



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





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 skógarberja vinaigrette.

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

NAUTA RIBEYE & BEARNAISE BEEF RIBEYE & BEARNAISE

Nauta ribeye 250gr beint frá býli með krömdu smælki,
sellerírótarmauki, brokkolí, sveppum og bearnaise sósu.

Beef ribeye 250gr from the farm with crushed potatoes, celeriac
purée, broccoli, mushrooms & bearnaise sauce.

SKYR & HINDBER SKYR & RASPBERRIES

Skyr búðingur með hindberja krapís & bökuðu hvítu súkkulaði.
Skyr panna cotta with raspberry sorbet & baked white chocolate.

VERÐ FYRIR ALLA 3 RÉTTINA - 13.900,- KR.

PRICE FOR THE 3 COURSE MENU - 13.900,- 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 Skriðdalur.

The beef and the Skyr comes from our neighbors at the local farm Egilsstaðir.

Ertu með óþol eða fæðuofnæmi? Vinsamlegast látið þjóna okkar vita.

Do you have food allergies or intolerance? Please let our waiters know about it.





Forréttir – Starters

Við erum með vegan
útfærslu af réttinum

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.

3.100,- kr.

We have vegan version of
this dish

RJÚPUSÚPA & VILLISVEPPIR GROUSE SOUP & WILD MUSHROOMS

Rjómalöguð rjúpusúpa með villisveppum. Borin fram með brauði & þeyttu smjöri.

Creamy grouse soup with wild mushrooms. Comes with bread and whipped butter.

3.500,- kr.

STÖKKT RISOTTO & ELDPÍPAR CRISPY RISOTTO & CHILI



Stökkar risottó bollur með basil, eldþipar, vegan parmesan & eldþipar-tómata sósu. 3stk

Crispy risotto balls with basil, chili, vegan parmesan & chili tomato sauce. 3pc.

3.200,- kr.

NAUTAÞYNNUR & LYNHÆNUEGG BEEF CARPACCIO & QUAIL EGG

Nautaþynnur með jarðsveppamajónesi, pikkluðum lauk, klettsalatí, heslihnetum,
fennel, parmesan & lynchænuaggi.

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

3.600,- 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

GRASKER & RAUÐKÁL BUTTERNUT SQUASH & RED CABBAGE



Gljád grasker með pecan hnetum, hægelduðum sveppum, kryddjurtar
linsubaunum, trönuberjum, rauðkáli og yuzu jógurtsósu.

Glazed butternut squash with pecan, confit mushrooms, herb lentils,
cranberries, red cabbage and yuzu yogurt dressing.

5.500,- kr.

FISKUR DAGSINS FISH OF THE DAY

Spyrjið þjóninn hvaða fiskur er í boði í dag.

Með kryddjurtar linsubaunum, brokkolí, blómkáli, pistasíum & skelfisksósu.

Please ask the waiter what catch we have today.

Comes with herb lentils, broccoli, cauliflower, pistachios & shellfish sauce.

5.500,- kr.

LAMBA - MJAÐMASTEIK & RÓFUR LAMB SIRLOIN & BEETS

Grilluð lamba-mjaðmasteik með kartöflusmælki, seljurótarmauki, rauðrófum &
gulbeðum, pistasíum og bláberja - soðgljáa.

Grilled lamb sirloin with small potatoes, celeriac purr, beetroots & yellow beets,
pistachios & blueberry glaze.

8.200,- kr.

NAUT & BEARNAISE BEEF & BEARNAISE

Nautasteik með krömdu smælki, sellerírótarmauki, brokkolí, sveppum og bearnaise sósu.

Beef steak with crushed potatoes, celeriac purr, broccoli, mushrooms & bearnaise sauce.

Veldu á milli Nautalund 200gr. eða Nautaribeye 250gr.

Choose between beef tenderloin 200gr. or ribeye 250gr.

8.900,- 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.





Adalréttir 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.

4.190,- kr.

NAUTAHAMBORGARI & BEIKON BEEF HAMBURGER & BACON

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

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

4.190,- kr.

Spurðu þjóninn fyrir
vegan sushi.

HUMARSUSHI & ELDPIPAR LANGOUSTINE SUSHI & CHILI

Djúpsteikt maki rúlla með humri, basil, eldpirar, döðlum & vorlauk.

Sushi tempura maki with langoustine, dates, spring onion, chili & basil.

6. bitar / 6 pc. - 2.790,- kr.

12. bitar / 12 pc. - 4.290,- kr.

Ask waiter for a vegan
sushi roll.

Til hliðar On the side

STÖKKAR FRANSKAR CRISPY FRENCH FRIES

1.500,- kr.

SÆTKARTÖFLU FRANSKAR SWEET POTATO FRIES

Toppaðar með chili majónesi og parmesan osti.

Topped with chili mayonnaise and parmesan cheese.

1.990,- kr.

SALAT SALAD

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

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

2.490,- kr.

BRAUÐ & SMJÖR BREAD & BUTTER

Brauð með þeyttu smjöri og sesam - hneturasp.

Bread with whipped butter & sesame - nut crumble.

990,- kr.

WASABI FRÁ HÉRAÐI LOCAL WASABI

Nordic wasabi - Ferskt wasabi ræktað á héraði.

Nordic wasabi - Fresh wasabi grown locally

990,- kr.

SÓSUR SAUCES

Kokteilsósa / Special Icelandic dipping sauce

Jarðsveppa majónes / Truffle mayonnaise

Eldpirar majónes / Chilli mayonnaise

Bearnaise sósa / Bearnaise sauce

Hvítlaufs majónes / Aioli

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.

2.490,- 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.

2.490,- kr.

ÁSTARALDIN & MARENGS PASSION & MERINGUE

Ástaraldin frauð með hindberjageli,
rifsberjum og vegan marengs.

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

2.490,- 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 ICE CREAMS AND SORBETS

Vanilla ís - Vanilla ice cream

Espresso súkkulaði ís - Espresso chocolate ice cream

Hindberja krapís - Raspberry sorbet

Kokkurinn velur - Chef's choice

Ískúla með kexmulning og berjum:

Ice cream scoop with crumble and berries:

Ein kúla - One Scoop - 1.090,- kr.

Tvær kúlur - Two scoops - 1.790,- kr.

Þrjár kúlur - Three scoops - 2.490,- kr.

EFTIRRETTAR KOKTEILAR DESSERT COCKTAILS

Espresso martini

Espresso - vodka - karamellusíröp - Kahlua.

Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua.

3.100,- kr.

Creme Brulée martini

Vodka - líkjör 43 - vanillu síröp - creme brulée.

Vodka - liquor 43 - vanilla sirup - creme brulée.

3.100,- kr.

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursykur - þeyttur rjómi.

Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream.

2.800,- kr.

