

DESEMBER KRÖST

BAR SNARL

BEIKON DÖÐLUR <i>Með reyktum rjómaosti.</i>	BISTRÓ FRANSKAR <i>Með Aioli.</i>	ÓLÍFUR & HNETUR	HARÐ- FISKUR <i>Með þeyttu karamelluðu smjöri.</i>
1690	890	990	990

AÐALRÉTTIR

GRILLAÐUR ÞORSKUR 3590

Með stökkum kartöflum, karamelluðu blómkáli, kremadri sítrónusósu og grænum eplum.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með Bourgogne blanc eða Riesling.

GRILLAÐUR KJÚKLINGUR 2990

Með Parmesan-frönskum og kremadri piparsósu.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

DUCK CONFIT 4350

Með stökkum kartöflum, Aioli, sveppagljáa og pikkludum eplum.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með Ch. Capet-Guillier Saint-Emilion 2015.

KRÖSTÍ BORGARI 2790

Logagrillað Rib-eye nautakjöt. Með Cheddar, lauk, buff-tómat, bistró frönskum & Kröst-sósu.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

BEYOND MEAT BORGARI (V) 2890

Logagrillað „Beyond Meat“. Með vegan Cheddar, tómat, lauk, bistró frönskum & Kröst-sósu.

STEAK-FRITES AU POIVRE

NAUTASTEIK MEÐ PIPARSÓSU 4750

Full meyrnuð íslensk nautalund með piparsósu og bistró frönskum.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með Camille Giroud Bourgogne.

HÁTÍÐAR-SMÁRÉTTIR

með vínþörun

2 RÉTTIR: 3590

*+2200 fyrir vínþörun**

3 RÉTTIR: 4950

*+3300 fyrir vínþörun**

TVÍREYKT HANGIKJÖT

Með laufabrauði og sætri mjólk.

Vínþörun: WILLM Gewurztraminer Grand Cru

GRILLAÐ ROMAINE

MEÐ REYKTUM LAX

Með skarlottulauk & sýrðum rjóma.

Vínþörun: BRANCOTT ESTATE Sauvignon Blanc

RÆKJUKOKTEILL

Risarækjur, kokteilsósa & piklað selleri

Vínþörun: CHANZY Crémant de Bourgogne

FOIE GRAS

Með laukpúrru, epli og jurtum

Vínþörun: CAMILLE GIROUD

Bourgogne blanc 2017

MARÍNERUÐ SÍLD

Í lauk og sinnepsfræjum með rúgbrauði

& sýrðu grænmeti

Vínþörun: AALBORG Dill Akvavit

GRILLAÐUR OSTUR

Auður með chili hunangi, pistastu

hnetum og hrökkbrauði

Vínþörun: BOUTINOT La Côte Sauvage 2018

** 1/2 glas af hverju víni í vínþörun*

VÍN KRÖST

HVÍTVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
CAMILLE GIROUD <i>Bourgogne blanc 2017</i>	2.450	11.500
CAMILLE GIROUD <i>Auxey-Duresses 2018</i>	–	12.900
CAMILLE GIROUD <i>Meursault 'Les Vireuils' 2018</i>	–	19.500
ARNAUD BAILLOT <i>Saint Aubin 1er Cru</i>	–	18.200
JEAN MONNIER <i>Meursault 2017</i>	–	11.660
THIERRY LAFFAY <i>Chablis 2019</i>	2.390	10.500
LOUIS MICHEL <i>Chablis Grand Cru „Les Clos“ 2013</i>	–	15.500
HEIMURINN	15 cl.	Flaska
BRANCOTT ESTATE <i>Sauvignon Blanc Brut, Marlborough, NZ</i>	1.790	7.900
PFÄFFL <i>Terrassen Sonnleiten Riesling 2019</i>	2.250	9.900
LA TUNELLA <i>Pinot Grigio, Italy</i>	1.890	8.500
CLOUDY BAY <i>Sauvignon blanc 2017</i>	–	11.900

RÓSAVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
PASQUA <i>11 Minutes 2019, Verona</i>	1.690	6.300
BODVÁR <i>No. 8 2019, Provence, France</i>	–	8.450

