

# KVÖLD KRÖST

## FORRÉTTIR & BAR SNARL

### RISOTTO- BOLLUR

Með villisveppum &  
Parmigiano-Reggiano.

1690

### BÖKUÐ AUÐUR

Grillaður hvítmygluostur  
með hunangi og  
heimagerðu kexi.

1750

### LÉTTREYKT LAXA-TARTAR

Með sítrónu,  
stökkum kapers  
og dill-sýrðum rjóma.

2050

### BURRATA SALAT

Burrata ostur, tómatar,  
fíkjur, hráskinka &  
balsamic.

2990

### BISTRÓ FRANSKAR

Með aioli.

690

### GRILLAÐUR HUMAR

Með kremadri  
sítrónusósu  
og Brioche brauði.

2990

### VEUVE CLICQUOT

Brut - Glas

2990

### CHARCUTERIE PLATTI

Hráskinka, franskar pylsur, olífur, þrjár ostar  
& heimagerð hrökkkex. Fyrir 2-3. Frábært með góðu  
frönsku rauðvíni.

4950

## AÐALRÉTTIR

### GRILLAÐUR ÞORSKUR 3590

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

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með Bourgogne Blanc eða Riesling.

### DUCK CONFIT 3970

Með epla- og ruccola salati, kartöflum, pikkludum  
eplum og sveppagljáa.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með Château Laforge frá Bordeaux.

### 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.

Prófaðu borgarana með Kampavíni eða Cava.

### 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  
eða Château Laforge Saint-Émilion.

### GRILLAÐUR KJÚKLINGUR 2990

Með epla- og ruccola-salati, Parmigiano-Reggiano,  
aioli & bistró frönskum.

BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.

Prófaðu með Camille Giroud Bourgogne.

### STÖKKT RÓSAKÁL (VE) 3150

Með söltuðum vínberjum, atípastli, chili-hunangi  
& rifnum geitaosti.

Prófaðu með Brancott Estate Sauvignon Blanc.

# VÍN KRÖST

## HVÍTVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
CAMILLE GIROUD <i>Bourgogne Blanc 2017</i>	–	10.100
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
LOUIS MICHEL <i>Chablis 2018</i>	2.150	9.500
LOUIS MICHEL <i>Chablis Grand Cru „Les Clos“ 2013</i>		15.500
HEIMURINN	15 cl.	Flaska
MORANDÉ	1.790	7.950
<i>Gran Reserva Chardonnay 2016, Chile</i>		
BRANCOTT ESTATE	1.990	8.900
<i>Sauvignon Blanc Brut, Marlborough, NZ</i>		
DR. LOOSEN <i>Riesling Kabinett 2019</i>	1.990	8.900
THREE THIEVES <i>Pinot Grigio, California</i>	1.850	8.350
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
VEUVE CLICQUOT <i>Brut</i>	2.990	10.900
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	11.150
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, Bourgogne</i>	–	14.950
DOMAINE FAIVELEY <i>Pommard Les Vaumuriens 2005, Bourgogne</i>	–	15.900
CHÂTEAU HAUT BRISSON <i>Saint-Emilion 2016, Bordeaux</i>		10.450
CHÂTEAU CLERC-MILON <i>Pauillac 2005</i>	–	27.900
OGIER <i>Clos L'Oratoire Les Papes Châteauneuf-du-Pape 2017, Rhône</i>	2.990	12.500
CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'EGLISE <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 CEPPAIANO <i>Alle Viole, Tuscany 2014, Italy</i>	1.790	7.950
CASISANO <i>Brunello Di Montalcino 2015, Italy</i>		12.200
TENUTA SETTE PONTI <i>Oreno 2004, Tuscany</i>	–	17.950
BODEGA OLARRO <i>Cerro Añon Rioja Reserva 2016</i>	2.100	9.900
BODEGAS LAN <i>Gran Reserva Rioja 2010</i>	–	11.700
VIÑA ARDANZA <i>Rioja Reserva 2010</i>	–	13.900
FINCA LAS MORAS <i>Black Label Malbec 2016, Argentina</i>	2.100	9.900
ACHAVAL-FERRER <i>Finca Altamira 2003, Malbec, Argentina</i>	–	18.900
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