

matkráin

RESTAURANT – SMØRREBRØD



SMÁRÉTTIR

Small dishes

SÍLDARPLATTI

Þrjár tegundir af síld með rúgbrauði, eggjum, tómötum, dilli og rauðlauk.

HERRING PLATTER

Three types of herring with rye bread, eggs, tomatoes, dill and red onion.

3.890 kr.

CARPACCIO

Nautakjöt, klettsalat, parmesan, grænt pestó og ristaðar furuhnetur.

CARPACCIO

Cured beef, rucola, parmesan, green pesto, and toasted pine nuts.

3.490 kr.

RÆKJUKOKTEILL - Í GLASI

Handpillaðar úthafsækjur, 1000 eyja dressing, sítróna og dill

SHRIMP COCKTAIL - IN A GLASS

Hand-peeled deep-sea shrimp, Thousand Island dressing, lemon, and dill.

3.390 kr.

RAUÐRÓFA OG BLÓMKÁL

Blaðlauksm auk og dijon vinaigrette.

BEETROOT AND CAULIFLOWER

Leek purée and dijon vinaigrette.

2.490 kr.



GEITAOSTASALAT

Ristaðar valhnetur, balsamic vinaigrette, tómatar og sultaður laukur.

GOAT CHEESE SALAD

Toasted walnuts, balsamic vinaigrette, tomatoes and pickled onions.

3.690 kr.

BRUSCHETTA - TVÆR TEGUNDIR

Tómatur, basilíka og ricotta ostur & Parmaskinka, pestó, kirsuberjatómatar og balsamígljái

BRUSCHETTA DUO

Tomato, basil, ricotta cheese & Parma ham, pesto, cherry tomato, and balsamic glaze

2.790 kr.

FLATBRAUÐ

með hummus og baba ganoush

FLATBREAD

with hummus and baba ganoush

2.490 kr.

HAPPY HOUR - 15:00-18:00

Vínglós hússins eða stór bjór á krana. Glass of house wine or beer on tap.

1.250 kr.

„Charcuterie“ diskur með drykknum. Charcuterie plate with the drink.

2.490 kr.



BRUNCH RÉTTIR

Brunch

ALLA DAGA 11:30-16:00
ALL DAY BRUNCH 11:30-16:00

FULL ENGLISH BREAKFAST

Beikon, eggjahræra, bakaðar
baunir, steiktir tómatar,
kartöflubátar, eðalpylsa,
ristað brauð og pönnukökur

FULL ENGLISH BREAKFAST

*Bacon, scrambled eggs, baked
beans, fried tomatoes, potato
wedges, premium sausage,
toast, and pancakes.*

4.790 kr.

FERSKI BRUNCHINN

Serrano skinka, kantaloþa,
fersk ber, ristað brauð,
camembert, eggjahræra,
avocado, skyr boozt og
pönnukökur.

FRESH BRUNCH

*Serrano ham, cantaloupe, fresh
berries, toast, Camembert,
scrambled eggs, avocado, skyr
smoothie and pancakes.*

4.790 kr.

FRENCH TOAST

Með kanilsýrópi, bláberja
compot
og þeyttum rjóma.

FRENCH TOAST

*With cinnamon syrup, blueberry
compote
and whipped cream.*

2.890 kr.

AVOCADO TOAST

Ristað súrdeigsbrauð með
avokadó, sýrðum lauk,
linsoðnu eggj og tómati.

AVOCADO TOAST

*Sourdough bread with avocado,
pickled onion, poached egg,
and tomato.*

2.990 kr.

BRUNCH MEÐLÆTI

Brunch Sides

FRANSKAR
FRENCH FRIES

1.400 kr.

PÖNNUKÖKUR
PANCAKES

1.400 kr.

SKYRBOOZT
SKYRBOOZT

1.200 kr.

AUKA BEIKON
EXTRA BACON

990 kr.

ÁVAXTASKÁL
FRUIT BOWL

1.100 kr.

ERTU MEÐ OFNÆMI EÐA ÓÞOL?
SPURÐU OKKUR. VIÐ HJÁLPUM ÞÉR.

*Please let us know if you have any food allergies or
special dietary needs.*



AÐALRÉTTIR

Main

KLÚBBSAMLOKA

Kjúklingur, beikon, tómatar, salat, dijon-mæjónes og franskar.

