

• HÁDEGISVERÐAR •
MATSEÐILL

Lunch menu

ELDHÚSID
RESTAURANT

11:30 - 17:00

ANNO 1903
GISTIHÚSID
LAKE HOTEL EGILSTADIR

Súpa & brauð / Soup & Bread (vegan)
Spyrjið þjóninn / Ask the waiter.
1590,- kr.

Rjómalöguð fiskisúpa / Creamy Fish Soup
Rjómalöguð fiskisúpa með tveimur tegundum af
fiski, eldpipar, fennel og tómötum
(spyrjið þjóninn hver fiskur dagsins er).
Creamy fish soup with two types of fish,
chili, fennel and tomatoes
(ask the waiter what type of fish is served today).
1.990,- kr.

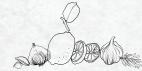
Rauðrófu falafel / Beet Root Falafel
Rauðrófu falafel með bankabyggi, broccoli,
hnúðkáli og aioli (vegan).
Beet root falafel with barley, broccoli,
kohlrabi, and aioli (vegan).
2.690,- kr.

Gistihúsið borgari / Gistihúsið Burger
Nautahamborgari með osti, döölmumauki,
beikoni, salati, mæjónesi og
frönskum kartöflum.
Beefburger with cheese, date purée, bacon, salad
and french fries.
2.590,- kr.

Skelfiskur & döölu / Shellfish & Dates
Skelfiskssalat með risarækjum og humri, stökku
brauði, vínberjum, melónum, dööluum,
sítrónumæjónesi og Cheddarostí.
Salad with langoustine and prawns, crispy bread, dates,
grapes, melons, lemon mayonnaise and cheddar cheese.
2.690,- kr.

Kjúklingur & feti / Chicken & Feta
Kjúklingabringa með fetaosti, salati, vorlauk,
brauðteningum, sultuðum lauk,
papriku, gúrku og beikondressingu.
Chicken breast with feta cheese, salad, spring onion,
croutons, pickled onion,
bell pepper, cucumber and bacon dressing.
2.590,- kr.

Hægeldaðir andaleggir / Confit Duck Legs
Hægeldaðir andaleggir á naan brauði með salati,
brúnnum hrísgjörnum,
fræjum og eldpiparmæjónesi.
Confit duck legs on naan bread with salad, brown rice,
mixed seeds and chili mayonnaise.
2.690,- kr.



Fiskur dagsins / Fish of the Day
Spyrjið þjóninn hver fiskur dagsins er.
Ask the waiter what type of fish is served today.
Fiskur dagsins með bankabyggi, hægelduðum
tómötum, grænkáli og sósu.
Fish of the day with barley, confit tomatoes,
kale, and sauce.
3.190,- kr.

Lamb með kasjúhneturaspi / Lamb & Cashew Crumble
Lambasteik með kartöflumús,
kasjúhneturaspi, bökuðum blaðlauk,
sellerírot og heslihnetugljáa.
Lamb with potato purée, cashew crumble, baked leek,
celeriac and noisette glaze.
3.990,- kr.

Nautaribeye & héarnaise /
Beef Ribeye & Béarnaise
Nautaribeye frá Egilsstaðabýlinu með stökku
smaelki, maíssalsa og héarnaisesósu.
Beef ribeye from Egilsstaðir farm, with crispy potatoes,
corn salsa and Béarnaise.
4.290,- kr.

Eftirréttir / Desserts

Döölu og hnetukaka með súkkulaðikremi
og ristuðum höfrum (vegan).
Date and peanut cake with oat-chocolate ganash
and roasted oats (vegan).

Daim ísterta borin fram með
þeyttum rjóma og berjum.
Daim ice cream cake served with
whipped cream and berries.

Súkkulaðikaka með berjum og rjóma.
Chocolate cake with berries and whipped cream.

Þrjár tegundir af ís eða krapís með berjum
og karamellu (spyruðu þjóninn hvað er í boði).
Three kind of ice cream or sorbet with berries and
caramel (ask the waiter what is available today).

Allir eftirréttir á sama verði 1.090,- kr.
Same price for all desserts 1.090,- kr.

ELDHÚSID
RESTAURANT



Til hliðar
Side dishes

Blandað grænt salat
með gúrku, papriku,
vínberjum og melónu.

Mixed green salad with
cucumber, red bell
pepper, grapes
and melon.
990,- kr.

Franskart kartöflur.
French fries.
650,- kr.

Sósur
Sauces

Hvítlaukssósa – Garlic sauce
Kokteilsósa – Cocktail sauce
Chilimæjónes – Chili mayonnaise
Tómatsósa – Ketchup
Mæjónes – Mayonnaise
Sítrónumæjónes – Lemon mayonnaise
Béarnaisesósa – Béarnaise sauce

250,- kr. stk / piece

ANNO 1903
GISTIHÚSID
LAKE HOTEL EGILSTADIR