

SMURBRAUÐ – SMÖRREBRÖÐ



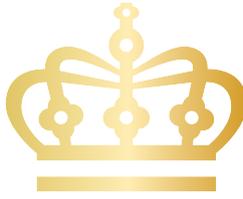
Jómfrúin

– SCANDINAVIAN KITCHEN –

EST. 1996

MATSEÐILL

ÍSLENSKA | ENGLISH



LÚXUSPLATTI

Dansk og dejlig

Hér hefur Jómfrúin sett saman 7 úrvalsrétti ásamt brauði svo úr verður dásamlegur lúxusplatti. Við mælum með því að byrjað sé á síldinni, endað á ostinum og að snafsinn sé aldrei langt undan.

Valin síld

Handpillaðar úthafsækjur

Steikt rauðspretta m/remúlaði

Lifrarkæfa m/beikoni

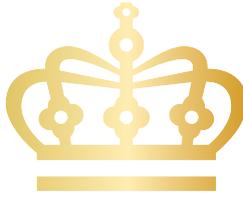
Kalkúnabringa með rauðbeðusalati

Purusteik

Danskur „Bláostur“

Borið fram með kartöflum, sósu, brauði og smjöri

8.890 kr.



LUXURY PLATTER



Delightfully Danish

Our chefs have carefully chosen a variety of delicacies for the Luxury Platter. We recommend that you start with the herring and finish with the blue cheese but it's all up to you, of course. However, for a true smørrebrød experience we advise you to have one (or two) of our delicious snaps to go with it.

Selected, marinated herring

Hand-peeled ocean shrimps

Fried plaice w/remoulade

Danish liver paté w/bacon

Turkey breast with beetroot salad

Roast pork

Danish "Blue Cheese"

Served with potatoes, sauce bread and butter

8.890 kr.



*Don't forget to toast frequently
making sure to clink everyone's glasses
while looking them in the eye before you drink.
In Icelandic we say "Skál!"*



Heitir réttir

WARM DISHES

Sósa, sulta og huggulegheit í hávegum haft.

RIB EYE BRAUÐ

Nauta rib eye, súrdeigsbrauð, steiktir sveppir, sýrður laukur, kartöfluskífur og bernaïse sósa

RIB EYE BREAD

Rib eye, sourdough bread, fried mushrooms, pickled onion, potato coins and bernaïse sauce

4.600 kr.

LAMBALIFUR

Kartöflumús, sýrður laukur, sulta, sveppasósa.

LAMB LIVER

Mashed potatoes, pickled onion, jam and mushroom sauce

3.900 kr.

1/2 3.200 kr.

KÁLFASNITSEL

Kartöflur, kapers, grænar ertur, sítróna og „skysovs”.

VEAL SCHNITZEL

Potatoes, capers, green peas, lemon and „skysovs”

4.900 kr.

PURUSTEIK

Sýrt grænmeti, kartöflur og „skysovs”

ROAST PORK

Pickles, potatoes and „skysovs”.

4.690 kr.

1/2 3.490 kr.

SALTBÖKUÐ SELJURÓT (V)

Rúgbrauð, pistasíumæjónes, pikklaður fennill, steiktir sveppir og ristuaðar pistasíur

SALT BAKED CELERY ROOT (V)

Rye bread, pistachio-mayo, pickled fennel, fried mushrooms and roasted pistachios

3.990 kr.



BORGARI “OPEN FACED”

Súrdeigsbrauð, 150 gr. nautaborgari, lárpera, tómatu, rauðlaukur og spælegg

BURGER “OPEN FACED”

Sourdough bread, 150 gr. beef, avocado, tomatoes, red onions and fried egg.

3.490 kr.

FALAFEL “OPEN FACED” (V)

Súrdeigsbrauð, falafel, lárpera, tómatu, rauðlaukur og radíuspíru.

FALAFEL “OPEN FACED” (V)

Sourdough bread, falafel, avocado, tomato, red onion and radish sprout.

