



—
—
ELDHÚSIÐ
—
—
RESTAURANT



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 að 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 matseðill 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.

NAUTALUND & SVEPPIR BEEF TENDERLOIN & MUSHROOMS

Nautalund 200gr. með fondant kartöflu, blönduðum sveppum,
jarðskokkamauki, brokkoíni, wasabi chimichurry & nautagljáa.

Beef tenderloin with fondant potato, mixed mushrooms, sunchoke purré,
broccolini, wasabi chimichurry & beef glaze.

SKYR & BASILIKA SKYR & BASIL

Skyr búðingur með sítrónugeli, basil marengs og basil krapís.

Skyr pannacotta with lemon gel, basil meringue and basil sorbet.

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.

Wasabi er ræktað í gróðrarstöð í Fellabæ.

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.

Wasabi is grown locally in a greenhouse in Fellabær.

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



RAUÐRÓFUR & GEITAOSTUR BEETROOT & GOAT CHEESE

Reyktar rauðrófur og geitaostur með pecan hnetum, súrsuðum lauk og skógarberja vínagrettu.

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

3.200,- 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.

TÚNFISKUR & LYNHÆNUEGG TUNA & QUAIL EGG

Túnfisk tartar með eldþipar, graslauk, yuzu majónesi, lárperu mauki, hrísgrjónakexi, sesamfræjum, hnúðkáli & lynchænuaggi.

Tuna tartar with chili, chives, yuzu mayonnaise, avocado purré, sesame seeds, rice crackers, kohlrabi & quail egg.

3.900,- kr.

GELLIR OSTUR & TÓMATAR GELLIR CHEESE & TOMATOES

Deyttur Gellir ostur frá Egilsstaðabýlinu & hægeldaðir tómatar með furuhnetum, kryddjurtum og eldþipar hunangi. Borið fram með brauði.

Whipped Gellir cheese from the farm & confit tomatoes with pine nuts, herbs & chili honey. Comes with bread.

3.400,- kr.

NAUTATATAKI & PONZU BEEF TATAKI & PONZU

Nauta tataki með jalapeno, sesamfræ, jarðsveppa majónesi, ponzu, steiktum & súrsuðum lauk.

Beef tataki with jalapeno, sesame, truffle mayonnaise, ponzu, fried & pickled onion.

4.500,- 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



EGGALDIN & BYGG EGGPLANT & BARLEY



Grillað eggaldin með perlubyggi, pestó, hummus, hnúðkáli, vegan osti, klettsalati, wasabi rasp og kryddjurtarjógúrt sósu.

Grilled eggplant with pearl barley, pesto, hummus, kohlrabi, vegan cheese, arugula, wasabi crumble and herb yogurt dressing.

5.900,- kr.

FISKUR DAGSINS FISH OF THE DAY

Spyrjið þjóninn hvaða fiskur er í boði í dag.

Með kartöflumús, hægelduðum tómötum, perlulauk, blómkáli, stökkum capers & yuzu smjörsósu.

Please ask the waiter what catch we have today.

Comes with mashed potatoes, confit tomatoes, pearl onion, cauliflower, crispy capers & yuzu butter sauce.

5.900,- kr.

LAMBA KÓRÓNA & GULRÆTUR RACK OF LAMB & CARROTS

Lamba kóróna & rifinn frampartur með kartöflumús, kryddjurtar & grænbauna mauki, gljáðum gulrótum, rauðrófum & lambasoðgljáa.

Rack of lamb & lamb rillettes with mashed potatoes, pea & herb purré, glazed carrots, beetroots & lamb glaze.

9.500,- kr.

NAUTA RIBEYE & BEARNAISE BEEF RIBEYE & BEARNAISE

Nauta Ribeye 250gr. með bökuðu smælki, brokkolíni, gulrótum, grænkáli & bearnaise sósu.

Beef ribeye 250gr. with baked small potatoes, broccolini, carrots, kale & bearnaise sauce.

9.500,- kr.

NAUTALUND & SVEPPIR BEEF TENDERLOIN & MUSHROOMS

Nautalund 200gr. með fondant kartöflu, blönduðum sveppum, jarðskokka mauki, brokkolíni, wasabi chimichurry & nautagljáa.

Beef tenderloin 200gr. with fondant potato, mixed mushrooms, sunchoke purré, broccolini, wasabi chimichurry & beef glaze.

9.500,- kr.

Nautalund beint frá býli - Beef from the farm 200gr:

10.900,- kr.





Adalrettir 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

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

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

4.290,- kr.

KJÚKLINGUR & GELLIR CHICKEN & GELLIR

Grilluð kjúklingabringa á salati með gúrku, papriku, tómötum, kasjúhnetum, byggi, beikoni, Gellir ost & parmesan dressingu.

Grilled chicken breast on a salad with cucumber, bell pepper, tomatoes, cashews, barley, bacon, Gellir cheese & parmesan dressing.

4.590,- kr.

Spurðu þjóninn fyrir
vegan sushi.

HUMARSUSHI & ELDPÍPAR LANGOUSTINE SUSHI & CHILI

Djúpsteikt maki rúlla með humri, basil, eldpípar, döðlum, vorlauk & laxahrognum.

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

6. bitar / 6 pc. - **2.890,- kr.**

12. bitar / 12 pc. - **4.590,- 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 vínagrettu.

Green salad with grapes, bell pepper, cucumber and vinaigrette.

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*

Eldpípar majónes / *Chilli mayonnaise*

Bearnaise sósa / *Bearnaise sauce*

Hvítlauks majónes / *Aioli*

390,- kr.





Eftirréttir - Desserts



SKYR & BASILIKA SKYR & BASIL

Skyr búðingur með sítrónugeli, basil
marengs og basil krapís.

Skyr pannacotta with lemon gel, basil
meringue and basil sorbet.

2.690,- kr.

SÚKKULAÐI & KIRSUBER CHOCOLATE & CHERRIES

Þeytt súkkulaðikrem með hindberjum, lakkrísmarengs,
hindberja geli, heslihnetum & kirsuberjasorbet.

Whipped chocolate ganache with raspberries, liquorice
raspberry gel, hazelnuts & cherry sorbet.

2.690,- kr.

TIRAMISU & ESPRESSO TIRAMISU & ESPRESSO

Tiramisu með karamellu, berjum, súkkulaði
kexmulning & espresso súkkulaðiís.

Tiramisu with caramel, berries, chocolate
clumble & espresso - coffee ice cream.

2.690,- kr.

HVÍTT SÚKKULAÐI & EPLI WHITE CHOCOLATE & APPLES

Hvítsúkkulaði - eplakaka með sultuðum rabarbara,
möndlum & kasjúhnetu ís.

White chocolate - apple cake with rhubarb compott,
almonds & cashew ice cream.

2.690,- kr.



HEIMAGERÐUR ÍS

HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS

Vanillu ís - Vanilla ice cream

Espresso súkkulaði ís - Espresso chocolate ice cream

Kasjúhnetu ís - Cashew Icecream ✓

Kirsuberja krapís - Cherry sour sorbet ✓

Basil krapís - Basil 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.

