

## Til hlítar

STÖKKAR FRANSKAR  
CRISPY FRENCH  
FRIES

1.100,- kr

SÆTKARTÖFLU FRANSKAR  
SWEET POTATO FRIES

Toppaðar með eldpirar majónesi og  
parmesan osti.

Topped with chilli 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

## Eftirrettir

SKYR & BASILÍKA  
"SKYR" & BASIL

Skyr frauð með sítrónugeli, marengs og basil  
krapís.

"Skyr" 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.

Velkomin á  
veitingastaðinn okkar



Hádegismatseðill

Lunch MENU



ANNO 1903  
GISTIHÚSIÐ

LAKE HOTEL EGISSTADIR

HOTEL • RESTAURANT • SPA

## Forrættir

### VILLISVEPPA SÚPA WILD MUSHROOM SOUP

**Púrtvíns bætt villisveppa súpa,  
borin fram með brauði til hliðar.**

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

**2.200,- kr.**

### 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**

## Adalrættir

Ask for  
vegan  
version

### 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 purée, whiskey  
glaze, mayonnaise & French fries.**

**3.890,- kr**

### 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**

## Adalrættir

### KJÚKLINGUR & BYGG CHICKEN & BARELY

**Hægelduð kjúklingabringa með kremuðu  
perlubyggi, brokkolí, spínatsalati & Feykir osti.**

*Sous vide chicken breast with creamy barley,  
broccoli, spinach salad & Feykir cheese.*

**4.200,- 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.**

### 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.**

### 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, bökuðu grænmeti, salati og  
jarðsveppa hollandaise.**

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

**6.900,- kr.**