



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





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 & RISARÆKJUR BEEF TENDERLOIN & PRAWNS

Nautalund 200gr beint frá býli & risarækjur með, hunangsgljáðum gulrótum, sellerírótarmauki,
kartöflum, brokkolí, & nautagljáa.

Beef 200gr from the farm & prawn skewer
with, honey glazed carrots, celeriac purré, potatoes, broccoli and beef glaze.

SKYR & BASIL "SKYR" & BASIL

Skyr frauð með sítrónugelli, marengs 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 Skiðdal. Nautakjötið & skyrið 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 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.

2.400,- kr.

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.

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, rucola, baked cheese and fennel.

2.990,- kr.

HREINDÝR & KORNHÆNUEGG REINDEER & QUAIL EGG

Heindýra tataki 50gr. og kornhænuegg 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 sunchoke.

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.





Adalrættir – Main course



BLÓMKÁL & YUZU CAULIFLOWER & YUZU



Blómkáls buff með linsubaunum, reyktu papriku mauki, yuzu dressingu, stökkum kjúklingabaunum, furuhnetum & blómkáls - fennelsalati.

Cauliflower patty with lentils, smoked bell pepper purée, yuzu dressing, crispy chickpeas, pine nuts & cauliflower - fennel salad.

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, kartöflum, sinnepsgljáa & pistasíum.
Rack of lamb & slow roasted lamb shoulder with celeriac, kale, pearl onion, potatoes, mustard glaze & pistachios.

6.900,- kr.

RIBEYE & JARÐSVEPPA HOLLANDAISE BEEF RIBEYE & TRUFFLE HOLLANDAISE

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

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

7.600,- kr.

NAUTALUND & RISARÆKJUR BEEF TENDERLOIN & PRAWNS

Nautalund 200gr beint frá býli & risarækjur með, hunangsgljáðum gulrótum, sellerírótarmauki, kartöflum, brokkolí, & nautagljáa.

Beef 200gr from the farm & prawn skewer with, honey glazed carrots, celeriac purée, potatoes, broccoli and beef glaze.

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.





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 & BARELY

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

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

4.200,- 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 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 ólífu olíu.
Green salad with grapes, bell pepper, cucumber and olive oil.

1.490,- kr.

BRAUÐ & SMJÖR BREAD & BUTTER

Brauð með þeyttu smjöri og hneturaspi
Bread with whipped butter & nut crumble

800,- kr.

SÓSUR SAUCES



Kokteil sósa / Special Icelandic sauce
Jarðsveppa majónesi / Truffle mayonnaise
Eldpipar majónesi / Chili mayonnaise
Jarðsveppa Hollandaise / Truffle Hollandaise
Hvítlaufs majónesi / 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



SKYR & BASILÍKA "SKYR" & BASIL



Skýr frauð með sítrónugeli, marengs og basil krapís.

"Skýr" mousse with lemon gel, meringue and basil sorbet.

2.190,- kr.

MARMARA - OSTAKAKA & RABARBARI MARBLE CHEESE CAKE & RHUBARB

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

2.190,- kr.

DÖKKT SÚKKULAÐI & HINDBER DARK CHOCOLATE & RASPBERRY

Dökkt súkkulaði frauð með sultuðum berjum og
hindberja sorbet.

Dark chocolate mousse with red currants and raspberry sorbet.

2.190,- kr.



HEIMAGERÐIR ÍSAR

HOMEMADE ICECREAMS AND SORBETS

Rabarbara sorbet - Rhubarb sorbet ✓

Vanilla 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 - karamellusíröp - Kahlua.

Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua.

2.900,- kr.

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursykur - þeyttur rjómi.

Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream.

2.500,- kr.

Carajillo

Espresso - líkjör 43.

Espresso - Liquor 43. ✓

2.200,- 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.