CLUB SANDWICH

Chicken, bacon, tomatos, lettuce, dijon mayonnaise and french fries.

3.990 kr.

BLEIKJA

Pönnusteikt bleikja með möndlusósu, steiktu smælki og fersku grænmeti.

ARCTIC CHAR

Pan-fried Arctic char with almond sauce, fried potatoes and fresh vegetables.

5.290 kr.

HAMBORGARI

Camembert, beikon, rífsberjasulta, dijon-mæjónes, salat, sultaður laukur og franskar.

HAMBURGER

Camembert cheese, bacon, lingonberry jam, Dijon mayonnaise, lettuce, pickled onions and french fries.

3.790 kr.

HAMBORGARI

Gráðaostur, tómatar, laukur, salat, súrar gúrkur, „Big Mac“ sósa og franskar.

HAMBURGER

Blue cheese, tomatos, onion, lettuce, pickles, "Big Mac" sauce and french fries.

3.790 kr.

LAMBALIFUR

með kartöflumús, steiktum sveppum, sýrðum lauk, sultu og villisveppasósu.

LAMB LIVER

with mashed potatoes, sautéed mushrooms, pickled onion, jam, and wild mushroom sauce.

4.190 kr.

LAMBAKÓTILETTUR

Franskar kartöflur, béarnaise sósa og grænt salat

LAMB CHOPS

French fries, béarnaise sauce, and green salad.

5.990 kr.

KJÚKLINGABRINGA

Bakað rötargrænmeti, kartöflumús og villisveppasósa.

CHICKEN BREAST

Roasted root vegetables, mashed potatoes and wild mushroom sauce.

5.990 kr.

SESARSALAT

Kjúklingur, parmesan ostur, brauðteningar og sesardressing.

CAESAR SALAD

Chicken, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing

4.890 kr.

FISH AND CHIPS

Sítróna, súrar gúrkur og tartarsósa.

FISH AND CHIPS

Lemon, pickles and tartar sauce.

4.390 kr.

HUMARSÚPA

Rjómalöguð humarsúpa ásamt grilluðu súrdeigsbrauði og dillolíu

LOBSTER SOUP

Creamy lobster soup served with grilled sourdough bread and dill oil.

3.790 kr.





Jómfrúar smørrebrød

Smørrebrød by our sister
restaurant Jómfrúin

REYKTUR LAX

Franskbrauð m/reyktum laxi,
kavíar, eggjáhæru og dillsósu.

SMOKED SALMON

White bread w/smoked salmon,
caviar, scrambled egg
and dill dressing.

3.590 kr. / ½ 2.690 kr.

SILUNGAHROGN

Ristað brauð m/silungahrognum,
sýrðum rjóma, hráum lauk og
eggjarauðu.

TROUT ROE

Toast w/trout roe, sour cream, raw
onion and raw egg yolk.

3.990 kr. / ½ 2.890 kr.

RAUÐSPRETTAN

HANS JAKOBS

Rúgbrauð m/steiktri rauðsprettu,
remúlaði, laxarós með kavíar,
rækjum og spergli.

JAKOB'S PLACE

Rye bread w/fried plaice,
remoulade, smoked salmon with
caviar, shrimps and asparagus.

3.990 kr. / ½ 3.190 kr.

RÆKJUPÍRAMÍDI

Franskbrauð m/handpilluðum
úthafs rækjum og 1000 eyja sósu.

SHRIMP PYRAMID

White bread w/hand-peeled ocean
shrimps and 1000 islands dressing.

4.490 kr. / ½ 3.490 kr.

BEIKON MEÐ CAMEMBERT

Rúgbrauð m/stökku beikoni,
camembert, tómötum,
papriku og rifsberjasultu.

BACON WITH CAMEMBERT

Rye bread w/crisp bacon,
camembert, tomatos, bell pepper
and redcurrant jam.

3.190 kr. / ½ 2.390 kr.

ROAST BEEF TIMBRAÐA MANNSINS

Rúgbrauð m/roast beef,
tómötum, dijon-sinnepi, piparrót,
svörtum pipar og spældu egg.

