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.

Stökkar franskar kartöflur.
Crispy french fries.
800,- kr.

Steikt grænmeti.
Fried vegetables.
650,- kr.

Sætar franskar kartöflur.
Sweet french fries.
700,- kr.

Sósur
Sauces

Kokteilsósa / *Special Icelandic sauce*
Eldpipar mæjónes / *Chilli mayonnaise*
Jarðsveppa mæjónes / *Truffle mayonnaise*
Bearnaise sósa / *Bearnaise sauce*
Mæjónes / *Mayonnaise*
Jalapeno mæjónes / *Jalapeno mayonnaise (v)*
Tómatsósa / *Ketchup (v)*
Hvítlauksaioli / *Garlic aioli (v)*

Allar sósur / *All sauces 300,- kr.*

Vinsamlegast látið þjónana vita ef um fæðuóþol- eða ofnæmi er að ræða.
Please let the waiters know if you have any food alergies or intolerance.

ANNO 1903
GISTIHÚSIÐ
LAKE HOTEL EGILSSTADIR

HÁDEGISVERÐAR-
MATSEÐILL
Lunch menu

11:30 - 13:30

ELDHÚSIÐ
RESTAURANT

KVÖLDVERÐAR-
MATSEÐILL
Dinner menu

18:30 - 21:00

ANNO 1903
GISTIHÚSIÐ
LAKE HOTEL EGILSSTADIR

Jarðskokkar og kryddjurtir / *Sunchokes and herbs*
Jarðskokkasúpa með stökkum jarðskokkum og kryddjurtaolíu (vegan).
Sunchoke soup with fried sunchokes and herb oil (vegan).
1.590,- kr.

Risarækjur og kóriander / *King prawns and cilantro*
Marineraðar risarækjur á salati með blómkáli, gúrku, nípum, vínberjum, fetaosti, granateplum og kóriander sósu.
Marinated king prawns with salad, cauliflower, cucumber, parsnips, grapes, feta cheese, pomegranate and cilantro dressing.
2.590,- kr.

Hamborgari og beikon / *Burger and bacon*
Nautahamborgari með beikoni, camembert, djúpsteiktum laukhringjum, döðlumauki, salati og mæjónesi. Borinn fram með stökkum frönskum kartöflum.
Beef burger with bacon, camembert cheese, tempura onion, datepurée, salad and mayonnaise. Served with crispy fries.
2.690,- kr.

Kjúklingur og sesam / *Chicken and sesame*
Kjúklingabringa með sætum kartöflum, kirsuberja tómötum, blaðlauk, gúrku, ristuðum möndlum, sesamfræjum, stökku Wonton og kryddaðri engifer sósu.
Chicken breast with sweet potatoes, tomatoes, leek, cucumber, bell pepper, almonds, sesame seeds, crispy Wonton and spicy ginger dressing.
2.490,- kr.

Naut og bearnaise / *Beef and Bearnaise*
Nauta opna með steiktu grænmeti, salati og bearnaise sósu. Borið fram með stökkum frönskum.
Open beef sandwich, fried vegetables, salad and Bearnaise. Served with crispy fries.
2.890,- kr.

Svartar baunir og döðlur / *Black beans and dates*
Svartbauna borgari með djúpsteiktum laukhringjum, jalapeno mæjónesi, salati, döðlumauki og reyktum osti. Borinn fram með sætum kartöflu frönskum (vegan).
Black bean burger with tempura onion, jalapeno mayonnaise, salad, datepurée and smoked cheese. Served with sweet potato fries (vegan).
2.590,- kr.

Fiskur og blómkál / *Fish and cauliflower*
Fiskur dagsins með blómkálstrío, þurrkaður þari, kjúklingabaunamauki, gulrótum og sítrónuvinaigrette (Skiptu fisknum út fyrir sellerírót og rétturinn hentar vegan mataræði).
Fish of the day served with trio of cauliflowers, dried seaweed, chickpea purée, carrots and lemon vinaigrette (Swap the fish for celeryac and the dish suits vegan diet).
3.290,- kr.

Lamb og rauðrófur / *Lamb and beets*
Lambakóróna með rauðrófum, pikkluðum lauk, gulrótum, kartöflu pave og rósmarín soðgljáa.
Rack of lamb with beet roots, pickled onion, carrots, potato pave and rosemary glaze.
4.890,- isk

Naut og gráðostur / *Beef and blue cheese*
Veldu um nautalund eða nauta ribeye með gráðosta og pecan fylltum svepp, sellerírót, fondant kartöflum, bökuðum tómat og nautagljáa.
Choose from Beef tenderloin or beef ribeye steak with blue cheese and pecan filled mushroom, celeryac, fondant potatoes, baked tomato and beef glaze.

Nautalund / *Beef tenderloin – 5.990,- isk*
Nauta ribeye / *Beef ribeye – 4.990,- isk*

Eftirréttir / *Desserts*

Skyr og sítróna / *Skyr and lemon*
Skyr fá Egilsstöðum hrært með hrútaberjasultu, sítrónu búðing, möndlu mulning, hvítu súkkulaði og bláberjakrapís.
Skyr from the farm mixed with bramble berrie jam, lemon custard, candied almonds, white chocolate and blueberriesorbet.

Súkkulaði og hafþyrnisber (vegan)
Chocolate and seabuckthorne (vegan)
Súkkulaðimousse með sökkum höfrum, hafþyrnisberjakrapís og hindberjum.
Chocolate mousse with oatcrumble, seabuckthorne berrie sorbet and raspberries.

Karamella og súrmjólk / *Caramel and buttermilk*
Bökuð ostakaka með sólberjum, karamellu, súrmjólkurís og ítölskum marengs.
Baked cheese cake with black currants, caramel, buttermilk icecream and italian meringue.

Allir eftirréttir á sama verði 1.490,- kr.
Same price for all desserts 1.490,- kr.

ELDHÚSIÐ
RESTAURANT