3.200 kr.



Heitt í hádegínu

Á krítartöflunni má finna hádegisrétti dagsins og smurbrauðstvennu dagsins.

Lunch special

Please see our blackboard for the Lunch Special and the Smørrebrød Duet of the day.

Síld

HERRING

Byrja á síldinni, segir Jómfrúin!

Allir síldarréttir eru bornir fram með rúgbrauði, smjöri, eggjum, tómötum, lauk og dilli.

All herring dishes are served with rye bread, butter, eggs, tomatoes, onion and dill.

SÍLDARPLATTI

Sjö tegundir saman á disk, tilvalið að deila.

HERRING PLATTER

Variety of Herring dishes served together, great for sharing.

4.990

O.P. Anderson síld

O.P. Anderson herring

2.990

½ 2.300

Frönsk lauksíld

French onion herring

2.990

½ 2.300

Karrsíld

Curried herring

2.990

½ 2.300

Sinneps- og maltviskí síld

Mustard and malt whiskey herring

2.990

½ 2.300

Kladesholmen brantevikssíld

Kladesholmen branteviks herring

2.990

½ 2.300

Sólberjasíld

Blackcurrant herring

2.990

½ 2.300

Piparrótarsíld

Horseradish herring

2.990

½ 2.300

Snafs með?

Jómfrúin vill hafa lífið litríkt. Þess vegna er hún með landsins mesta úrval af ákavíti. Skoðaðu snafsaseðilinn. Svo koma litirnir.



Aquavit

For a true smørrebrød experience we advise you to have one (or two) of our delicious snaps to go with it. Ask the waiter for the list.

Fiskur og skeldýr

FISH & SHELLFISH

Uppáhaldssneiðar margra.

RÆKJUPÍRAMÍDI

Franskbrauð m/handpilluðum úthafsrækjum og 1000 eyja sósu.

SHRIMP PYRAMID

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



4.300
½ 3.290



RÆKJUKOKTEILL

Franskbrauð með rækjum, 1000 eyja sósu, dilli, lárperu, lime og egg.

SHRIMP COCKTAIL

White bread w/ shrimps, 1000 islands dressing, dill, avocado, lime and egg.

3.990
½ 2.890

EGG & RÆKJUR

Ristað brauð m/eggjum, handpilluðum úthafsrækjum og 1000 eyja sósu.

EGG & SHRIMPS

Toast w/eggs, hand-peeled ocean shrimps and 1000 islands dressing.



2.900
½ 2.150



RAUÐSPRETTAN HANS JAKOBS

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

JAKOB'S PLAICE

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

3.890
½ 2.990

RAUÐSPRETTA „EN DANSKER“

Rúgbrauð með steiktri rauðsprettu, sítrónumæjónesi, handpilluðum úthafsrækjum, sítrónu og dilli.

PLAICE “DANISH STYLE”

Rye bread w/ fried plaice, lemon- mayo, shrimps, lemon and dill.



3.890
½ 2.990



REYKTUR ÁLL

Rúgbrauð m/reyktum ál, eggjahræru, tómát og graslauk.

SMOKED EEL

Rye bread w/smoked eel, scrambled egg, tomato and chives.

4.990
½ 3.990

Verðið á smurbrauðinu er ávallt gefið upp í heilum og hálfum sneiðum. Ef þú átt erfitt með valið þá mælum við með hálfum sneiðum, 2–3 ættu að duga til að gera alla hamingjusama.

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.

REYKTUR LAX

Franskbrauð m/reyktum laxi, kaviar, eggjahræru og dillsósu.

SMOKED SALMON

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



3.390
½ 2.490



REYKTUR LAX OG KARTÖFLUR

Ristað fransktbrauð með reyktum laxi, sítrónurjómaosti, kartöflum og rauðlauk.

SMOKED SALMON AND POTATOES

Toast w/ smoked salmon, lemon crème cheese, potatoes and red onion.

