

# HÁDEGIS KRÖST

## FORRÉTTIR & BAR SNARL

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

## AÐALRÉTTIR

<b>GRILLAÐUR ÞORSKUR</b> 2790 <i>Með stökkum kartöflum, karamelluðu blómkáli, kremaðri sítrónusósu og grænum eplum.</i> BREYTA Í LÁGKOLVETNA: 250 KR.	
<b>FISKIKÖKUR</b> 2390 <i>Með Beurre blanc sósu, salati &amp; stökkum kartöflum.</i>	
<b>GRILLAÐUR KJÚKLINGUR</b> 2490 <i>Með stökku salati, piparsósu og frönskum.</i> BREYTA Í LÁGKOLVETNA: 250 KR.	
<b>RIB-EYE STEIK</b> 3990 <i>Logagrilluð með tarragon smjörsósu og stökkum kartöflum.</i> BREYTA Í LÁGKOLVETNA: 250 KR.	
<b>KRÖSTÍ BORGARI</b> 2790 <i>160 gr. logagrillað íslenskt Rib-eye nautakjöt. Með Cheddar, lauk, tómát, bistró frönskum &amp; Kröst-sósu.</i> BREYTA Í LÁGKOLVETNA: 250 KR.	
<b>BEYOND MEAT BORGARI (V)</b> 2890 <i>Logagrillað „Beyond Meat“. Með vegan Cheddar, eplasalati, rauðkáli, Kröst-sósu &amp; bistró frönskum.</i>	

## » Hádegistvænna «

Risotto-bollur  
eða Grillað Romaine  
m/reyktum lax

+

Fiskikökur  
eða Grillaður kjúklingur

3490

# 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
CAMILLE GIROUD Bourgogne blanc 2017	2.600	11.500
CAMILLE GIROUD Auxey-Duresses 2018	–	12.900
CAMILLE GIROUD Meursault 'Les Vireuils' 2018	–	19.500
ARNAUD BAILLOT Saint Aubin 1er Cru	–	18.200
JEAN MONNIER Meursault 2017	–	11.660
THIERRY LAFFAY Chablis 2019	2.390	10.500
HEIMURINN	15 cl.	Flaska
BRANCOTT ESTATE	1.790	7.900
Sauvignon Blanc Brut, Marlborough, NZ	–	
PFÄFFL Terrassen Sonnleiten Riesling 2019	2.250	9.900
LE CALDERARE Pinot Grigio, Italy	1.890	8.500
CLOUDY BAY Sauvignon blanc 2017	–	11.900

### RÓSAVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
PASQUA 11 Minutes 2019, Verona	1.690	6.300
BODVÁR No. 8 2019, Provence, France		8.450

### KAMPAVÍN & FREYÐIVÍN

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

### RAUÐVÍN

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

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