

### **Súkkulaði og hindber / *Chocolate and raspberries (Vegan)***

Súkkulaðimús með ávaxtasalsa, vegan marengs og hindberjasorbet.

*Chocolate mousse with fruit salad, vegan meringue and raspberry sorbet.*

**1.990 kr.**

### **Skyr og rabarbari / *“Skyr” and rhubarb***

Hrært skyr með rjómaosti, eplabrownie, rabarbarasorbet, sultuðum berjum og sítrónusnjó.

*Mixed “Skyr” with cream cheese, apple brownie, rhubarb sorbet, sweet berries and lemon snow.*

**1.990 kr.**

### **Hvítt súkkulaði og Baileys / *White chocolate and Baileys***

Hvít súkkulaðimús með Baileys súkkulaðikremi, hindberjamarengs, jarðarberjum og jarðarberjarsorbet.

*White chocolate mousse with Baileys chocolate ganach, raspberry meringue, strawberries and strawberry sorbet.*

**1.990 kr.**

### **Súkkulaði og brennt smjör / *Chocolate and noisette***

Súkkulaðikaka með lakkrís- og saltkarmellu, hindberjum, sætum hnetumulningi og brenndum smjörís.

*Chocolate cake with liquorice- and salt caramel, raspberries, sweet peanut crumble and noisette ice cream.*

**1.990 kr.**

### **Tiramisú og kaffiís / *Tiramisu and coffee ice cream***

Tiramisú með karmellu, berjum og kaffiís.

*Tiramisu with caramel, berries and coffee ice cream.*

**1.990 kr.**