3.290
½ 2.490

HEITREYKTUR LAX

Ristað brauð m/heitreyktum laxi, refasmára og dillsósu.

HOT- SMOKED SALMON

Toast w/hot-smoked salmon, alfalfa and dill dressing.



3.690
½ 2.790



LAXATARTAR

Ristað brauð m/reyktum söxuðum laxi, hráum lauk, kapers, piparrót og hrárrí eggjarauðu.

SALMON TARTAR

Toast w/chopped smoked salmon, raw onion, capers, horseradish and raw egg yolk.

3.190
½ 2.290

GRAFINN LAX & LÁRPERA

Súrdeigsbrauð m/rauðrófu- og ákavítisgröfnum laxi, lárperu og eggj.

CURED SALMON & AVOCADO

Sourdough bread w/beetroot and aquavit cured salmon, avocado and egg.



3.890
½ 2.990



SILUNGAHROGN

Ristað brauð m/silungahrognum, dillsósu, hráum lauk og eggjarauðu.

TROUT ROE

Toast w/trout roe, dill dressing, raw onion and raw egg yolk.

3.990
½ 2.890

SKELFISKSALAT

Ristað brauð m/krabbasalati, rækjum, spergli og eggjum.

SHELFISH SALAD

Toast w/surimi, crab salad, shrimps, asparagus and eggs.



3.890
½ 2.790



PORTÚGALI

Ristað brauð m/risasardínum, eggjum, tómötum, hráum lauk, kapers og hrárrí eggjarauðu.

THE PORTUGUESE

Toast w/jumbo sardines, eggs, tomatoes, raw onion, capers and raw egg yolk.

2.790
½ 2.190



Trust the fishing nation!



Kjöt

MEAT

Huggulegt, topphlaðið og fallega skreytt.

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.



3.390
½ 2.290



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.

3.490
½ 2.390

BEIKON MEÐ CAMEMBERT

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

BACON WITH CAMEMBERT

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



2.890
½ 2.100



KALKÚNABRINGA

kalkúnabringa á ristuðu franskbrauði með rauðbeðusalati, sinnepsósu og eggj.

TURKEY BREAD

Toast with turkey breast, spicy red beetroot salad, mustard dressing and eggs

3.890
½ 2.800

ROAST BEEF MODERNE

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

ROAST BEEF MODERN

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



3.390
½ 2.290



ROAST BEEF TIMBRAÐA MANNSINS

Rúgbrauð m/roast beef, tómat sneiðum, 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.

3.490
½ 2.390

ROAST BEEF BERNAISE

Rúgbrauð m/roast beef, stökkum kartöfluflogum, sultuðum lauk og kaldri bernaise.

ROAST BEEF BERNAISE

Rye bread w/roast beef, crispy potato chips, pickled onion and cold bernaise.



3.590
½ 2.490

„Helt ud til kanten“, er Jómfrúin vön að segja við starfsfólkið sitt og það vita allir hvað hún á við.

BUFF-TARTAR

Rúgbrauð m/hráu úrvalsnautakjöti, piparrót, lauk, söxuduðum rauðbeðum, kapers og hrárrí eggjarauðu.

BEEF TARTAR

Rye bread w/hand-scraped beef tartar, horseradish, onion, beetroot, capers and raw egg yolk.



4.100
½ 2.900



NAUTATARTAR "RØRT"

Rúgbrauð m/ hráu úrvalsnautakjöti, kapers, lauk, rauðbeðum, sinnepssósu og egg.

BEEF TARTAR "RØRT"

Rye bread w/ hand-scraped beef tartar, capers, onion, beetroot, mustard dressing and egg 4.300
½ 2.890

PASTRAMI

Fransktbrauð m/reyktu og marineruðu nautakjöti, súrkáli, dijon-sinnepi og ferskum kryddjurtum.

PASTRAMI

White bread w/smoked and marinated beef, dijon mustard and fresh herbs.