KAMPAVÍN & FREYÐIVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
JUVÉ & CAMPS <i>Cava Gran Reserva Brut</i>	1.790	7.950
BELSTAR <i>Prosecco D.O.C.</i>	1.690	6.300
CHANZY <i>Crémant de Bourgogne</i>	–	8.900
VEUVE CLICQUOT <i>Brut</i>	2.990	11.900
BOLLINGER <i>Special Cuvée Brut</i>	–	12.600
DRAPPIER <i>Brut Nature</i>	–	12.500
DRAPPIER <i>Brut Nature Rosé</i>	–	14.500
EGLY-OURIET <i>Grand Cru Tradition Brut</i>	–	19.950
LARMANDIER-BERNIER <i>Terre de Vertus 2012</i>	–	17.900
VEUVE CLICQUOT <i>ROSÉ</i>	–	15.800
POL ROGER <i>Brut</i>	–	15.000
POL ROGER <i>Sir Winston Churchill 2009</i>	–	39.500
CHARLES HEIDSIECK <i>Brut Réserve</i>	–	15.250
CHARLES HEIDSIECK <i>Rosé Réserve</i>	–	16.350
CHARLES HEIDSIECK <i>Blanc De Blanc</i>	–	16.900
DOM PERIGNON <i>Vintage 2008</i>	–	42.000
LOUIS ROEDERER <i>Cristal 2009</i>	–	45.000
KRUG <i>Grande Cuvée</i>	–	48.000

RAUÐVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
CAMILLE GIROUD <i>Bourgogne 2017</i>	2.600	11.500
CAMILLE GIROUD <i>Marsannay les Longeroies 2018, Bourgogne</i>	–	11.550
CAMILLE GIROUD <i>Beaune 1er Cru 'Aux Cras' 2017, Bourgogne</i>	–	15.800
MARC ROY <i>Bourgogne Rouge 2018</i>	–	12.000
GEORGES LIGNIER <i>Gevrey Chambertin 2018, Bourgogne</i>	–	14.750
LIGNIER MICHELOT <i>Morey St. Denis 1er Cru 2018, Bourgogne</i>	–	29.800
HUMBERT FRÉRES <i>Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2017</i>	–	17.900
AURELIEN VERDET <i>Nuits-st-Georges 2018</i>	–	14.950
DOMAINE FAIVELEY <i>Pommard Les Vaumuriens 2005, Bourgogne</i>	–	15.900
BOUTINOT <i>La Côte Sauvage Cairanne 2018 Rhône, France</i>	–	8.600
CHÂTEAU CAPET-GUILLIER <i>Saint-Emilion Grand Cru 2015, Bordeaux</i>	2.600	11.500
CHÂTEAU HAUT BRISSON <i>Saint-Emilion 2016, Bordeaux</i>	–	10.450
CHÂTEAU CLERC-MILON <i>Pauillac 2005</i>	–	27.900
CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'ÉGLISE <i>Pomerol 2011, Bordeaux</i>	22.600	
LE GRAND ROI <i>Châteauneuf-du-Pape 2018, Rhône</i>	–	12.600

HEIMURINN	15 cl.	Flaska
TENUTA DI CEPPALANO <i>Alle Viole, Tuscany 2014, Italy</i>	1.790	7.950
CASISANO <i>Brunello Di Montalcino 2015, Italy</i>	–	12.200
GAJA <i>Sito Moresco Langhe 2019, Italy</i>	–	14.700
TENUTA SETTE PONTI <i>Oreno 2004, Tuscany</i>	–	17.950
BODEGA OLARRO <i>Cerro Añon Rioja Reserva 2016</i>	2.250	9.900
BODEGAS LAN <i>Gran Reserva Rioja 2010</i>	–	11.700
VIÑA ARDANZA <i>Rioja Reserva 2010</i>	–	13.900
PINTIA <i>Toro 2016</i>	–	19.200
VEGA SICILIA <i>Valbuena 5° 2015</i>	–	34.500
SYROCCO <i>2018 100% Syrah, Morocco</i>	2.100	9.500
ACHAVAL-FERRER <i>Finca Altamira 2003, Malbec, Argentina</i>	–	18.900
CASA LAPOSTOLLE <i>Clos Apalta, 2005</i>	–	39.000
DON MELCHOR <i>Cabernet Sauvignon 2007, Puento Alto, Chile</i>	–	15.100
DUCKHORN <i>Merlot 2015, Napa, USA</i>	–	16.900
GOLDENEYE <i>Anderson Valley Pinot Noir, USA</i>	–	13.500