



Kæru gestir.

Verið hjartanlega velkomin 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 guest.

Welcome to our restaurant Eldhúsið.

Our ambition and devotion are the main features of the kitchen, like the Gistihúsið itself the cuisine stands on a solid tradition. We have great respect for the ingredients. They are 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 LÁTID ÞJÓNANA VITA EF UM FÆÐUÓÐOL EÐA OFNÆMI ER AÐ RÆÐA.
PLEASE LET THE WAITERS KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR INTOLLERANCE.**



Beint frá býli - þriggja rétta matseðill

Three course menu from Egilsstaðir farm

Rauðrófur / Beetroots

reykur – pecan hnetur – geitaostur – súrsaður laukur

smoke – pecan nuts – goat cheese – pickled onion

Nautalund beint frá býli / Beef from the farm

sveppir – spergilkál – jarðskokkar – kryddjurtar olía

mushrooms – broccoli – sunchokes – chimichurri

Skýr & Bláber / Skyr & Blueberries

skýr beint frá býli og bláber

skyr from the farm and blueberries

Verð fyrir alla þrjá rétti

All three courses

9.900,- kr.

 ELDHÚSIÐ
RESTAURANT
Menu

5 rétta smakkseðill til að deila – lágmark fyrir 2
5 course tasting menu for sharing– minimum for 2 pers.

Matseðill
Menu

Laxatartar / Salmon tartar
piparrót – brioce – epli – yuzu
horseradish – brioce – apples – yuzu

Anda vorrúlla / Duck spring roll
wonton – kóríander
eldpipar – jarðsveppur
wonton – cilantro
chili – truffle

Djúpsteikt humarsushi
Deep fried langoustine roll
humar – döðlur – basil
eldpipar – vorlaukur
langoustine – dates – basil – chili – scallion

Lambakóróna / Rack of lamb
gulrætur – sesam – möndlur
blómkál – rauðvínsgljái
carrots – sesame – almonds
cauliflower – red wine glaze

Eftirréttaarveisla / Dessert feast
Blanda af okkar bestu eftirrétum
A mix of our favorite desserts

7.490,- kr. á mann
7.490,- kr. per person

Grænkera matseðill
Vegan menu

Rauðrófur / Beet roots
reykur – pecan hnetur – súrsaður laukur
smoke – pecan nuts – pickled onion

Hummus / Hummus
eldpipar – sesam – brauð – óliflu olía
chili – sesame – bread – olive oil

Stökk lárpera/Crispy avocado
brauðraspur – heit sósa – súraldin – aioli
panco – hot sauce – lime – aioli

Svartbaunabuff / Black bean steak
linsubaunir – hnúðkál – klettasalát –
sesam – kryddjurtar sósa
lentils – kolhrabi – ruccola – sesame – herb
dressing

Sítróna & Marengs / Lemon & Meringue
sítrónu búðingur – ítalskur marengs
lemon curd – Italian meringue

5.290,- kr. á mann
5.290,- kr. per person

 ELDHÚSIÐ
RESTAURANT
Menu

Forréttir
starters

Rauðrófur / Beet roots

reykur – pecan hnetur

geitaostur – súrsaður laukur

smoke – pecan nuts – goat cheese – pickled onion

1.990,- kr.

Laxatartar / Salmon tartar

piparrót – brioce – epli – yuzu

horseradish – brioce – apples – yuzu

2.390,- kr.



Stökk lárpera / Crispy avocado

brauðraspur – heit sósa – súraldin – aioli

panco – hot sauce – lime – aioli

1.490,- kr.

Anda vorrúlla / Duck spring roll

wonton – kóríander – eldpipar – jarðsveppur

wonton – cilantro – chili – truffle

2.190,- kr.



Hummus / Hummus

sesam – brauð – ólifu olía

sesame – bread – olive oil

1.290,- kr.

Léttir réttir
Ligth main course

Risarækju salat / Tiger prawn salad

Salat – vínber – melóna – döðlur – parmesan – jarðsveppamæjónes
Salad – grapes – melon – dates – parmeggiano – truffle mayonnaise
3.390,- kr.

Nautahamborgari og franskar/ Beef burger & fries

150 gr nautahamborgari – döðlumauk – beikon – ostur – salat – majónes
150gr beef burger – date purre – bacon – cheese – salad – mayonnaise
3.190,- kr.

