



Eftirréttir Desserts

SKYR & BASILÍKA "SKYR" & BASIL

Skyr frauð með sítrónugeli, marengs og basil krapís.
"Skyr" mousse with lemon gel, meringue and basil sorbet.

1.890,- kr

HINDBER & MÖNDLUR RASPBERRY & ALMONDS



Hindberja súkkulaði frauð, svampbotn & möndlur
Raspberry mousse, sponge & almonds

1.890,- kr

SÚKKULAÐI & KARAMELLA CHOCOLATE & CARAMEL

Súkkulaðikaka með karamellu, þeyttu hvítu súkkulaði
kremi og pistasíum.

*Chocolate cake with caramel, whipped white ganache
and pistachios.*

1.890,- kr

CRÉME BRULEÉ CRÉME BRULEÉ

Crème Bruleé með berjum.

Crème Bruleé with berries.

1.890,- kr



HEIMAGERÐIR ÍSAR HOMEMADE ICECREAMS AND SORBETS

Bláberja krapís - Blueberry sorbet ✓

Vanillu ís - Vanilla ice cream

Baileys ís - Baileys ice cream

Hindberja krapís - Raspberry sorbet ✓

Basil Krapís - Basil sorbet ✓

Kokkurinn velur - Chef's choice

Ein kúla með kexmulning og berjum:

One scoop with crumble and berries:

850,- kr

EFTIRRÉTTAR KOKTEILAR DESSERT COCKTAILS



Espresso martini with a twist

Espresso - vodka - karamellusíróp - Kahlua - rjóni - múskat

Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua - cream - nutmeg

2.500,- kr

Malibu chocolate treat

Vodka - Malibu - rjóni - súkkulaðisíróp

Vodka - Malibu - Cream - Chocolate syrup

2.500,- kr

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursykur - þeyttur rjóni

Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream

2.200,- kr

Carajillo ✓

Espresso - líkjör 43

Espresso - Liquor 43

2.200,- kr





Léttir réttir Light meal

RISARÆKJUR & DÖÐLUR PRAWNS & DATES

Grillaðar risarækjur á salati með vínberjum, melónu, gúrku, papríku, döðlum, parmesan og jarðsveppamajónesi.

Grilled prawns on a salad with grapes, melon, cucumber, bell pepper, dates, parmesan and truffle mayonnaise.

3.790,- kr

KJÚKLINGUR & FETAOSTUR CHICKEN & FETA CHEESE

Grilluð kjúklingalæri með sætri kartöflu, fetaosti, súrsuðum lauk, klettsalati, kasjúhnetum og sinneps vinaigrette.

Grilled chicken thighs with sweet potato, feta cheese, pickled onion, rucicola, cashews, and mustard vinaigrette.

3.990,- kr

NAUTAHAMBORGARI & BEIKON BEEF HAMBURGER & BACON

Nautahamburgari 150gr. með beikoni, osti, salati, gúrku, papríku, döðlumauki, viský gljóa, majónesi & frönskum

Beef hamburger with bacon, cheese, salad, cucumber, bell pepper, date purré, whiskey glaze, mayonnaise & french fries

3.790,- kr



Til hlíðar On the side

STÖKKAR FRANSKAR CRISPY FRENCH FRIES

990,- kr

SÆTKARTÖFLU FRANSKAR SWEET POTATO FRIES

Toppaðar með chilli majónesi og parmesan osti.

Topped with chili mayonnaise and parmesan cheese.

990,- kr

SALAT SALAD

Grænt salat með gúrku, vínberjum, papríku og ólífufólíu.
Green salad with grapes, bell pepper, cucumber and olive oil.

1.290,- kr

SÓSUR SAUCES

- Kokteil sósa / Special Icelandic sauce
- Jarðsveppa majónesi / Truffle mayonnaise
- Eldpipar majónesi / Chili mayonnaise
- Béarnaise sósa / Béarnaise sauce
- Hvítlauks majónesi / Aioli
- Sítrónu majónesi / Lemon mayonnaise

Allar sósur / All sauces

350,- kr





Adalrettir Main course



HNETUSTEIK & PERLUBYGG NUT ROAST & PEARL BARLEY



Hnetusteik með perlubyggi, wasabi pestó, súrsuðum rauðröfum, blómkáli, klettasalati og hnetuviniagrette.

Nut steak with pearl barley, wasabi pesto, pickled beetroot, cauliflower, rucicola and nut vinaigrette.

4.190,- kr

FISKUR DAGSINS FISH OF THE DAY

Spyrjið þjóninn hvaða fiskur er í boði í dag.

