



ELDHÚSIÐ

RESTAURANT



Kæru gestir.

Verið hjartanlega velkomin á veitingastaðinn Eldhúsið.

Hjá okkur er metnaður og alúð meagineinkenni Eldhússins. Líkt og á Gistihúsini 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 Daniëlsdóttir

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 Daniëlsdóttir

ANNO 1903
GISTIHÚSIÐ
LAKE HOTEL EGILSSTADIR





Beint frá býli 3ja réttá matseðill

From the farm 3course menu



RAUDRÓFUR & GEITAOSTUR BEETROOT & GOAT CHEESE

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

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

NAUTALUND & RISARÆKJUR BEEF TENDERLOIN & PRAWNS

Nautalund 200gr beint frá býli & risarækjur með graskersmauki, kartöflu köku, sveppum, brokkoli, & kryddjurtaolíu.

Beef 200gr from the farm & prawn skewer with, butternut squash purée, potato pave, mushrooms, broccoli, & beef glaze.

SKÝR & BASIL "SKÝR" & BASIL

Skýr frauð með sítrónugeli, marenge og basil krapís.

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

VERÐ FYRIR ALLA 3 RÉTTINA - 11.490,- KR.

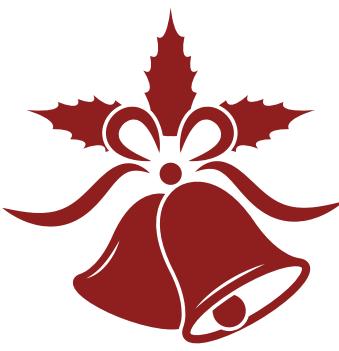
PRICE FOR THE 3 COURSE MENU - 11.490,- KR.

Beint frá býli matseðillinn okkar er unninn úr hráefnum frá nánasta umhverfi okkar.

Geitaosturinn kemur frá Lynghól í Skriðdal. Nautakjötið & skyrið kemur frá nágrönnum okkar á Egilsstaðabýlinu.

Our farm menu is made from local ingredients. The goat cheese comes from Lynghóll farm in Skíðdalur. The beef and the "Skyr" comes from our neighbours at the local farm Egilsstaðir.





Háttarsettill - Holiday menu

Einungis í boði fyrir allt bordið

Only available for all the table

5 réttar settil Scoruse menu

VILLISVEPPA SÚPA WILD MUSHROOM SOUP

Púrtvín bætt villisveppa súpa, borin fram með brauði til hlíðar.

Port wine infused wild mushroom soup, served with bread on the side.

HREINDÝR & GRÁÐOSTUR REINDEER & BLUE CHEESE

Hreindýra bolla með klettasalati, lauksultu, gráðostafroðu, pikkluðu rauðrófum, svörtum hvítlauk og steiktum shallot lauk. Reindeer meatball with rucola, caramelized onion, blue cheese foam, pickled beetroot, black garlic and fried shallots.

BLEIKJA & EPLACHUTNEY ARTIC CHAR & APPLE CHUTNEY

Hægelduð og léttreykt bleikja með epla chutney, dill majónes, piparrótarsúrmjólk, & nípu rasp.

Sous vide and smoked arctic char with apple chutney, dill mayonnaise, horseradish buttermilk & parsnip crumble.

NAUTALUND & JARÐSKOKKAR BEEF TENDERLOIN & ARTICHOKE

Nautalund með jarðskokkum á 3 vegu, brokkolini og krydduðum nautagljáa.

Beef tenderloin with, Jerusalem artichokes 3 way, brokkolini and spiced beef glaze.

MARMARA-OSTAKAKA & RABARBARI

MARBLE CHEESE CAKE & RHUBARB

Maramara-ostakaka með rabarbarasorbet, piparkökumulning, kanilkremi og sultuðum berjum.

Marble cheese cake with rhubarb sorbet, ginger cookie crumble cinnamon ganache and sweet berries.

13.900,- KR Á MANN.

13.900,- KR PER PERSON.

5 réttar vegan settil Scoruse Vegan menu

VILLISVEPPA SÚPA WILD MUSHROOM SOUP

Púrtvín bætt villisveppa súpa, borin fram með brauði til hlíðar.

Port wine infused wild mushroom soup, served with bread on the side.

STÖKKT RISOTTO & SPÍNAT CRISPY RISOTTO & SPINACH

Stökkar risottó bollur fylltar með spínat, vegan parmesan, eldpipar - tómatasósa & jurtir.

Crispy risotto balls filled with spinach, vegan parmesan, chilli - tomato sauce, & herbs..

