

HÁDEGI KRÖST

BAR SNARL

BEIKON DÖDLUR <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 2950

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

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með Bourgogne blanc eða Riesling.

GRILLAÐUR KJÚKLINGUR 2650

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, pistasú

hnetum og hrökkbrauði

Vínþörun: BOUTINOT La Côte Sauvage 2018

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

VÍN KRÖST

VÍN Á SÉRSTÖKU HÁDEGISVERÐI

HVÍTVÍN

BRANCOTT ESTATE
Sauvignon Blanc,
Brut

1290

RAUÐVÍN

CEPPAIANO
Alle Viole,
Toscana 2014

1290

RÓSAVÍN

PASQUA
11 Minutes 2017,
Verona

1290

FREYÐIVÍN

BELSTAR
Prosecco D.O.C.

1290

HVÍTVÍN

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

RÓSAVÍN

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

KAMPAVÍN & FREYÐIVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
<i>JUVÉ & CAMPS Cava Gran Reserva Brut</i>	1.790	7.950
<i>BELSTAR Prosecco D.O.C.</i>	1.690	6.300
<i>CHANZY Crémant de Bourgogne</i>	–	8.900
<i>VEUVE CLICQUOT Brut</i>	2.990	11.900
<i>BOLLINGER Special Cuvée Brut</i>	–	12.600
<i>DRAPPIER Brut Nature</i>	–	12.500
Og mörg fleiri....		

RAUÐVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
<i>CAMILLE GIROUD Bourgogne 2017</i>	2.600	11.500
<i>CAMILLE GIROUD Marsannay les Longeroies 2018, Bourgogne</i>	–	11.550
<i>CAMILLE GIROUD Beaune 1er Cru 'Aux Cras' 2017, Bourgogne</i>	–	15.800
<i>MARC ROY Bourgogne Rouge 2018</i>	–	12.000
<i>GEORGES LIGNIER Gevrey Chambertin 2018</i>	–	14.750
<i>LIGNIER MICHELOT Morey St. Denis 1er Cru 2018, Bourgogne</i>	–	29.800
<i>AURELIEN VERDET Nuits-st-Georges 2018</i>	–	14.950
<i>BOUTINOT La Côte Sauvage Cairanne 2018 Rhône, France</i>	–	8.600
<i>CHÂTEAU CAPET-GUILLIER Saint-Emilion Grand Cru 2015, Bordeaux</i>	2.600	11.500
<i>CHÂTEAU HAUT BRISSON Saint-Emilion 2016, Bordeaux</i>	–	10.450
<i>LE GRAND ROI Châteauneuf-du-Pape 2018, Rhône</i>	–	12.600

HEIMURINN	15 cl.	Flaska
<i>TENUTA DI CEPPAIANO Alle Viole, Tuscany 2014, Italy</i>	1.790	7.950
<i>CASISANO Brunello Di Montalcino 2015, Italy</i>	–	12.200
<i>GAJA SITO Moresco Langhe 2019, Italy</i>	–	14.700
<i>BODEGA OLARRO Cerro Añon Rioja Reserva 2016</i>	2.250	9.900
<i>BODEGAS LAN Gran Reserva Rioja 2010</i>	–	11.700
<i>VIÑA ARDANZA Rioja Reserva 2010</i>	–	13.900
<i>SYROCCO 2018 100% Syrah, Morocco</i>	2.100	9.500
<i>ACHAVAL-FERRER Finca Altamira 2003, Malbec, Argentina</i>	–	18.900
<i>DON MELCHOR Cabernet Sauvignon 2007, Puento Alto, Chile</i>	–	15.100
<i>DUCKHORN Merlot 2015, Napa, USA</i>	–	16.900
<i>GOLDENEYE Anderson Valley Pinot Noir, USA</i>	–	13.500