Please ask the waiter what catch we have today.

4.390,- kr

LAMB & BLÁBER LAMB & BLUEBERRIES

Lambamjaðmasteik með kartöflumús, kartöflusnakki, hunangsgljáðum rófum, rauðröfumauki, poppuðu kínoa, bláberja- og timijan soðgljáa.

Lamb sirloin with, potato pure, crispy potatoes, honey glazed beets, beetroot purée, popped quinoa and blueberry- and thyme glaze.

5.590,- kr

RIBEYE & BEARNAISE BEEF RIBEYE & BEARNAISE

NautaRibeye 250gr með salati, bökðuðum grænmeti, stökkum kartöflum og béarnaise sósu.

Beef Ribeye 250gr with salad, baked vegetables, crispy potatoes and béarnaise.

5.990,- kr

NAUTALUND & NAUTAKINNAR BEEF TENDERLOIN & BEEF CHEEKS

Nautalund 200gr beint frá býli og nautakinnar með lauk, sveppafroðu, stökkum kartöflum, sellerírót, grænkáli og nauta gljáa.

Beef 200gr from the farm and beef cheeks, with onion, mushroom foam, celeriac, crispy potatoes, kale and beef glaze.

7.390,- kr





Forréttir Starters

RISARÆKJUSÚPA & GRÆNT KARRÝ PRAWN SOUP & GREEN CURRY

Sterk risarækjusúpa með blómkáli, sítrónugrasi, grænu karrý og kókosrjóma.

Spicy prawn soup with cauliflower, lemon grass, green curry, and coconut cream.

2.590,- kr

RAUÐRÓFUR & GEITAOSTUR BEETROOT & GOAT CHEESE

Reyktar rauðrófur og geitaostur með pecan hnetum, súrsuðum lauk og kirsuberja vinaigrette.

Smoked beetroots and goat cheese with pecan nuts, pickled onion, and cherry vinaigrette.

2.190,- kr

BLEIKJUTARTAR & YUZU CHAR TARTAR & YUZU

Bleikjutartar með brioche, yuzu majónesi, kornhænuaggi og epla spaghetti.

Char tartar with brioche, yuzu mayonnaise, quail egg and apple spaghetti.

2.990,- kr

NAUTA ÞYNNUR & SVARTUR HVÍTLAUKUR BEEF CARPACCIO & BLACK GARLIC

Nauta þynnur með svörtu hvítlauks majónesi, heslihnetum, sultuðum rauðbeðum, klettasalati, bökuðum osti og fennel.

Beef carpaccio with black garlic mayonnaise, hazelnuts, pickled beetroots, rucicola, baked cheese and fennel.

2.990,- kr

KÓKOS & KARRÝ SÚPA COCONUT & CURRY SOUP



Sterk kókos og karrý súpa með sítrónugrasi, grænu karrý og blómkáli.

Spicy coconut and curry soup with lemon grass, green curry, and cauliflower.

1.990,- kr

LÁRPERU HUMMUS & SÚRALDIN AVOCADO HUMMUS & LIME



Lárperu hummus með kóriander og súraldin borið fram með grilluðu brauði.

Avocado hummus with cilantro and lime, served with grilled bread.

1.790,- kr

SELLERÍRÓT & MÖNDLUR CELERIAC & ALMONDS



Grilluð sellerírót með sítrónu majónesi, eplasalsa, möndlum, sesamfræjum og kryddjurtarolíu.

Grilled celeriac with lemon mayonnaise, apple salsa, almonds, sesame and herb oil.

2.190,- kr

HREINDÝR & JARÐSKOKKAR REINDEER & SUNCHOKES

Heindýra tataki 50gr. með soya-ponzu sósu, sesam fræjum, jarðskokkamauki og stökkum jarðskokkum.

Reindeer tataki with soya - ponzu dressing, sesame seeds, sunchoke purré and crispy sunchokes.

3.190,- kr





5 rétta setill 5course menu

BLEIKJUTARTAR & YUZU CHAR TARTAR & YUZU

Bleikjutartar með brioche, yuzu majónesi, kornhænueggi og epla spaghetti.

Char tartar with brioche, yuzu mayonnaise, quail egg and apple spaghetti..

NAUTA ÞYNNUR & SVARTUR HVÍTLAUKUR BEEF CARPACCIO & BLACK GARLIC

Nauta þynnur með svörtu hvítlauks majónesi, heslihnetum, sultuðum rauðbeðum, klettasalati, bökuðum osti og fennel.

Beef carpaccio with black garlic mayonnaise, hazelnuts, pickled beetroots, ruccola, baked cheese and fennel.