3.200
½ 2.290



SNITSEL MODERNE

Ristað súrdeigsbrauð með steiktu kálfasnitsemi, nípumauki, tómat-chutney, kapers, radísum, piparrót og steiktum kartöflufögum.

SCHNITZEL MODERN

Toasted sourdough bread w/ fried veal schnitzel, parsnip puree, tomato chutney, capers, horseradish and potato chips 3.390
½ 2.290

LÚXUSSKINKA – RAUÐBEÐU

Rúgbrauð m/skinku, sterku rauðbeðusalati, eggjum og graslauk.

HAM SPECIAL – BEETROOT

Rye bread with ham, spicy red beetroot salad, eggs and chives.



3.100
½ 2.190



LÚXUSSKINKA – CAMEMBERT

Rúgbrauð m/skinku, camembert, dijon-sinnepi, rífsberjasultu og radísum.

HAM SPECIAL – CAMEMBERT

Rye bread with ham, camembert, dijon mustard, redcurrant jelly and radishes. 3.290
½ 2.390

HAMBORGARHRYGGUR

Ristað franskbrauð með reyktum hamborgarhrygg, kartöflusalati, sýrðum lauk og ferskum kryddjurtum

SMOKED PORK LOIN

Smoked loin of pork, potato salad, pickled onion and fresh herbs



3.490
½ 2.390



LAMBASTEIK

Rúgbrauð m/lambasteik, steiktum sveppum, týtuberjasultu, djúpsteiktri steinselju og heitri sósu.

ROAST LAMB

Rye bread w/roast lamb, sautéed mushrooms, cranberry jam, deep-fried parsley and warm sauce. 3.490
½ 2.390

BOMBAY KJÚKLINGASALAT

Ristað franskbrauð m/karríkjúklingasalati, tómötum, laxarós og kaviar.

BOMBAY

Toast w/curry-chicken salad, tomatoes, eggs, smoked salmon and caviar.



3.390
½ 2.390

KARTÖFLUR & GRÆNT

POTATOES & GREENS

„Kartöflur og salat er svo mikið meira en bara meðlæti“

VEGAN SMÖRREBRØD (V)

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

VEGAN SMÖRREBRØD (V)

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



2.890 



REYKTAR KARTÖFLUR (V)

Rúgbrauð m/reyktum kartöflum, lárperu, rauðlauk, tómat og chili-mæjónesi.

SMOKED POTATOES (V)

Rye bread w/ smoked potatoes, avocado, red onion, tomato and chili mayo.

2.790 

SVEPPABRAUÐ (V)

Ristað súrdeigsbrauð með steiktum portobello-sveppum, radísum, sýrðum lauk, hvítlaukssósu, epli og steiktri steinselju.

MUSHROOM TOAST (V)

Toast with fried portobello mushrooms, radishes, pickled onion, garlic dressing, apples and fried parsley mayonnaise, pickled onion and cress.



3.190 



KARTOFFELMAD

Rúgbrauð m/kartöflum, stökku beikoni, tómotum og majónesi.

THE POTATO FARMER

Rye bread w/potatoes, crispy bacon, tomatoes and mayonnaise.

2.990
½ 1.990

KARTÖFLUR OG RÆKJUR

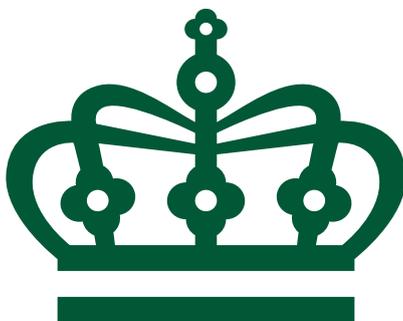
Rúgbrauð með kartöflum, sítrónumæjónesi, handpilluðum rækjum, rauðlauk og dilli.

POTATOES AND SHRIMPS

Ryebread w/ potatoes, lemon-mayo, hand peeled shrimps and dill



3.290
½ 2.290



„Ertu með ofnæmi eða óþol? Spurðu okkur.

