

MATSEÐILL  
ELDHÚSIÐ  
RESTAURANT  
Menu

11:30 - 13:30 & 18:00 - 21:00

**Risarækjur og kóriander / Tiger prawns and cilantro**

**Marineraðar risarækjur á salati með gúrku, vínberjum, melónu, döðlum, kóriander, ristudum hnetum og sítrónusósu.**

*Marinated tiger prawns with salad, cucumber, grapes, melon, dates, cilantro, roasted nuts and lemon dressing.*

2.990,- kr.

**Hamborgari og beikon / Burger og bacon**

**Nautahamborgari með osti, whisky gljáa, döðlumauki, beikoni, salati og mæjónesi.  
Borinn fram með stökkum frönskum.**

*Beef burger with cheese, whiskey glaze, date purré, bacon, salad and mayonnaise. Comes with crispy fries.*

2.890,- kr.

**Kjúklingur og möndlur / Chicken and almonds**

**Kjúklingabringa á salati með bökuðum tómötum, pikluðum lauk, gúrku, papriku, blaðlauk, ristudum möndlum og rauðu karry mæjónesi.**

*Chicken breast on a salad with baked tomatoes, cucumber, pickled onion, cucumber, bell pepper, leek, roasted almonds and red curry mayonnaise.*

3.090,- kr.

— ANNO 1903 —  
**GISTIHÚSIÐ**

LAKE HOTEL EGISSTADIR

MATSEÐILL  
ELDHÚSIÐ  
RESTAURANT  
Menu

11:30 - 13:30 & 18:00- 21:00

**Svartbaunir og döðlur / Black beans and dates (vegan)**  
**Svartbauna borgari með salati, döðlumauki, vegan**  
**osti og jalapeno mæjónesi. Borinn fram með**  
**sætkartöflu frönskum.**

*Black bean burger with salad, date purré, vegan cheese  
and jalapeno mayonnaise. Comes with sweet potato fries.*

2.890,- kr.

**Naut og bearnaise / Beef and Bearnaise**  
**Nautasteik frá Egilsstaðabylinu með djúpsteiku**  
**smælki, blönduðu grænmeti, hvítkálssalati og**  
**bearnaise sósu.**

*Beef steak from the farm, with fried potatoes, mixed  
vegetables, cabbage salad and Bearnaise sauce.*

**Veldu þér steik:**

**Nautaribeye**  
4.990,- kr.

**Nautalund**  
5.990,- kr.

*Choose your steak:*

*Beef ribeye*  
4.990, - kr.

*Beef tenderloin*  
5.990, - kr.

ANNO 1903  
GISTIHÚSIÐ

LAKE HOTEL EGILSSTAÐIR

MATSEÐILL  
ELDHÚSIÐ  
RESTAURANT  
Menu

11:30 - 13:30 & 18:00- 21:00

**Eftirréttir / Desserts**

**Súkkulaði og ber / Chocolate and berries (vegan)**

**Súkkulaðimús með jarðaberjum,  
hindberjum og hafþyrnisberjum.**  
*Chocolate mousse with strawberries,  
raspberries, and sea buckthorne berries.*

**Karamella og skyr / Caramel and skyr**

**Bökuð karamellu ostakaka með skyrís,  
(Skyr frá Egilsstaðabýlinu) hvítu súkkulaðikremi  
og bláberjum.**

*Baked caramel cheesecake with skyr ice cream  
(Skyr from the farm), white chocolate ganash and  
blueberries.*

**Verð fyrir eftirrétti: 1.690, - kr.**

*Price for desserts: 1.690, - kr.*

— ANNO 1903 —  
**GISTIHÚSIÐ**

LAKE HOTEL EGISSTADIR

MATSEÐILL  
ELDHÚSIÐ  
RESTAURANT  
Menu

11:30 - 13:30 & 18:00- 21:00

**Börn 12 ára og yngri / Kids under 12 years old**

**Hamborgari með tómatsósú og frönskum.**  
*Hamburger with ketchup and french fries.*

**Nautakjöt með kartöflum, salat og bearnaisesósú.**  
*Beef with potatoes, salad, and Bearnaise.*

**Smápizzur með tómötum og mozzarella eða með skinku og osti.**  
*Mini pizzas with tomatoes and mozzarella or ham and cheese.*

**Kjúklingur með kartöflum og salati.**  
*Chicken with potatoes and salad.*

**Verp fyrir barnamatseðil 1.690, - kr.**  
*Price for kids menu 1.690, - kr.*

**Börn 0-3 ára borða frítt.**  
*Children 0-3 years old eat free of charge.*

**Ís, sleikipinni eða epli í eftirrött fyrir duglega krakka.**

*All children get ice cream, lollypop or an apple after the meal.*

MATSEÐILL  
ELDHÚSIÐ  
RESTAURANT  
Menu

11:30 - 13:30 & 18:00 - 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.