

# MATSEÐILL KRÖST

## FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

### RISOTTO- BOLLUR

Með villisveppum & Parmigiano-Reggiano.

1990

### GRILLAÐUR OSTUR

Auður með chili hunangi, pistasíuhnetum og hrökkbrauði.

1750

### GRILLAÐUR HUMAR

Með kremaðri sítrónusósu og brioche brauði.

3590

### BURRATA SALAT

Ítalskt Burrata með tómötum, balsamic vinaigrette & basil salati.

2990

### BISTRÓ FRANSKAR

Með Aioli.

990

## AÐALRÉTTIR

### GRILLAÐUR ÞORSKUR 3390

Með stökkum kartöflum, furuhnetum, kremaðri 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.

Prófaðu með Catena Malbec.

### AVOCADO & KJÚKLINGASALAT 2990

Avocado, rifinn kjúklingur, pistasíur, kirsuberjatómatar & piparrótarsósa.

Prófaðu með Rósarvíni.

### GRILLAÐ BLÓMKÁL (V) 2990

Með soja soðgljáa, hummus, stökkum kjúklingabaunum & chimmichurri.

Prófaðu með Camille Giroud Bourgogne 2019.

## » Hádegistvenna «

Risotto bollur

eða Grillaður ostur

+

Grillaður þorskur

eða Grillaður kjúklingur

eða Avacado & kjúklingasalat

3950

### „SURF AND TURF“ 6850

Grillaður humar og íslensk nautalund tarragon smjör sósu & stökkum kartöflum.

Prófaðu með Chavy-Chouet Bourgogne 'La Taupe'.

### 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 Hess Collection Cabernet Sauvignon.

# 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 'Clos du Cromin' 2020</i>	–	16.500
<i>THIERRY LAFFAY Petit Chablis 2020</i>	2.390	10.500
<i>THIERRY LAFFAY Chablis 1st Cru 'Montre de Milieu' 2019</i>		14.500
<i>LOUIS MICHEL Chablis Grand Cru „Les Clos“ 2013</i>	–	15.500
HEIMURINN	15 cl.	Flaska
<i>SAINT CLAIR Sauvignon Blanc 2018</i>	1.790	7.500
<i>KOEHLER-RUPRECHT Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett trocken 2019, Pfalz Germany</i>	2.390	10.500
<i>PFÄFFL Terrassen Sonnleiten Riesling 2019</i>		9.900
<i>ALBINO ARMANI Pinot Grigio Colle, Italy</i>	1.990	8.900

## RÓSAVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
<i>BODVÁR No. 8 2019, Provence, France</i>	2.390	10.500
<i>ROSÉ DE LÉOUBE AOC 2020, Provence</i>	2.250	9.900

## KAMPAVÍN & FREYÐIVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
<i>JUVÉ &amp; CAMPS Cava Gran Reserva Brut</i>	1.990	8.600
<i>BOLLINGER Special Cuwée Brut</i>	–	12.600
<i>DRAPPIER Brut Nature</i>	–	14.500
<i>DRAPPIER Brut Nature Rosé</i>	–	15.500
<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>LA TÉNE Pinot Noir 2021, Languedoc</i>	2.250	9.900
<i>CHAVY-CHOUET Bourgogne 'La taupe' 2019</i>	–	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>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>BOUTINOT La Côte Sauvage Cairanne 2018 Rhône, France</i>	–	8.600
<i>LE GRAND ROI Châteauneuf-du-Pape 2018</i>	–	12.600
<i>OGIER Clos de l'Oratoire des Papes Châteauneuf-du-Pape 2019</i>	3.900	16.900

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>RICASOLI Casalferro 2008, Tuscany</i>	–	18.900
<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>GRATAVINUM 2πr 0000, Priorat, Spain</i>	1.990	8.600
<i>LUCA Malbec 'old vine' 2018, Argentine</i>	2.450	10.900
<i>PINTIA Toro 2016, Spain</i>	–	19.200
<i>THE HESS COLLECTION Allomi Cabernet Sauvignon 2019, Napa, USA</i>	2.850	11.500
<i>DUCKHORN Merlot 2015, Napa, USA</i>	–	18.900