



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 & KANTARELLUR BEEF TENDERLOIN & CHANTARELLES

Nautalund 200gr með kantarellu-sveppum, gljáðu rósakáli,
kartöflupressu, nípumauki & sveppagljáa.

Beef 200gr with chantarells, brussel sprouts, pressed potatoes,
parsnip purré & mushroom glaze.

SKYR & RABARBARI "SKYR" & RHUBARB

Skyr búðingur með rabarbara krapís & bökuðu hvítu súkkulaði.

"Skyr" panna cotta with rhubarb sorbet & 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.





5 rétta hátíðarmatsseðill

5 course holiday menu



Graskerssúpa með ristudum

graskersfræjum & pestó olíu.

Butternut squash soup with pumpkin
seeds & pesto oil.



**Grafið geitakjöt með þeyttu geitaostakremi, bláberja
vinaigrette & pistasíum.**

Cured goat meat with whipped goat cheese, blueberry
vinaigrette & pistachios.



**Hörpuskel ceviche með engifer, blómkáli,
trufflu-ponzu, möndlum & melónukrapi.**

Scallop ceviche with ginger, cauliflower,
truffle - ponzu, almonds & melon granita.



**Nautalund með kartöflupressu, kantarellum, nípum,
gljáðu rósakáli & púrtvínsgljáa.**

Beef tenderloin with potato press, chantarelle, parsnips,
glazed brussel sprouts & port wine glaze.

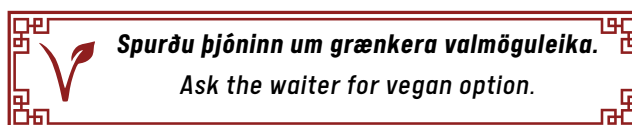


**Hvítt súkkulaðifrauð með bökuðum
ávöxtum, karamellu & marengs.**

White chocolate mousse with baked
fruits, caramel & meringue.

14.900,- kr.

á mann / per person.



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

We have vegan version of
this dish

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.

GARSKERSSÚPA BUTTERNUT SQUASH SOUP



Graskerssúpa með ristudum graskersfræjum & pestó olíu.

Roasted butternut squash soup with pumpkin seeds & pesto oil.

2.300,- kr.

HÖRPUSKEL & BLÓMKÁL SCALLOPS & CAULIFLOWER

Hörpuskel ceviche með engifer, blómkáli, jarðsveppa - ponzu & melónu krapís.

Scallop ceviche with ginger, cauliflower, truffle - ponzu & melon granita.

3.200,- kr.

SALAT OSTUR & TÓMATAR SALAD CHEESE & TOMATOES

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

Borið fram með brauði.

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

2.500,- kr

STÖKKT RISOTTO & ELDPIPAR CRISPY RISOTTO & CHILI



Stökktar risottó bollur með basil, eldpirar, vegan parmesan & eldpirar-tómata sósu.

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

2.600,- 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.





Adalrættir – Main course

PORTOBELLO & RAUÐRÓFUR PORTOBELLO & BEETROOT



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

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

Spyrjið þjóninn hvaða fiskur er í boði í dag.

Með sætkartöflumauki, blómkáli, smælki og kapers - smjörsósu.

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, sólselju-spínat mauki, kartöflu pressu, grænkáli & lamba gljía.

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, gljáðu rósakáli, kartöflupressu, nípumauki & púrtvínsgljía.

Beef 200gr with chantarelles, brussel sprouts, pressed potatoes, parsnip purré & port wineglaze.

Nautalund beint frá býli / Beef from the farm

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 majónesi / Truffle mayonnaise
Eldpipar majónesi / Chilli mayonnaise
Bearnaise sósa / Bearnaise sauce
Hvítlaufs majónesi / 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 & RABARBARI

"SKYR" & RHUBARB

Skyr búðingur með rabarbara krapís & bökuðu hvítu súkkulaði.

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

2.390,- kr.

CRÊME BRULÉÉ

CRÊME BRULÉÉ

Crème Bruleé með berjum.

Crème Bruleé with berries.

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.

ÁSTARALDIN & HINDBER

PASSION & RASPBERRIES



Ástaraldin frauð með hindberjageli, rífsberjum og vegan marengs.

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

2.390,- kr.



HEIMAGERÐIR ÍSAR

HOMEMADE ICECREAMS AND SORBETS

Rabarbara sorbet - Rhubarb sorbet ✓

Vanillu 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 - karamellusiróp - Kahlua.

Espresso - vodka - caramel syrup - Kahlua.

2.900,- kr.

Crème brulée martini

Vodka - líkjör 43 - vanillu siróp - crème brulée.

Vodka - licor 43 - vanilla sirup - crème brulée.

2.900,- kr

Irish coffee

Kaffi - Jameson - púðursykur - þeyttur rjómi.

Coffee - Jameson - brown sugar - whipped cream.

2.600,- 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.