

KLAMBRAR BISTRØ

Smærri réttir (tilvalið að deila)

Saltfiskkróketur og döðlur

Remúlaði, spæsí sósa og jurtir

2.290 kr-

Grilluð grísaríf

Klambra bbq-sósa, vorlaukur og sesamfræ

2.690 kr-

Heimagerðar frikadeller

Kjöttbollur, krydduð tómata-marinerung, basil-pestó og parmesan

2.390 kr-

Stökk gullaugu (hægt að fá vegan)

Kartöflur, gremolata, sýrður rjómi og jurtir

1.990 kr-

Grillaður aspás (hægt að fá vegan)

Gribiche-sósa og sítróna

1.990 kr-

Maísrif (hægt að fá vegan)

Old-bay kryddblanda, feykir, sýrður rjómi og límóna

2.190 kr-

Bakaður ostur

Hunang, ristaðar hnetur, ber og kex.

1.990 kr-

Smurbrauð að hætti frú Poulsen

Spurðu þjóninn hvað við bjóðum upp á í dag

2.690 kr-

Íslenskur burrata

Pístasíuolía, söltuð sítróna og jurtasalat.

2.600 kr-

Parmesan franskar

Heimagert mæjóg og tómatósósa

1.890 kr-

Nýbakað brauð og þeytt smjör

990 kr-

Lautarkarfa fyrir tvo "take out"

Heimabakað brauð, tvær tegundir af viðbiti, ostar, þurrkaðar pylsur, parmaskinka, ávextir og sætir bitar.

3.990 kr-

MAT SKRÁ

Stærri réttir

Fiskur dagsins

Spurðu þjóninn hvað við bjóðum upp á í dag

3.200 kr-

Súpa dagsins

Spurðu þjóninn hvað við bjóðum upp á í dag

1.890 kr-

Pylsa frá pylsumeistararum

(hægt að fá vegan)

Íslenskt wasabi, kartöflusalat, pikklaður rauðlaukur og brioche brauð.

2.690 kr-

Bættu við parmesan frönskum.

550 kr-

Klambratúnssalat (hægt að fá vegan)

Salatblanda, grillaður kjúklingur, beikon, avókadó, jarðaber, stökkt maís, granatepli, fetaostur, sýrður laukur og límónu-vinaigrette

3.100 kr-

„Hygge“ platti

Súpa- og smurbrauð dagsins og sætur bitur

2.950 kr-

Klambra-fiskbörger

Stökk rauðspretta, tartarsósa, pikklauð sinnepsfræ, salat og kartöflubrauð

3.390 kr-

Bættu við parmesan frönskum.

550 kr-

KLAMBRAR BISTRØ

Small courses (great for sharing)

Salted cod croquettes and dates

Remoulade, spicy sauce and herbs

2.290 kr-

BBQ pork ribs

House bbq-sauce, spring onion og sesame seeds

2.690 kr-

Homemade Frikadeller

Meatballs, spicy tomato-marinara, basil-pesto and parmesan

2.390 kr-

Crispy local potatoes

(vegan option available)

Gremolata, sour cream og herbs

1.990 kr-

Grilled asparagus

(vegan option available)

Gribiche-sauce og lemon

1.990 kr-

Corn ribs (vegan options available)

Old-bay spice blend, feykir cheese, sour cream og lime

2.190 kr-

Baked camembert

Nuts, honey, herbs and crackers

1.990 kr-

Smørre of the day

Ask the waiter

2.690 kr-

Icelandic burrata

Pistachio oil and preserved lemons

2.600 kr-

Parmesan french fries

Homemade mayo and ketchup

1.890 kr-

Freshly baked bread

Whipped butter

990 kr-

Picnic for two "take out"

Homemade bread, two types of spreads, cheese, charcuterie, fruits and sweet bites

3.990 kr-

ME NU

Main courses

Fish of the day

Ask your waiter

3.200 kr-

Soup of the day

Ask the waiter

1.890 kr-

Hot dog a la Klambrar

(vegan option available)

Sausage from the best sausage maker in town, local wasabi, potato salad, pickled red onion, brioche bread

2.690 kr-

Add parmesan fries

550 kr-

House salad (vegan option available)

Crispy salad, grilled chicken, bacon, avocado, strawberries, crispy corn, pomegranate, feta cheese, pickled onion and lime-vinaigrette

3.100

„Hygge“ platter

Soup and smørre of the day and sweets

2.950 kr-

Fish burger a la Klambrar

Pan fried plaice, tartar sauce, pickled mustard seeds, frisee salad, potato bread

3.390 kr-

Add parmesan fries

550 kr-