Við hjálpum þér.

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

Ostur

☺ CHEESE ☺

Osturinn fullkomnar máltíðina. Upplifun fyrir öll skilningarvit.

SÓLARUPPRÁS

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

SUNRISE

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

3.690

½ 2.690

DJÚPSTEIKTUR CAMEMBERT

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

DEEPPRIED CAMEMBERT

Served with toast, grapes, bell pepper and jam.

3.590

OSTADISKUR

Þrjár tegundir af íslenskum ostum.

CHEESE PLATTER

Three types of Icelandic cheese.

3.390



*Þetta er heilög þrenning:
„Smurbrauð, öl og snafs“*



Sætt

☺ SOMETHING SWEET ☺

Öll ævintýri verða að enda vel, það veit Jómfrúin.

Súkkulaðikaka

Chocolate cake

1.390

Ostakaka

Cheesecake

1.390

Marengs

Meringue tart

1.390

Gulrótarkaka

Carrot cake

1.390

Sítrónukaka

Lemontart

1.190

Kransakökubiti

Marzipan bite

1.090



*Don't forget to toast frequently
making sure to clink everyone's glasses
while looking them in the eye before you drink.
In Icelandic we say “Skál!”*





Jómfrúin



Jómfrúin hefur nú starfað óslitið frá árinu 1996 og fastagestir hafa haldið tryggð við staðinn allan tímann sem segir meira en mörg orð. Dönsku áhrifin eru sterk enda er fátt danskara en smurbrauð. Jómfrúin hefur vissa þolinmæði gagnvart nýjungum en allt innan velsæmismarka, takk fyrir. Hefðin skiptir öllu máli, smurbrauð á að vera fallega skreytt, topphlaðið og matarmikið. Jómfrúin hefur enda einstakt lag á að tengja saman íslenskt gæðahráefni við dönsku hefðina og handbragðið sem tilheyrir smurbrauðskúnstinni.

Velbekomme!



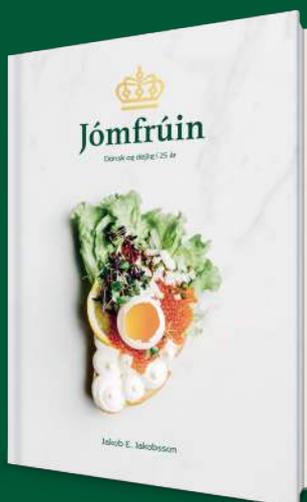
Jómfrúin



Welcome to Jómfrúin, the home of Danish smørrebrød in Iceland. It all began in 1888 with Oscars Davidsen's highly praised smørrebrød restaurant in Copenhagen. Today, in Reykjavík, "Jómfrúin" stands for the best in Danish smørrebrød. An unbroken tradition of quality and Danish culinary culture for the past 100 years. Essentially an open-faced sandwich usually featuring rye sourdough bread, smørrebrød presents different combinations of seafood, meat, vegetables and condiments, and is typically enjoyed with a cold local beer and snaps (aquavit).

Enjoy!

Viltu vita meira um smurbrauð og danska menningu?



Bókin um Jómfrúna er fánleg á staðnum. Árituð jafnvel.



ÁTTU VON Á GESTUM?

Ertu að plana fund eða viðburð?

Jómfrúin snarar fram stórum og smáum veislum, hvort sem þú átt von á einum eða allri þjóðinni. Boðið er upp á fjórar tegundir af „smørrebrød“; heilar brauðsneiðar, hálfar brauðsneiðar, matarsnuttur og canapé kokteilsnuttur. Úrvalið er glæsilegt eins og sjá má í matsæðlinum og á jomfruin.is

Stórar pantanir eru aðeins teknar í síma því Jómfrúin vill nú vita hvað stendur til og gefa góð ráð. Vinsamlega hringið með minnst eins dags fyrirvara. Símanúmerið er 55 10 100.



Jómfrúna má einnig leigja fyrir hópa