

Eldstó leggur mikið upp úr heimilislegum mat, fersku salati úr sveitinni, girnilegu lambkjöti og ferskum fisk frá kaupmanninum. Heimagerðar súpur og brauð eru á boðstólnum, girnilegar kökur og kaffi sem að bragð er af!

Í Eldstó er einstök hönnun á nytjalist með alíslenskum Eldfjallaglerungum, hver hlutur hefur sinn karakter. Litirnir minna á Íslenska náttúru, himinn og haf, með mikla dýpt og hreinleika.

Eldfjallaglerungar eru unnir úr vikri frá Heklu, ösku úr Eyjafjalla-jökli og frá Vestmannaeyjum, ásamt leir úr Búðardal. Eldfjallaglerungar eru mjög sterkir, áferðafallegir og þola mikla notkun. Hvort sem að það eru bollar, diskar eða skálar, allt þolir að fara í ofn, uppþvottavél og örbylgjuofn.

Þór Sveinsson leirkerasmiður og hönnuður í nytjalist hefur hannað og unnið nytjahluti frá 1971. Hann er með mjög stílhreint, fágað handbragð og hefur mikið vald á efninu til að skapa form sem að eru engu lík. Þór notar steinleir til að renna úr, sem er mjög hábrenndur og hefur mikla herslu og styrk.

G.Helga Ingadóttir söng- og leirlistakona hefur starfað með Þór eiginmanni sínum frá árinu 2000 og býr til „Eldfjallaglerunga“, ásamt því að handmála leirmunina. Hún hannar einnig og býr til skartgripa.

Verði þér að góðu :-)
Starfsfólk Eldstó.



Eldstó Art Café/Bistró is an artistic café where all tableware is handmade on the premises by the owners G.Helga and Þór (Thor Sveinsson), potter.

The coffee we serve is made of quality coffee beans and our cakes, bread and soups are homemade as well as our various small dishes. Icelandic lamb and fresh fish is on the menu and lettuce grown in the surrounding countryside. Having a delicious breakfast in our lovely café on your way south is an excellent idea. We have a special menu for groups.

The couple Thor Sveinsson, potter and G. Helga Ingadóttir singer/pottery artist are the proud owners of Eldstó Art Gallery as well as the Café and Guesthouse.

Their appealing applied art creations are glazed with volcanic glaze, made from pumice and other volcanic substances from Mount Hekla and clay from Búðardalur.

On our big screen you can see video clips of the artists at work designing and creating original Icelandic handiwork.

Bon appetit :-)
Eldstó's staff.

Austurvegi 2, 860 Hvalsvellir
tel. 482-1011 & 691-3033
eldsto@eldsto.is
www.eldsto.is



