



ELD HÚSIÐ  
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 veitingastaðinn Eldhúsið.

Hjá okkur eru metnaður og alúð megininkenni eldhússins; líkt og Gistihúsið sjálft er matagerð þess spröttin 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 the restaurant Eldhúsið!*

*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“.

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

### **Aðalréttur / *Main Course***

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

Hægelduð nautalund og fylltir sveppir með nautakinn, bökuðum lauk, laukmauki, kartöflupressu og villisveppagljáa.

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

### **Eftirréttur / *Dessert***

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

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

*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.**

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

Skelfiskssúpa með hörpuskel, humri og hrognum.

*Shellfish soup with scallops, langoustine and roe.*

**2.490 kr.**

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

*Baked beets and smoked feta cheese*

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

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

**2.290 kr.**

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

Hægelduð hörpuskel með pikkludu blómkáli, sólseljuflögum, hrognum í „ponzu“, hundasúrusorbet og trufflumajónesi.

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

**2.790 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.**

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

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

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

**3.790 kr.**

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

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

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

**3.390 kr.**

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

Hnetusteik með perlubyggi, grænu pestó, marineruðu 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.**

### **Fiskur & sóselja / *Fish & dill***

Fiskur dagsins með kartöflumús, tómata- og vínberjasalati, fennel og sóseljumauki.

*Specially selected fish from the fjords with potato purée, tomato- and grape salad, fennel and dill-mayonnaise.*

**4.190 kr.**

## Aðalréttir / Main Courses

### **Lamb og gulrætur / Lamb and carrots**

Lambafillet með smælki, bökuðum gulrótum, nýpumauki, rabarbarasultu og lambasoðgljáa.

*Fillet of lamb with small potatoes, baked carrots, parsnip purée, rhubarb jam and lamb glaze.*

**5.290 kr.**

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

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

*Sous vide beef ribeye, with a 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, kartöflupressu og villisveppagljáa.

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

**6.390 kr.**

## Eftirréttir / *Desserts*

### **Banana-súkkulaðimús & ávextir / *Banana-mousse & fruits (Vegan)***

Banana-súkkulaðimús með ávaxtasalsa, vegan marengs og hindberjasorbet.

*Banana-chocolate mousse with fruit salad, vegan meringue and raspberrysorbet.*

**1.990 kr.**

### **Skyr & rabarbari / “Skyr” & 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 & Baileys / *White chocolate & 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 & kaffiís / *Chocolate & coffee ice cream***

Súkkulaðikaka með lakkrís- og saltkaramellu, hindberjum, sætum hnetumulningi og kaffiís.

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

**1.990 kr.**