



Menu

11:30 - 21:00

Kæru gestir,

Verið hjartanlega velkomnir 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 guests,

Welcome to our restaurant Eldhúsið.

Our ambition and devotion are the main features of the kitchen, like the Guesthouse 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 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

VINSAMLEGAST LÁTIÐ ÞJÓNANA VITA EF UM FÆÐUÓPOL EÐA - OFNÆMI ER AÐ RÆÐA.
PLEASE LET THE WAITERS KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR INTOLLERANCE.



Menu

11:30 - 21:00

Forréttir

Starters

Súpa & brauð / Soup & Bread (vegan)

Súpa dagsins - Spyrjið þjóninn.

Soup of the day - Ask the waiter.

1.890,- kr.

Reyktar rófur & fetaostur / Smoked Beets & Feta Cheese

Léttreyktar rófur og rauðrófur með fetaosti, pekanhnetum og súrsuðum perlulauk.

Smoked rutabaga and beetroot with feta cheese, pecans and pickled onion.

2.290,- kr.

Sætar kartöflur og rautt karrý / Sweet potatoes and red curry (vegan)

Sætkartöflu og nípu salat með kóriander, ristudum fræjum, rauðu karrý,

ferskum jurtum og stökku wonton.

Sweet potato and parsnip salad with cilantro, crispy seeds, red curry,

fresh herbs and fried wonton.

1.990,- kr.

Reykt ýsa og sellerí / Smoked haddock and celery

Reyktar ýsukrökettur með sellerí- og epla salsa, japönsku mæjónesi og hafra kexi.

Smoked haddock croquette with celery and apple salsa, Japanese mayonnaise and oat crackers.

2.290,- kr.



Menu

11:30 - 21:00

Aðalréttir

Main Courses

Risarækjur og kóriander / King prawns and cilantro

Marineraðar risarækjur á salati með blómkáli, gúrku, nípum, vínberjum, fetaosti, granatepli og kóriander dressingu.

Marinated king prawns with salad, cauliflower, cucumber, parsnips, grapes, feta cheese, pomegranate and cilantro dressing.

2.990,- kr.

Fiskur og blómkál / Fish and cauliflower

Fiskur dagsins með blómkáli á 3 vegu, þurrkuðum þara, kjúklingabauna mauki, gulrótum og sítrónu vinaigrettu.

Fish of the day served with cauliflower 3 way, dried seaweed, chickpea purré, carrots and lemon vinaigrette.

3.790,- 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.



Menu

11:30 - 21:00

Aðalréttir

Main Courses

Svarthaunir og döðlur / Black beans and dates

Svarthauna borgari með djúpsteiktum laukhringjum, jalapeno mæjó, salati, döðlumauki og reyktum osti. Borinn fram með sætkartöflu frönskum.

Black bean burger with tempura onion, jalapeno mayonnaise, salad, date purré and smoked cheese. Comes with sweet potato fries.

2.890,- kr.

Hamborgari og beikon / Burger and bacon

Nautahamborgari með beikoni, osti, djúpsteikum laukhringjum, döðlumauki, salati og mæjónesi. Borinn fram með stökkum frönskum kartöflum.

Beef burger with bacon, cheese, tempura onion, salad, date purré, and mayonnaise. Comes with crispy fries.

2.890,- kr.

Kjúklingur og sesam / Chicken and sesam

Kjúklingasalat með sætum kartöflum, kirsuberja tómötum, blaðlauk, gúrku, ristudum möndlum, sesamfræjum, stökku wonton og asískri dressingu.

Chicken salad with sweet potatoes, tomatoes, leek, cucumber, almonds, sesame seeds, crispy wonton and asian dressing.

3.090,- kr.



Menu

11:30 - 21:00

Aðalréttir

Main Courses

Lamb og rauðrófur / Lamb and beets

Lambakóróna með rauðrófum, pikkludum lauk, gulrótum,
kartöflu pave og rósmarín soðgljáa.

*Rack of lamb with beet roots, pickled onion, carrots,
potato pave and rosemary glaze.*

4.990,- kr.

Naut og gráðostur / Beef and blue cheese

Veldu um nautalund eða nauta ribeye með gráðosta og pecan fylltum svepp,
sellerírót, fondant kartöflum, bökuðum tómát 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

6.590,- kr.

Nauta ribeye / Beef ribeye

4.990,- kr.