Eldstó'art Café

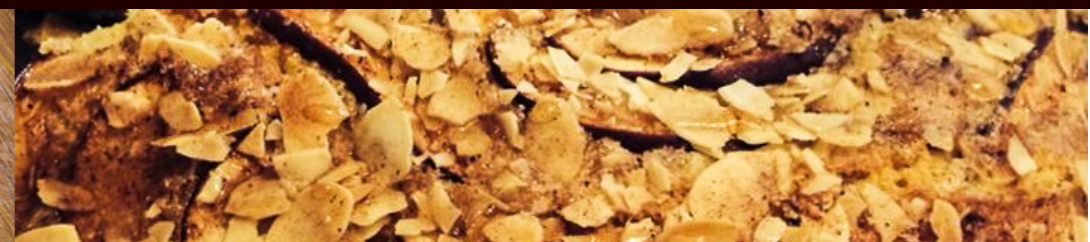
Bistro / Pottery / Guesthouse



Matseðill

Menu





Matseðill - Menu

- Brauð karfa** með hummus og tapenade mini salat. *990 kr.*
Bread basket with hummus and tapenade mini salad on the side.
- Heimabökuð flatkaka** með hangikjöti 1/2. *450 kr.*
Homemade flatbread with Icelandic smoked lamb 1/2.
- Heimabökuð flatkaka** með hangikjöti og salati. *600 kr.*
Homemade flatbread with Icelandic smoked lamb and vegetable puree.
- Grilluð samloka með skinku og osti**, papriku, tómötum, súrum agúrkum og hvítlaukssósu. *1.590 kr.*
Grilled sandwich with ham and cheese, tomato, peppers, pickles and garlic sauce.
- Steikar samloka með nautakjöti**, majónes, káli, tómötum, súrum gúrkum, lauk, papriku og osti. *2.190 kr.*
Steak sandwich with beef, mayonnaise, lettuce, tomato, pickles, onions, peppers and cheese.
- Parmesan-vaffla** með rjómasoti og reyktum laxi. *1.990 kr.*
Parmesan waffles with cream cheese and smoked salmon.
- Súpa dagsins** með heimabökuðu brauði. *1.390 kr.*
Soup of the day with homemade bread.
- Íslensk kjötsúpa** með heimabökuðu brauði. *2.190 kr.*
Icelandic lamb-soup with homemade bread.
- Eldstó Grænmetisbaka** með heimalagaðri Salsasósu og Salat. *2.190 kr.*
Eldstó Vegetable Pie with homemade Salsa and salad.
- Ítalskt Lasagna / Italian Lasagna.** *2.990 kr.*
- Eldstó Hamborgari** með salati, heimagerðum bökuðum kartöflubátum og sósu. *1.990 kr.*
Eldstó Hamburger with lettuce, homemade baked potato and sauce.

- Eldstó Ostborgari** með salati, heimagerðum bökuðum kartöflubátum og sósu. *2.090 kr.*
Eldstó Cheeseburger with lettuce, homemade baked potato and sauce.
- Eldstó Grand Borgari** með beikoni, steiktum sveppum lauk og papriku, heimagerðum bökuðum kartöflubátum og sósu. *2.490 kr.*
Eldstó Grand Beefburger with bacon, fried mushrooms, onion, and peppers, homemade baked potato and sauce.
- Ferskt salat með marineruðum Kjúklingi**, fetaosti, rauðlauk, kirsuberja tómötum, svörtum olívum, koriander og hvítlauks-olíu. *2.390 kr.*
Fresh mixed salad w/ marinated Chicken, red onion, cherry tomatoes, feta cheese, black olives, coriander and garlic oil.
- Grískt salat** með fetaosti, rauðlauk, kirsuberja tómötum, svörtum olívum, oregano, ristudum brauðteningum, blönduðum pipar og olívu-olíu. *2.090 kr.*
Greek salad with fresh lettuce, red onion, cherry tomatoes, feta cheese, black olives, croutons, oregano/ basil and olive oil.
- Salat með kúskús** með sólþurkuðum tómötum, graskerfræum, ristudum sólblomafræum, tómötum, hvítlauks olíu og fersku koriander. *2.090 kr.*
Salad with couscous, with sundried tomatoes, pumpkin seeds, roasted sunflower seeds, tomatoes, garlic oil and fresh coriander.
- Ítalskt salat** með parmaskinku, furuhnetum, rauðlauk, melónum, ferskri papriku, ristudum fræum og basil olíu. *2.090 kr.*
Italian salad with parma ham, fresh lettuce, red onion, melon, pine nuts, mixed seeds, peppers, and basil oil.

Kökur og eftirréttir – Cake and desserts

- Vaffla** með sultu og rjóma. *990 kr.*
Waffle with rhubarb or blueberry jam and whipped cream.
- Vaffla** með ís og súkkulaðisósu eða hindberjasósu. *1.490 kr.*
Waffle with homemade ice cream, chocolate or raspberry sauce.
- Skyr** með heimagerðri berjasósu og rjóma. *990 kr.*
Skyr (Special Icelandic product) homemade berry sauce and whipped cream.
- Heimagerður ís** með sósu að eigin vali, spyrja þjóninn. *1.290 kr.*
Homemade ice cream with sauce of your choice, please ask the waiter.
- Tertusneið / slice of cake.** *990 kr.*
- Gútenfrí kaka / Gluten free cake.** *600 kr.*
- Eftirréttur kokksins** (spyrja þjóninn, ekki alltaf á boðstólnum). *1.590 kr.*
Chef's special dessert (not always available, please ask the waiter).

Sjá í kæliborði aðra eftirrétti og kökur.
Please see other desserts and cakes at the counter.

