



—
—
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
—
GISTI HÚSIÐ
—
—
LAKE HOTEL EGILSSTADIR





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



RAUÐRÓFUR & 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 & KANTARELLUR BEEF TENDERLOIN & CHANTARELLES

Nautalund 200gr með kantarellu-sveppum, brokkolí,
kartöflupressu, káli, nípumauki & þúrtvínsgljáa.

Beef 200gr with chantarelles, broccoli, kale, pressed potatoes,
parsnip purré & port wine glaze.

SKYR & HINDBER "SKYR" & RASPBERRIES

Skyr búðingur með hindberja krapís, marengs & bökuðu hvítu súkkulaði .

"Skyr" panna cotta with raspberry sorbet, meringue & baked white chocolate .

VERÐ FYRIR ALLA 3 RÉTTINA - 12.500,- KR.

PRICE FOR THE 3 COURSE MENU - 12.500,- KR.

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

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

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





Forréttir - Starters

Við erum með vegan
útfærslu af réttinum

We have vegan version of
this dish

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.

2.600,- kr.

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.

2.300,- kr.

Bættu við risarækjum / Add prawns

2.700,- kr.

STÖKKT RISOTTO & ELDPÍPAR CRISPY RISOTTO & CHILI



Stökkar risottó bollur með basil, eldþipar, vegan parmesan & eldþipar-tómata sósu.

Crispy risotto balls with basil, chili, vegan parmesan & chili tomato sauce.

2.600,- kr

NAUTAPYNNUR & LYNGHÆNUEGG BEEF CARPACCIO & QUAIL EGG

Nautapynnur með jarðsveppamajónesi, pikkluðum lauk, klettasalati, herslihnetum, fennel,
parmesan & lynghænuaggi.

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, pickled onion, rucicola, hazelnuts, fennel, parmesan
cheese & quail egg.

3.200,- 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.





Adalréttir – Main course

PORTOBELLO & RAUÐRÓFUR PORTOBELLO & BEETROOT



Fylltur portobello sveppur með vegan fetaost, kasjúhnetum og eldipipar, bökuð rauðrófa, sætkartöflumauk, perlubygg og kryddjurtardressing.

Filled portobello mushroom with vegan feta cheese, chasews and chilli, baked beetroot, sweet potato purré, barley and herb dressing.

4.600,- kr

FISKUR DAGSINS FISH OF THE DAY

Spryjð þjóninn hvaða fiskur er í boði í dag.

Með sætkartöflumauki, blómkáli, smælki og kapers - smjörósú.

Please ask the waiter what catch we have today.
comes with, sweet potato purré, cauliflower, potatoes & capers- beurre blanc.

4.900,- kr.

LAMB & GULRÆTUR LAMB & CARROTS

Lambakóróna og hægeldaður frampartur með léttreyktum gulrótum, sóselju-spínat maki, kartöflu pressu, grænkáli & lamba gljáa.

Rack of lamb and lamb shoulder with light smoked carrots, dill-spinach purré, pressed potatoes, kale & lamb glaze.

7.900,- kr.

RIBEYE & BEARNAISE BEEF RIBEYE & BEARNAISE

Nauta Ribeye 250gr beint frá býli með stökkum kartöflum, bökuðu grænmeti, káli og bearnaise sósu.

Beef Ribeye 250gr from the farm with crispy potatoes, baked vegetables, kale & bearnaise sauce.

8.200,- kr.

NAUTALUND & KANTARELLUR BEEF TENDERLOIN & CHANTARELLES

Nautalund 200gr með kantarellu-sveppum, brokkolí, káli, kartöflupressu, nípumauki & púrtvínsgljáa.

Beef 200gr with chantarelles, broccoli, pressed potatoes, kale, parsnip purré & portwine - glaze.

9.900,- 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.

3.990,- kr.

KJÚKLINGUR & BYGG CHICKEN & BARELY

Grilluð kjúklingabringa með kremuðu perlubyggi, confit tómötum, brokkolí, spínatsalati & Feykir osti.

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

4.600,- 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 & crispy fries.

3.990,- kr.

Til hlíðar On the side

STÖKKAR FRANSKAR CRISPY FRENCH FRIES

1.200,- kr.

SÆTKARTÖFLU FRANSKAR SWEET POTATO FRIES

Toppaðar með chilli majónesi og parmesan osti.

Topped with chili mayonnaise and parmesan cheese.

1.590,- kr.

SALAT SALAD

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

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

1.990,- kr.

BRAUÐ & SMJÖR BREAD & BUTTER

Brauð með þeyttu smjöri og hneturaspi

Bread with whipped butter & nut crumble

850,- kr.

SÓSUR SAUCES

Kokteil sósa / *Special Icelandic dipping sauce*

Jarðsveppa majónes / *Truffle mayonnaise*

Eldpipar majónes / *Chilli mayonnaise*

Bearnaise sósa / *Bearnaise sauce*

Hvítlauks majónes / *Aioli*

Allar sósur / *All sauces*

390,- 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



SKYR & HINDBER "SKYR" & RASPBERRIES

Skyr búðingur með hindberja krapís &
bökuðu hvítu súkkulaði .

"Skyr" panna cotta with raspberry sorbet &
baked white chocolate .

2.390,- kr.

SÚKKULAÐI & KARAMELLA CHOCOLATE & CARAMEL

Mjólkur súkkulaðikaka með mysings karamellu,
pecan hnetum og espressó súkkulaði ís.

Milk chocolate cake with whey caramel, pecan
and espresso chocolate ice-cream.

2.390,- kr.

CRÉME BRULEÉ CRÉME BRULEÉ

Crème Bruleé með berjum.

Crème Bruleé with berries.

2.390,- kr.

ÁSTARALDIN & MARENGS PASSION & MERINGUE

Ástaraldin frauð með hindberjageli,
rifsberjum og vegan marengs.

Passion mousse with raspberry gel, red
currants & vegan meringue.

2.390,- 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

Vanilla ís - Vanilla ice cream ✓

Espresso súkkulaði ís - Espresso chocolate ice cream

Hindberja krapís - Raspberry sorbet ✓

Kokkurinn velur - Chef's choice

Ein kúla með kexmulning og berjum:

One scoop with crumble and berries:

990,- kr.

EFTIRRÉTTAR KOKTEILAR DESSERT COCKTAILS

Espresso martini

Espresso - vodka - karamellusíröp - Kahlua.

Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua.

2.900,- kr.

Crème brullé martini

Vodka - líkjör 43 - vanillu síröp - crème brulé.

Vodka - licor 43 - vanilla sirup - crème brulé.

2.900,- kr

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursykur - þeyttur rjómi.

Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream.

2.600,- kr.