NÍPA & EPLACHUTNEY PARNSNIP & APPLE CHUTNEY

Hægelduð og léttreykt nípa með eplachutney, dillkremi, sítrónu geli, ferskum jurtum og nípu rasp.

Slow cooked an smoked parsnip with apple chutney, dill cream, lemon gel, fresh herbs and parsnip crumble.

GRASKER & RAUÐKÁL BUTTERNUT SQUASH & RED CABBAGE

Gljáð grasker með pecan hnetum, svörtum baunum, trönuberjum, rauðkáli og jógvúrtssósu.

Glazed butternut squash with pecan, black beans, cranberries, red cabbage and yogurt dressing.

DÖKKT SÚKKULAÐI & RABARBARI

DARK CHOCOLATE & RHUBARB

Dökkt súkkulaði frauð með sultuðum berjum og rabarbara sorbet.

Dark chocolate mousse with sweet berries and rhubarb sorbet.

10.900,- KR Á MANN.

10.900,- KR PER PERSON.





Forrættir - Starters



RAUÐRÓFUR & GEITAOSTUR BEETROOT & GOAT CHEESE

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

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

2.300,- kr.

SALAT OSTUR & TÓMATAR SALAD CHEESE & TOMATOES

Þeyttur salat ostur & hægeldaðir tómatar með furuhnetum, eldpipar, kryddjurtum og hunangi.

Borið fram með brauði.

Whipped salad cheese & confit tomatoes with pine nuts, chili, herbs & honey. Comes with bread.

2.400,- kr.

BLEIKJA & EPLACHUTNEY ARTIC CHAR & APPLE CHUTNEY

Hægelduð og léttreykt bleikja með epla chutney, dill - súrmjólk, & nípu rasp.

Slow cooked and smoked arctic char with apple chutney, buttermilk - dill purré & parsnip crumble.

2.990,- kr.

Við erum með vegan
útfærslu af réttinum

We have vegan version
of this dish

VILLISVEPPA SÚPA WILD MUSHROOM SOUP

Púrtvín bætt villisveppa súpa, borin fram með brauði til hliðar.

Port wine infused wild mushroom soup, served with bread on the side.

2.200,- kr.

STÖKKT RISOTTO & SPÍNAT CRISPY RISOTTO & SPINACH

Stökkar risottó bollur fylltar með spínat, vegan parmesan, eldpipar - tómatasósa & jurtir.

Crispy risotto balls filled with spinach, vegan parmesan, chilli - tomato sauce, & herbs.

2.400,- kr.

HREINDÝR & KORNHÆNU EGG REINDEER & QUAIL EGG

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

Reindeer tataki 50gr. with quail egg, soya - ponzu, kohlrabi, sesame seeds, sunchoke purré and crispy sunchookes.

3.400,- kr.

Ertu með óþol eða fæðuofnæmi, vinsamlegast látið þjóna okkar vita.

Do you have food allergies or intolerance, please let our waiters know about it.





Actarrettir - Main course

GRASKER & RAUÐKÁL BUTTERNUT SQUASH & RED CABBAGE



Gljáð grasker með pecan hnetum, svörtum baunum, trönuberjum, rauðkáli og jógúrtsósu.

Glazed butternut squash with pecan, black beans, cranberries, red cabbage and yogurt dressing.

4.300,- 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.

4.500,- kr.

LAMB & PISTASÍUR LAMB & PISTACHIOS

Lambakóróna & hægeldaður frampartur með sellerírót, grænkáli, perlulauk, kartöfluköku, sinnepsgljáa & pistasíum.

Rack of lamb & slow roasted lamb shoulder with celeriac, kale, pearl onion, potato pave, mustard glaze & pistachios.

6.900,- kr.

RIBEYE & JARÐSVEPPA HOLLANDAISE BEEF RIBEYE & TRUFFLE HOLLANDAISE

NautaRibeye 250gr með stökkum kartöflum, bökluðu grænmeti, salati og jarðsveppa hollandaise.

Beef Ribeye 250gr with crispy potatoes, baked vegetables, salad & truffle hollandaise.

6.900,- kr.

NAUTALUND & RISARÆKJUR BEEF TENDERLOIN & PRAWNS

Natalund 200gr beint frá Egilsstaða býli & risarækjur með, graskersmauki, kartöfluköku, sveppum,

brokkoli & kryddjurtaóliu.