RISARÆKJUSÚPA & GRÆNT KARRÝ PRAWN SOUP & GREEN CURRY

Risarækjusúpa með blómkáli, sitrónugrasi, grænu karrý og kókosrjóma.

Spicy prawn soup with cauliflower, lemon grass, green curry, and coconut cream.

LAMB & BLÁBER LAMB & BLUEBERRIES

Lambamjástasteik með kartöflumús, kartöflusnakki, hunangsgljáðum rófum, rauðrófumauki, poppuðu kínoa, bláberja- og timijan soðgljáa.

Lamb sirloin with, potato pure, crispy potatoes, honey glazed beets, beetroot purée, popped quinoa and blueberry-and thyme glaze.

EFTIRÉTTAR TVENNA DESSERT DUO

Kokkarnir okkar velja tvo af okkar bragðgóðu eftirrétum.
The chefs choose 2 of our delicious desserts for you.

8.490,- KR Á MANN

8.490,- KR PER PERSON

Þessi matseðill er til að deila,
Lágmark fyrir 2 manns.

*This menu is a sharing menu.
Minimum 2 persons.*

5 rétta vegan setill 5course vegan menu

LÁRPERU HUMMUS & SÚRALDIN AVOCADO HUMMUS & LIME

Lárperu hummus með kóriander og súraldin borið fram með grilluðu brauði.

Avocado hummus with cilantro and lime, served with grilled bread.

SELLERÍRÓT & MÖNDLUR CELERYAC & ALMONDS

Grilluð sellerírót með sitrónu majónesi, eplasalsa, möndlum, sesamfræjum og kryddjurtarolíu.

Grilled celeriac with lemon mayonnaise, apple salsa, almonds, sesame and herb oil.

KÓKOS & KARRÝ SÚPA COCONUT & CURRY SOUP

Sterk kókos og karrý súpa með, sitrónugrasi, grænu karrý og blómkáli.

Spicy coconut and curry soup with, lemon grass, green curry, and cauliflower.

HNETUSTEIK & PERLUBYGG NUT ROAST & PEARL BARLEY

Hnetusteik með perlubyggi, súrsuðum rauðrófum, blómkáli, klettasalati og hnetuviniagrette.

Nut steak with pearl barley, pickled beetroot, cauliflower, ruccola and nut vinaigrette.

HINDBER & MÖNDLUR RASPBERRY & ALMONDS

Hindberja súkkulaði frauð, svampbotn & möndlur.

Raspberry mousse, sponge & almonds.

6.490,- KR Á MANN

6.490,- KR PER PERSON

Þessi matseðill er til að deila,
Lágmark fyrir 2 manns.

*This menu is a sharing menu.
Minimum 2 persons*





Beint frá býli 3ja rétta matsedill From the farm 3 course menu



RAUÐRÓFUR & GEITAOSTUR BEETROOT & GOAT CHEESE

Reyktar rauðrófur og geitaostur með pecan hnetum, súrsuðum lauk og kirsuberja vinaigrette.

Smoked beetroots and goat cheese with pecan nuts, pickled onion, and cherry vinaigrette.

NAUTALUND & NAUTAKINNAR BEEF TENDERLOIN & BEEFCHEEKS

Nautalund beint frá býli og nautakinnar með lauk, sveppafroðu, stökkum kartöflum, sellerírót, grænkáli og nauta gljúá.

Beef from the farm and beef cheeks, with onion, mushroom foam, celeriac, crispy potatoes, kale and beef glaze.

SKYR & BASIL "SKYR" & BASIL

Skyr frauð með sítrónugeli, marengs og basil krapís.

"Skyr" mousse with lemongel, meringue and basil sorbet.

VERÐ FYRIR ALLA 3 RÉTTINA - 10.590,- KR

PRICE FOR THE 3 COURSE MENU - 10.590,- KR

**Beint frá býli matseðillinn okkar er unninn úr hráefnum frá nánasta umhverfi okkar.
Geitaosturinn kemur frá Lynghól í Skriðdal. Nautalundin og Skyríð kemur frá
nágrönnum okkar á Egilsstaðabýlinu.**

Our farm menu is made from local ingredients. The goat cheese comes from Lynghóll farm in Skiðdalur. The beef tenderloin and the "Skyr" comes from the local farm Egilsstaðir next to the hotel.





—
—
ELDHÚSIÐ
—
—
RESTAURANT



Kæru gestir.

Verið hjartanlega velkomin á veitingastaðinn Eldhúsið.

Hjá okkur er metnaður og alúð megininkenni 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

—
—
ANNO 1903
GISTIHÚSIÐ
—
—