ROAST BEEF RECOVERY

Rye bread w/roast beef, tomatoes,
dijon mustard, horseradish, black
pepper and fried egg.

3.690 kr. / ½ 2.590 kr.

ROAST BEEF MODERNE

Rúgbrauð m/roast beef, tómötum,
eggjum, steiktum lauk og
remúlaði.

ROAST BEEF MODERN

Rye bread w/roast beef, tomatoes,
eggs, crisp onion and remoulade.

3.690 kr. / ½ 2.590 kr.

Verðið á smurbrauðinu er ávallt gefið upp í heilum og hálfum stærðum. Ef þú átt erfitt með valið þá mælum við með hálfum stærðum, 2-3 ættu að nægja til að gera öll hamingjusöm.

Most dishes are available half portion in case you are having trouble deciding on a dish. Two or three half portion-dishes should do the trick.



Jómfrúar smørrebrød

Smørrebrød by our sister
restaurant Jómfrúin

LÚXUSSKINKA

– CAMEMBERT

Rúgbrauð m/skinu, camembert,
dijon-sinnepi, rifsberjasultu
og radísum.

HAM SPECIAL – CAMEMBERT

Rye bread with ham, camembert,
dijon mustard, redcurrant jelly and
radishes.

3.490 kr. / ½ 2.490 kr.

LIFRARKÆFA – DANSK

EVENTYR

Lifrarkæfa m/ rjómasveppasósu,
beikoni, sultu og djúpsteiktri
steinselju.

LIVER PATÉ

- DANISH FAIRYTALE

Liver paté with creamy mushroom
sauce, crisp bacon, jam and
deep-fried parsley.

3.590 kr. / ½ 2.490 kr.

VEGAN SMØRREBRØD ✓

Rúgbrauð m/ edamame
hummus, lárperu, radísum
og za'atar.

VEGAN SMØRREBRØD ✓

Rye bread w/ edamame hummus,
avocado, radish and za'atar.
2.990 kr.

SVEPPABRAUÐ ✓

Steiktir portobello sveppir,
sultaður laukur, epli og
vegan allioli.

MUSHROOM TOAST ✓

Pan-fried portobello mushrooms,
pickled onions, apple
and vegan aioli.

3.490kr.

H.C. ANDERSEN

Rúgbrauð m/stökku beikoni,
lifrarkæfu, púrtvínshlaupi,
piparrót og steinselju.

H.C. ANDERSEN'S FAVOURITE

Rye bread w/crisp bacon, liver paté,
port aspic, horseradish and parsley.

3.490 kr. / ½ 2.490 kr.

REYKTAR KARTÖFLUR ✓

Rúgbrauð með reyktum
kartöflum, avókadó, rauðlauk,
tómati og chili-majónesi.

SMOKED POTATOES ✓

Rye bread with smoked potatoes,
avocado, red onion, tomato, and
chili mayonnaise.

2.990 kr.

**ERTU MEÐ OFNÆMI EÐA ÓÞOL?
SPURÐU OKKUR. VIÐ HJÁLPUM ÞÉR.**

*Please let us know if you have any food allergies or
special dietary needs.*

EFTIRÉTTIR

Desserts

DJÚPSTEIKTUR CAMEMBERT

Borinn fram með ristuðu franskbrauði, vínberjum, papriku og sultu.

DEEPFRIED CAMEMBERT

Served with toast, grapes, bell pepper and jam.

3.790 kr.

FRÖNSK SÚKKULAÐIKAKA

Með rjóma.

FRENCH CHOCOLATE CAKE

With cream.

1.790 kr.

LEMON TART

Með ítölskum marens.

LEMON TART

With Italian meringue.

1.590 kr.

OSTADISKUR

Þrjár tegundir af íslenskum ostum.

CHEESE PLATTER

Three types of Icelandic cheese.

3.790 kr.

SÓLARUPPRÁS

Franskbrauð m/dönskum „bláosti“, tómötum og hrárri eggjarauðu.

SUNRISE

White bread w/Danish "Blue Cheese", tomatoes and raw egg yolk.

3.790 kr. / ½ 2.890 kr.



ÚRVAL AF KÖKUM. SPURÐU ÞJÓNINN.

Selection of cakes. Ask the waiter.



matkráin

BREIÐAMÖRK 10 // HVERAGERÐI