

# MATSEÐILL KRÖST

## FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

### HÆGELDUÐ SVÍNASÍÐA

Hunangsgljáð með grænkáli, djion sinnepi & pikkludum sinnepsfræjum.

2490

### GRUYERE KRÓKETTUR

Kartöflu & osta krókettur með Parma skinku.

1790

### BAKAÐUR OSTUR

Eldbakaður Auður, pistasíur, heimagerð hrökkbrauð & hunang.

1890

### GRILLAÐ ROMEIN SALAT

Romein salat með koriander sósu, pistasíum & Parmigiano-Reggiano.

1890

## AÐALRÉTTIR GRILLAÐIR Á JOSPER GRILLI

### GRILLAÐUR ÞORSKHNAKKI

4890

Grillaður Þorskur með brenndum blaðlauk, Harissa Beurre blanc, grænum eplum & kartöflum.

Prófaðu með Edda San Marzano, Italy, Chardonnay

### RIBEYE

6690

Kolagrillað íslenskt fitusprengr nauta rib-eye, 250 g. hvítlaukskartöflur & sveppagljáa

Prófaðu með barolo monvigliero. Italy 2017

### GRILLAÐUR KJÚKLINGUR

3890

Salat, bistró franskar & kremuð piparsósa. – Hægt að sleppa frönskum & stækka salatskammt.

Prófaðu með Vaucher Père & Fils, Côtes du Rhône, France

### LAMBAKÓTILETTUR

5890

Grillaðar lambakótiletur, feta-ostur, hægeldaður laukur, hvítlaukskartöflur & soðsósa.

Prófaðu með Vaucher Père & Fils, Côtes du Rhône, France

**BÖRGER** bornir fram með bistró frönskum & Kröstsósu.

### KRÖSTÍ BÖRGER

Grillaður hamborgari (brisket), 160g, Cheddar ostur, salat, buff tómatar & Kröst mayo sósa.

3290

### FISH & CHIPS

Djúpstektur þorskur í tempura í kartöflubrauði með pikkludum rauðlauk & heimagerðri tartar sósu.

3290

### SKYR PANNA COTTA

Bláber & kanill kex mulningur.

1650

Hamborgari & Búbbur.  
Prófaðu börgerana með glasi af Juvé & Camps Cava Gran Reserva Brut fyrir auka 1500kr.