

matkráin

RESTAURANT – SMØRREBRØD



PLATTAR

Sharing Plates

LÚXUSPLATTI

Grafin bleikja með dillmæjónesi og sítrónu
Rauðspretta með remúlaði
Rækjur og egg með þúsund eyja sósu og dilli
Roast beef hússins
Skinka með camembert og dijon-sinnepi
Dönsk lifrakæfa með þúrtvínshlaupi og ferskri piparrót
Síld dagsins
Með lúxusplattanum fylgir brauð, kartöflur og sósa

● Tilvalið að deila -fyrir tvo ●

LUXURY PLATTER

*Cured Arctic char with dill mayonnaise and lemon
Smoked salmon with remoulade
Shrimp and eggs with Thousand Island dressing and dill
House roast beef
Ham special with camambert and dijon mustard
Danish liver paté with port wine jelly and fresh horseradish
Herring of the day
Served with bread, potatoes, and sauce*

● Perfect for sharing - serves two ●

8.990 kr.

SÍLDARPLATTI

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

HERRING PLATTER

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

3.990 kr.

CHARCUTERIE OSTA- OG SKINKU PLATTI

að hætti Matkrárinna

CHARCUTERIE, CHEESE AND HAM PLATTER

Matkráin style

3.490 kr.



SMÁRÉTTIR

Small dishes

DJÚPSTEIKTUR CAMEMBERT

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

DEEPFRIED CAMBEMBERT

Served with toast, grapes, bell pepper and jam.

3.990 kr.

RÆKJUKOKTEILL - Í GLASI

Handpillaðar úthafsrækjur, 1000 eyja dressing, sítróna og dill

SHRIMP COCKTAIL - IN A GLASS

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

3.490 kr.

RAUÐRÓFA ✓ OG BLÓMKÁL

Með blómkálsmauki i og sítrónu vinaigrettu.

BEETROOT AND ✓ CAULIFLOWER

Leek purée and lemon vinaigrette

2.490 kr.

GEITAOSTASALAT

Ristaðar valhnetur, balsamic vinaigrette, tómatar og sultaður laukur.

GOAT CHEESE SALAD

Toasted walnuts, balsamic vinaigrette, tomatoes and pickled onions.

3.890 kr.

BRUSCHETTA - TVÆR TEGUNDIR

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

BRUSCHETTA DUO

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

3.290 kr.

HAPPY HOUR - 15:00-18:00

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

1.350 kr.

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

3.490 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.

4.890 kr.

FERSKI BRUNCHINN

Serrano skinka, kantalópa, 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.

4.890 kr.

FRENCH TOAST

Með kanilsýrópi, bláberja compot og þeyttum rjóma.

FRENCH TOAST

With cinnamon syrup, blueberry compote and whipped cream.

2.990 kr.

AVOCADO TOAST

Ristað súrdeigsbrauð með avókadó, sýrðum lauk, linsoðnu egg og tómati.

AVOCADO TOAST

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

3.190 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

1.200 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.

4.190 kr.

BLEIKJA

með steiktu smælki, hvítvínssósu og fersku salati.

ARCTIC CHAR

fried potatoes, white-wine sauce and fresh salad

5.490 kr.

HAMBORGARI

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

HAMBURGER

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

3.990 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.

3.990 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.

4.490 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, eggjæræru og dillsósu.

SMOKED SALMON

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

3.790 kr. / ½ 2.790 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.

4.190 kr. / ½ 2.990 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
úthafsrækjum og 1000 eyja sósu.

SHRIMP PYRAMID

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

4.690 kr. / ½ 3.690 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.

3.390 kr. / ½ 2.590 kr.

ROAST BEEF TIMBRAÐA MANNSINS

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

ROAST BEEF RECOVERY

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

3.990 kr. / ½ 2.890 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.

3.890 kr. / ½ 2.890 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.

3.690 kr. / ½ 2.690 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.

3.790 kr. / ½ 2.690 kr.

SÓLARUPPRÁS

Franskbrauð m/dönskum
„bláosti“, tómotum
og hrárrí eggjarauðu.

SUNRISE

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

3.890 kr. / ½ 2.990 kr.

SVEPPABRAUÐ (V)

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

MUSHROOM TOAST (V)

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

3.690kr.

H.C. ANDERSEN

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

H.C. ANDERSEN'S FAVOURITE
Rye bread w/crisp bacon, liver paté,
port aspic, horseradish and parsley.

3.590 kr. / ½ 2.590 kr.

REYKTAR KARTÖFLUR (V)

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

SMOKED POTATOES (V)

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

3.190 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

EPLAKAKA
með þeyttum rjóma

APPLECAKE
with whipped cream
1.590 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.
3.890 kr.



ÚRVAL AF KÖKUM. SPURÐU ÞJÓNINN.
Selection of cakes. Ask the waiter.

matkráin

BREIÐAMÖRK 10 // HVERAGERÐI

