

KVÖLD KRÖST

FORRÉTTIR & BAR SNARL

RISOTTO- BOLLUR <i>Með villisveppum & Parmigiano-Reggiano.</i>	GRILLAÐUR OSTUR <i>Auður með chili hunangi, pistastubnetum og brökkbrauði.</i>	GRILLAÐ ROMAINE M/REYKTUM LAX <i>Með skarlottulauk & crème fraîche.</i>	NAUTATARTAR <i>Með piparrót, kapers & 24 mánaða Parmagiano- Reggiano. Borið fram með súrdeigsbrauði.</i>	BISTRÓ FRANSKAR <i>Með Aioli.</i>
1890	1490	1790	2350	890

AÐALRÉTTIR

GRILLAÐUR ÞORSKUR 3100 <i>Með stökkum kartöflum, karamelluðu blómkáli, kremadri sítrónusósu og grænum eplum.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með Bourgogne blanc eða Riesling.</i>	BEYOND MEAT BORGARI (V) 2890 <i>Logagrillað „Beyond Meat“. Með vegan Cheddar, tómat, lauk, bistró frönskum & Kröst-sósu.</i> <i>Prófaðu með Tenuta di Ceppaiano.</i>
FISKIKÖKUR 2790 <i>Með Beurre blanc sósu, salati & stökkum kartöflum.</i>	RIB-EYE NAUTASTEIK 4100 <i>250 gr. íslenskt rib-eye. Logagrillað með tarragon smjörsósu og stökkum kartöflum.</i> BREYTA Í LÁGKOLVETNA: 250 KR. <i>Prófaðu með Camille Giroud Bourgogne</i>
GRILLAÐUR KJÚKLINGUR 2890 <i>Með stökku salati, piparsósu og frönskum.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR.	STEAK-FRITES AU POIVRE NAUTASTEIK MEÐ PIPARSÓSU 4750 <i>250 gr. full meyrnuð íslensk nautalund með piparsósu og bistró frönskum.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með Château Capet-Guillier Saint-Emilion.</i>
DUCK 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 Camille Giroud Bourgogne.</i>	
KRÖSTÍ BORGARI 2790 <i>160 gr. logagrillað íslenskt Rib-eye nautakjöt. Með Cheddar, lauk, tómat, bistró frönskum & Kröst-sósu.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með Kampavíni.</i>	

VÍN KRÖST

HVÍTVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
CAMILLE GIROUD <i>Bourgogne blanc 2017</i>	2.600	11.500
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
THIERRY LAFFAY <i>Chablis 2019</i>	2.390	10.500
LOUIS MICHEL <i>Chablis Grand Cru „Les Clos“ 2013</i>	–	15.500
HEIMURINN	15 cl.	Flaska
BRANCOTT ESTATE <i>Sauvignon Blanc Brut, Marlborough, NZ</i>	1.790	7.900
PFÄFFL <i>Terrassen Sonnleiten Riesling 2019</i>	2.250	9.900
LE CALDERARE <i>Pinot Grigio, Italy</i>	1.890	8.500
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
CHANZY <i>Crémant de Bourgogne</i>	–	8.900
VEUVE CLICQUOT <i>Brut</i>	2.990	11.900
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
CHAMPAGNE BARONS DE ROTSCCHILD	–	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	11.500
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</i>	–	14.950
DOMAINE FAIVELEY <i>Pommard Les Vaumuriens 2005, Bourgogne</i>	–	15.900
BOUTINOT <i>La Côte Sauvage Cairanne 2018 Rhône, France</i>	–	8.600
CHÂTEAU CAPET-GUILLIER <i>Saint-Emilion Grand Cru 2015, Bordeaux</i>	2.600	11.500
CHÂTEAU HAUT BRISSON <i>Saint-Emilion 2016, Bordeaux</i>	–	10.450
CHÂTEAU CLERC-MILON <i>Pauillac 2005</i>	–	27.900
CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'ÉGLISE <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 CEPPALANO <i>Alle Viole, Tuscany 2014, Italy</i>	1.790	7.950
CASISANO <i>Brunello Di Montalcino 2015, Italy</i>	–	12.200
GAJA <i>Sito Moresco Langhe 2019, Italy</i>	–	14.700
TENUTA SETTE PONTI <i>Oreno 2004, Tuscany</i>	–	17.950
BODEGA OLARRO <i>Cerro Añon Rioja Reserva 2016</i>	2.250	9.900
BODEGAS LAN <i>Gran Reserva Rioja 2010</i>	–	11.700
VIÑA ARDANZA <i>Rioja Reserva 2010</i>	–	13.900
PINTIA <i>Toro 2016</i>	–	19.200
VEGA SICILIA <i>Valbuena 5° 2015</i>	–	34.500
SYROCCO <i>2018 100% Syrah, Morocco</i>	2.100	9.500
ACHAVAL-FERRER <i>Finca Altamira 2003, Malbec, Argentina</i>	–	18.900
CASA LAPOSTOLLE <i>Clos Apalta, 2005</i>	–	39.000
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