

MATSEÐILL KRÖST

FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

RISOTTO- BOLLUR

Með villisveppum & Parmigiano-Reggiano.

1990

GRILLAÐUR OSTUR

Auður með chili hunangi, pistasíuhnetum og brökkbrauði.

1750

GRILLAÐUR HUMAR

Með kremadri sítrónusósu og brioche brauði.

3590

LÉTTREYKT LAXA-TARTAR

Með sítrónu, kapers & dill sýrðum-rjóma.

2450

BISTRÓ FRANSKAR

Með Aioli.

990

AÐALRÉTTIR

GRILLAÐUR ÞORSKUR

3390

Með stökkum kartöflum, furuhnetum, kremadri sítrónusósu, kirsuberjatómötum & basil.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með Bourgogne blanc eða Riesling.

KRÖST BORGARI

2990

160 gr. logagrillað íslenskt rib-eye nautakjöt.

Með breskum cheddar osti, lauk, tómötum, salati, bistró frönskum & Kröst sósu.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með kampavíni.

GRILLAÐUR KJÚKLINGUR

2890

Með stökku salati, piparsósu og frönskum.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

BEYOND MEAT BORGARI (V)

2990

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

Prófaðu með Tenuta di Ceppaiano.

AVOCADO & KJÚKLINGASALAT

2990

Avocado, rifinn kjúklingur, romaine, gúrka, stökkar kjúklingabaunir, spínat, rauðlaukur og Tzatziki jógurtsósa.

HÆGT AÐ BREYTA Í VEGETARIAN / VEGAN.

Prófaðu með Brancott Estate Sauvignon Blanc

ANDA-CONFIT

3970

Með stökkum kartöflum, sveppagljáa, eplum og aioli.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með Château Capet-Guillier Saint-Emilion eða Chavy-Chouet Bourgogne 'La Taupe'.

BURRATA SALAT

3150

Ítalskt Burrata með heirloom tómötum, Prosciutto, balsamic vinaigrette & basil salati.

Prófaðu með Tenuta di Ceppaiano.

STEAK-FRITES AU POIVRE

NAUTALUND MEÐ PIPARSÓSU

4850

Fullmeyrnuð íslensk nautalund með franskri piparsósu og bistró frönskum.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með Château Capet-Guillier Saint-Emilion.

VÍN KRÖST

HVÍTVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
<i>CAMILLE GIROUD 2019 Bourgogne Chardonnay</i>	2.850	11.500
<i>CAMILLE GIROUD Auxey-Duresses 2018</i>	–	12.900
<i>ARNAUD BAILLOT Saint Aubin 1er Cru</i>	–	18.200
<i>JEAN MONNIER Meursault 'Les Rougeots' 2019</i>	–	18.500
<i>THIERRY LAFFAY Petit Chablis 2020</i>	2.390	10.500
<i>LOUIS MICHEL Chablis Grand Cru „Les Clos“ 2013</i>	–	15.500
HEIMURINN	15 cl.	Flaska
<i>BRANCOTT ESTATE Sauvignon Blanc Brut, Marlborough, NZ</i>	1.790	7.900
<i>KOEHLER-RUPRECHT Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett trocken 2019, Pfalz, Germany</i>	2.390	10.500
<i>PFAFFL Terrassen Sonnleiten Riesling 2019</i>	–	9.900
<i>SANTA SOFIA Pinot Grigio, Italy</i>	1.790	7.900

RÓSAVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
<i>BODVÁR No. 8 2019, Provence, France</i>	2.390	10.500

KAMPAVÍN & FREYÐIVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
<i>JUVÉ & CAMPS Cava Gran Reserva Brut</i>	1.890	8.600
<i>BOLLINGER Special Cuvée Brut</i>	–	12.600
<i>DRAPPIER Brut Nature</i>	–	12.500
<i>DRAPPIER Brut Nature Rosé</i>	–	14.500
<i>EGLY-OURIET Grand Cru Tradition Brut</i>	–	19.950
<i>LARMANDIER-BERNIER Terre de Vertus 2012</i>	–	17.900
<i>VEUVE CLICQUOT ROSÉ</i>	–	15.800
<i>POL ROGER Sir Winston Churchill 2009</i>	–	39.500
<i>CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD</i>	–	16.900
<i>DOM PERIGNON Vintage 2008</i>	–	42.000

RAUÐVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
<i>CHAVY-CHOUET Bourgogne 'La taupe' 2019</i>	2.850	11.500
<i>CAMILLE GIROUD Marsannay les Longeroies 2018, Bourgogne</i>	–	11.550
<i>CAMILLE GIROUD Pommard 'Les Cras' 2019, Bourgogne</i>	–	18.500
<i>CAMILLE GIROUD Beaune 1er Cru 'Les Avaux' 2019, Bourgogne</i>	–	20.500
<i>CAMILLE GIROUD Beaune 1er Cru 'Les Avaux' 2019, Bourgogne</i>	–	20.500
<i>HUMBERT FRÉRES Bourgogne 2017</i>	–	21.500
<i>GEORGES LIGNIER Gevrey Chambertin 2018, Bourgogne</i>	–	14.750
<i>AURELIEN VERDET Nuits-st-Georges 2018</i>	–	14.950
<i>DOMAINE FAIVELEY Pommard Les Vaumuriens 2005, Bourgogne</i>	–	15.900
<i>BOUTINOT La Côte Sauvage Cairanne 2018 Rhône, France</i>	–	8.600
<i>MISSION ST. VINCENT Bordeaux 2019</i>	1.690	6.900
<i>CHÂTEAU CAPET-GUILLIER Saint-Emilion Grand Cru 2015, Bordeaux</i>	2.990	11.500
<i>LE GRAND ROI Châteauneuf-du-Pape 2018</i>	–	12.600
<i>OGIER Clos de l'Oratoire des Papes Châteauneuf-du-Pape 2019</i>	–	17.700

HEIMURINN	15 cl.	Flaska
<i>TENUTA DI CEPPALANO Alle Viole, Tuscany 2014, Italy</i>	1.790	7.500
<i>CASISANO Brunello Di Montalcino 2015, Italy</i>	–	12.200
<i>TENUTA SETTE PONTI Oreno 2004, Tuscany</i>	–	17.950
<i>KOEHLER-RUPRECHT Saumagen Spätburgunder Kabinett trocken 2019, Pfalz, Germany</i>	–	9.900
<i>BODEGA OLARRO Cerro Añon Rioja Reserva 2016, Spain</i>	2.250	9.900
<i>VIÑA ARDANZA Rioja Reserva 2010, Spain</i>	–	13.900
<i>CATENA MALBEC 2018, Argentine</i>	2.450	10.900
<i>PINTIA Toro 2016, Spain</i>	–	19.200
<i>DON MELCHOR Cabernet Sauvignon 2007, Puento Alto, Chile</i>	–	15.100
<i>DUCKHORN Merlot 2015, Napa, USA</i>	–	18.900