Steikaropna / Steak open sandwich

brauð – sveppir – paprika – „Búri“ ostur – bearnaise
bread – mushrooms – bell pepper – „Búri“ cheese – bearnaise
2.990,- kr.

Djúpsteikt humarrúlla / Deep fried langoustine roll

humar – döðlur – basil – eldpipar – vorlaukur
langoustine – dates – basil – chili – scallion
1.990,- kr. ½ rúlla / ½ maki roll
3.490,- kr. 1 rúlla / 1 maki roll

Nordic wasabi

Alvöru wasabi sem ræktað er í Fellum um 3 km frá Egilsstöðum. Bragðið er eilítið sætara en hið hefðbundna sem við erum vön. Við mælum eindregið með því að þú prófir alvöru wasabi.

The real wasabi root is produced only 3 km from Egilsstaðir. The flavor is sweeter and softer than the paste. We highly recommend you try real wasabi.

590,- kr. per person.



Aðalréttir

Main Courses

Fiskur dagsins / Fish of the day

Spyrjið þjóninn hvað er í boði í dag

Please ask the waiter what we have today

4.190,- kr.



Svartbaunabuff / Black bean steak

linsubaunir – hnúðkál – klettsalat – sesam – kryddjurtar sósa

lentils – kohlrabi – rucola – sesame – herb dressing

3.990,- kr.

Lambakóróna / Rack of lamb

gulrætur – sesam – möndlur – blómkál – rauðvínsgljái

carrots – sesame – almonds – cauliflower – red wine glaze

5.190,- kr.

Nautasteik beint frá býli / Beef from the farm

sveppir – spergilkál – jarðskokkar – kryddjurtar olía

mushrooms – broccoli – sunchokes – chimichurri

6.980,- kr.

Nautalund 200 gr / Beef tenderloin 200gr

5.980,- kr.

Nauta ribeye 300 gr / Beef ribeye 300gr

**Nautakjötið okkar er eldað að hætti kokksins.
Vinsamlegast látið þjónin vita ef þið viljið áhveðna steikingu.**

*Our beef is cooked chef's choice.
Please let the waiter know if you want it cooked differently.*

 ELDHÚSIÐ
RESTAURANT
Menu

Til hliðar
Side dishes

 **Kramið smælki** / *Crushed potatoes*
súraldin aioli – wasabi – seinselja
lime aioli – wasabi – parsley
990,- kr.

Sætkartöflufranskar / *Sweet potato fries*
eldpipar majónes – parmesan
chili mayonnaise – parmigiano
990,- kr.

 **Salat** / *Salad*
paprika – gúrka – vínber
bell pepper – cucumber – grapes
990,- kr.

 **Stökkar franskar** / *Crispy french fries*
990,- kr.

Sósur
Sauces

Bearnaise sósa / *Bearnaise sauce*

Jarðsveppa majónes / *Truffle mayonnaise*

Eldpipar majónes / *Chili mayonnaise*

 **Aioli** / *Aioli*

 **Kryddjurtar olía** / *Chimichurri*

Kokteilsósa / *Special Icelandic sauce*

Allar sósur / *All sauces*

330,- kr.

Eftirrétir

Desserts

Skyr & Bláber / Skyr & Blueberries

skyrpannacotta beint frá býli og bláber

skyr panna cotta from the farm and blueberries

1.390,- kr.

Súkkulaði & Hindber / Chocolate & Raspberries

karamellu – súkkulaði frauð – hindber

caramel – chocolate mousse – raspberries

1.390,- kr.



Sítróna & Marengs / Lemon & Meringue

sítrónu búðingur – ítalskur marengs

lemon curd – Italian meringue

1.390,- kr.

Heimagerður ís & Ber / Homemade ice cream & Berries

Veldu þér eina kúlu eða fleiri / Pick one scoop or more



Jarðaberja / Strawberry

Tyrkisk peber / Tyrkisk peber



Hafpyrnisberja / Seabuckthorn

Vanillu / Vanilla



Rabarbara / Rhubarb

Kokkurinn velur / Chef's choice

Ein kúla / One scoop

650,- kr.

Eftirrétaveisla / Dessert feast

Blanda af okkar bestu eftirrétum / Tilvalið til að deila

A mix of our favorite desserts / Perfect for sharing

3.590,- kr.