Menu

11:30 - 21:00

Beint frá býli - þriggja rétta matseðill

Three course menu from Egilsstaðir farm

Reyktaf rófur & fetaostur / Smoked Beets & Feta Cheese

Léttreyktar rófur og rauðrófur með fetaosti, pekanhnetum og súrsuðum perlulauk.

Smoked rutabaga and beetroot with feta cheese, pecans and pickled onion.

Naut og gráðostur / Beef and blue cheese

Nautalund með gráðosta og pecan fylltum svepp, sellerírót,

fondant kartöflum, bökuðum tómát og nautagljáa.

Beef tenderloin with blue cheese and pecan filled mushroom, celeryac,

fondant potatoes, baked tomato and beef glaze.

Skyr og sítróna / Skyr and lemon

Skyr fá Egilsstöðum hrært með hrútaberjasultu, sítrónu búðing,

möndlum, hvítu súkkulaði og bláberjakrapís.

Skyr from the farm mixed with bramble berry jam, lemon custard, candied almonds,

white chocolate and blueberry sorbet.

Allir réttirnir saman

All three courses

8.990,- kr.



Menu

11:30 - 21:00

Grænkerá tríó - þriggja rétta matseðill

Three course vegan menu

Sætar kartöflur og rautt karrý / Sweet potatoes and red curry

Sætkartöflu og nípu salat með kóriander, ristudum fræjum, rauðu karrý, ferskum jurtum og stökku wonton.

Sweet potato and parsnip salad with cilantro, crispy seeds, red curry, fresh herbs and fried wonton.

Svartbaunir og blómkál / Black beans and cauliflower

Svartbauna falafel með blómkáli á 3 vegu, þurrkuðum para, kjúklingabauna mauki, gulrótum og sítrónu vinaigrettu.

Black bean falafel served with cauliflower 3 way, dried seaweed, chickpea purré, carrots and lemon vinaigrette.

Súkkulaði og hafþyrnisber / Chocolate and seabuckthorne

Súkkulaðimousse með sökkum höfrum, hafþyrnisberjakrapís og hindberjum.

Chocolate mousse with oatcrumble, seabuckthorne berry sorbet and raspberries.

Allir réttirnir saman

All three courses

5.990,- kr



Menu

11:30 - 21:00

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.

Sætar franskar kartöflur.

Sweet french fries.

700,- kr.

Stökkar franskar

Crispy french fries.

800,- kr.

Steikt grænmeti.

Fried vegetables.

650,- kr.

Sósur

Sauces

Kokteilsósa / Special Icelandic sauce

Eldpipar mæjónes / Chilli mayo

Jarðsveppa mæjónes / Truffle mayo

Bearnaise sósa / Bearnaise sauce

Mæjónes / Plain mayo

Jalapeno mæjónes / Jalapeno mayo (v)

Tómatsósa / Ketchup (v)

Hvítlauks aioli / Garlic aioli (v)

Allar sósur / all sauces 300,- kr.



Menu

11:30 - 21:00

Eftirréttir / Desserts

Kókos og jarðaber / Coconut and strawberries (vegan)

Kókos-lime parfait með jarðaberja salsa og sítrónu marengs.

Coconut-lime parfait with strawberry salsa and lemon meringue.

Skyr og sítróna / Skyr and lemon

Skyr frá Egilsstöðum hrært með hrútaberjasultu, sítrónu búðing, möndlu mulning, hvítu súkkulaði og bláberjakrapís.

Skyr from the farm mixed with bramble berry jam, lemon custard, candied almonds, white chocolate and blueberry sorbet.

Súkkulaði og hafþyrnisber / Chocolate and seabuckthorne (vegan)

Súkkulaðimousse með sökkum höfrum, hafþyrnisberjakrapís og hindberjum.

Chocolate mousse with oat crumble, seabuckthorneberry 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 ice cream and Italian meringue.

Sama verð á öllum eftirréttum 1.690,- kr.

Same price for all desserts 1.690,- kr.

Eftirréttavín

Dessert wine

Montalto Moscato Passito di Noto, Ítalía	6cl	1090,- kr.
Vidal Fleurie Muscat de Beaumes de Venize, Frakkland	6cl	1090,- kr.
O'Portal LBV, Portúgal	6cl	1290,- kr.
Dievole Vin Santo, Ítalía	6cl	1390,- kr.
O'Portal Tawny 10, Portúgal	6cl	1490,- kr.