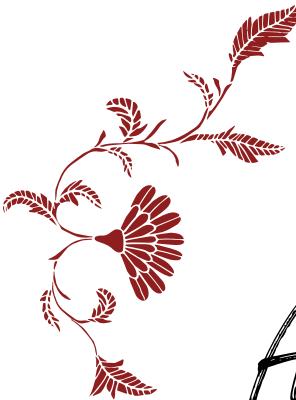
Beef 200gr from the Egilsstaðir farm & prawns with, butternut squash purée, potato pave, mushrooms, broccoli & beef glaze.

8.500,- kr.

Ertu með óþol eða fæðuofnæmi, vinsamlegast látið þjóna okkar vita.

Do you have food allergies or intolerance, please let our waiters know about it.





Adalrættir

Main course



RISARÆKJUR & DÖÐLUR

PRAWNS & DATES

Grillaðar risarækjur á salati með vínberjum, melónu, gúrku, papriku, döðlum, parmesan & jarðsveppamajónesi.

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

3.890,- kr.

KJÚKLINGUR & BYGG

CHICKEN & BARLEY

Grilluð kjúklingabringa með kremuðu perlubigygg, brokkoli, spínatsalati & Feykir osti.

Grilled chicken breast with creamy barley, broccoli, spinach salad & Feykir cheese.

4.200,- kr.

NAUTAHAMBORGARI & BEIKON

BEEF HAMBURGER & BACON

Nautahamburgari 150gr. með beikoni, osti, salati, gúrku, papriku, döðlumauki, viský gljáa, majónesi & frönskum.

Beef hamburger with bacon, cheese, salad, cucumber, bell pepper, date purée, whiskey glaze, mayonnaise & French fries.

3.890,- kr.

Til hlíðar

On the side

STÖKKAR FRANSKAR

CRISPY FRENCH FRIES

1.100,- kr.



SÆTKARTÖFLU FRANSKAR

SWEET POTATO FRIES

Toppaðar með chilli majónesi og parmesan osti.

Topped with chili mayonnaise and parmesan cheese.

1.390,- kr.

SALAT

SALAD



Grænt salat með gúrku, vínberjum, papriku og ólifu olíu.

Green salad with grapes, bell pepper, cucumber and olive oil.

1.490,- kr.

BRAUD & SMJÖR

BREAD & BUTTER

Brauð með þeyttu smjöri og hneturaspi

Bread with whipped butter & nut crumble

800,- kr.

SÓSUR

SAUCES



Kokteil sós / Special Icelandic sauce

Jarðsveppa majónes / Truffle mayonnaise

Eldpipar majónes / Chili mayonnaise

Jarðsveppa Béarnaise sós / Truffle Béarnaise sauce

Hvítlaufs majónes / Aioli

Allar sósur / All sauces

350,- kr.



Ertu með óþol eða fæðuofnæmi, vinsamlegast látið þjóna okkar vita.

Do you have food allergies or intolerance, please let our waiters know about it.



Eftirréttir - Desserts



SKÝR & BASILÍKA "SKÝR" & BASIL

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

1.990,- kr.

MARMARA-OSTAKAKA & RABARBARI MARBLE CHEESE CAKE & RHUBARB

Maramara-ostakaka með rabarbarasorbet,
piparkökumulning, kanilkremi og sultuðum berjum.
Marble cheese cake with rhubarb sorbet, ginger cookie
crumble cinnamon ganache and sweet berries.

1.990,- kr.

DÖKKT SÚKKULAÐI & RABARARI DARK CHOCOLATE & RHUBARB

Dökkt súkkulaði frauð með sultuðum berjum og
rabarbara sorbet.

Dark chocolate mousse with red currants and rhubarb sorbet.

1.990,- kr.



Ertu með óþol eða fæðuofnæmi, vinsamlegast látið þjóna okkar vita.

Do you have food allergies or intolerance, please let our waiters know about it.

HEIMAGERÐIR ÍSAR HOMEMADE ICECREAMS AND SORBETS

- Rabarbara sorbet - Rhubarb sorbet ✓
- Vanilli 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:

890,- kr.

EFTIRRÉTTAR KOKTEILAR DESSERT COCKTAILS

Espresso martini

Espresso - vodka - karamellusíróp - Kahlua.
Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua.

2.700,- kr.



Crème brûlée martini

Vodka - Líkjör 43 - creme brûlée - vanillusíróp.
Vodka - Liquor 43 - creme brûlé - vanilla sirup.

2.700,- kr.

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursýkur - þeyttur rjómi.
Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream.

2.500,- kr.

Carajillo

Espresso - líkjör 43.
Espresso - Liquor 43.

2.200,- kr.

