

MATSEÐILL KRÖST

FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

RISOTTO- BOLLUR <i>Með villisveppum & Parmigiano-Reggiano.</i>	GRILLAÐUR OSTUR <i>Auður með chili hunangi, pistasíuhnetum og hrökkbrauði.</i>	GRILLAÐUR HUMAR <i>Með kremadri sítrónusósu og brioche brauði.</i>	LÉTTREYKT LAXA-TARTAR <i>Með sítrónu, kapers & dill sýrðum-rjóma.</i>	BISTRÓ FRANSKAR <i>Með Aioli.</i>
1990	1750	3590	2450	990

AÐALRÉTTIR

GRILLAÐUR ÞORSKUR 3390 <i>Með stökkum kartöflum, furuhnetum, kremadri sítrónusósu, kirsuberjatómötum & basil.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með Bourgogne blanc eða Riesling.</i>	KRÖST BORGARI 2990 <i>160 gr. logagrillað íslenskt rib-eye nautakjöt. Með breskum cheddar osti, lauk, tómotum, salati, bistró frönskum & Kröst sósu.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með kampavíni.</i>
GRILLAÐUR KJÚKLINGUR 2890 <i>Með stökku salati, piparsósu og frönskum.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.	BEYOND MEAT BORGARI (V) 2990 <i>Logagrillað „Beyond Meat“. Með vegan Cheddar, lauk, buff-tómat, bistró frönskum & Kröst tómatsósu.</i> <i>Prófaðu með Tenuta di Ceppaiano.</i>
AVOCADO & KJÚKLINGASALAT 2990 <i>Avocado, rifinn kjúklingur, romaine, gúrka, stökkar kjúklingabaunir, spínat, rauðlaukur og Tzatziki jógúrtsósa.</i> HÆGT AÐ BREYTA Í VEGETARIAN / VEGAN. <i>Prófaðu með Brancott Estate Sauvignon Blanc</i>	ANDA-CONFIT 3970 <i>Með stökkum kartöflum, sveppagljáa, eplum og aioli.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með Château Capet-Guillier Saint-Emilion eða Chavy-Chouet Bourgogne 'La Taupe'.</i>
BURRATA SALAT 3150 <i>Ítalskt Burrata með heirloom tómotum, Prosciutto, balsamic vinaigrette & basil salati.</i> <i>Prófaðu með Tenuta di Ceppaiano.</i>	STEAK-FRITES AU POIVRE NAUTALUND MEÐ PIPARSÓSU 4850 <i>Fullmeyrnuð íslensk nautalund með franskri piparsósu og bistró frönskum.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með Château Capet-Guillier Saint-Emilion.</i>

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 FRÈRES 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 CEPPAIANO 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