



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 að 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 FÆÐUÓPOL 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 hátíðarmatseðill
einungis í boði fyrir allt borðið
5 course holiday menu – only available for all the table

Graskerssúpa / *Butternut squash soup*

graskersfræ – basil olía

pumpkin seeds – basil oil

Reykt andabringa / *Smoked duckbreast*

eppla chutney – hindberja-vinaigrette – hvítsúkkulaðisnjór – möndlur

apple chutney – raspberry vinaigrette – white chocolate snow – almonds

Hörpuskel / *Scallop*

wasabi majónes – kantalópu-krap – spírur – kryddjurtakex – yuzu

wasabi mayonnaise – cantaloupe granit – sprouts – herb crisps – yuzu

Lambamjaðmasteik / *Lamb sirloin*

lambabógur – rauðkál – kartöflur – nípa – sólselja – soðgljái

lamb shoulder – red cabbage – potatoes – parsnip – dill – lamb glaze

Ástaraldin frauð / *Passion mousse*

pistasíu pralín – rifsber – jarðaber

pistachio praline – red currants – strawberries

Verð: 9.900,- kr á mann

Price: 9.900,- kr per person

Hægt er að fá 5 rétta vegan seðil ef þess er
óskað. Hafið samband við þjónin.

We have 5 course vegan menu - ask the waiter

 ELDHÚSIÐ
RESTAURANT
Menu

Forréttir

Starters

Graskerssúpa / Butternut squash soup

graskersfræ - basil olía

pumpkin seeds - basil oil

1.890,- kr.

Rauðrófur / Beet roots

reykur – pecan hnetur – geitaostur – súrsaður laukur

smoke – pecan nuts – goat cheese – pickled onion

2.190,- kr.

Stökk lárpera / Crispy avocado

brauðraspur – heit sósa – súraldin – aioli

panco – hot sauce – lime – aioli

1.690,- kr.

Hörpuskel / Scallop

wasabi majónes – kantalópu-krap – spírur – kryddjurtakex – yuzu

wasabi mayonnaise – cantaloupe granit – sprouts – herb crisps – yuzu

2.190,- kr.

Reykt andabringa / Smoked duckbreast

epla chutney – hindberja-vinaigrette – hvítsúkkulaðisnjór – möndlur

apple chutney – raspberry vinaigrette – white chocolate snow – almonds

2.290,- kr.

Léttir réttir
Ligth main course

Risarækju salat / Tiger prawn salad

salat – vínber – melóna – döðlur – parmesan – jarðsveppamæjónes
salad – grapes – melon – dates – parmeggiano – truffle mayonnaise
3.190,- kr.

Nautahamborgari & 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

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

Svartbaunabuff / Black bean steak



linsubaunir – hnúðkál – klettsalat – sesam – kryddjurtar sósa
lentils – kolhrabi – ruccola – sesame – herb dressing
3.990,- kr.

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.

Lambamjaðmasteik / Lamb sirloin

lambabógur – rauðkál – kartöflur – nípa – sólselja – soðgljái
lamb shoulder – red cabbage – potatoes – parsnip – dill – lamb 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

Kjötið okkar er eldað að hætti kokksins.
Vinsamlegast látið þjónin vita ef þið viljið ákveðna steikingu.
*Our meat 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.

Stökkar franskar / Crispy french fries

990,- kr.

Sætkartöflufrankar / Sweet potato fries

eldpipar majónes – parmesan
chili mayonnaise – parmigiano
990,- kr.

Salat / Salad

paprika – gúrka – vínber
bell pepper – cucumber – grapes
990,- kr.

Hummus / Hummus

jalapeno – sesam – brauð – ólifu olía
jalapeño – sesame – bread – olive oil
1.290,- 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.

Eftirrættir

Desserts

Skýr & Bláber / Skyr & Blueberries

skyrpannacotta beint frá býli og bláber

skyr panna cotta from the farm and blueberries

1.490,- kr.

Ástaraldin mousse / Passion mousse

pistasíu pralín – rífsber – jarðaber

pistachio praline – red currants – strawberries

1.490,- kr.

Sítróna & Marengs / Lemon & Meringue

sítrónu búðingur – ítalskur marengs

lemon curd – Italian meringue

1.490,- 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

Hafþyrnisberja / Seabuckthorn 

Vanillu / Vanilla

Kokkurinn velur / Chef's choice

Ein kúla / One scoop

750,- kr.