

MATSEÐILL KRÖST

FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

RISOTTO- BOLLUR <i>Með villisveppum & Parmigiano-Reggiano.</i>	REYKTUR LAX <i>Sýrður rjómi, brenndur laukur & stökkt rúgbrauð.</i>	GRILLAÐ BLÓMKÁL <i>Með soja soðgljóa, hummus, stökkum kjúklingabaunum & chimmichurri.</i>	3 ÍSLENSKIR OSTAR <i>Tindur, auður, ljótur, heimagert brökkbrauð & hunang.</i>	BISTRÓ FRANSKAR <i>Með Aioli.</i>
2200	2000	2100	2200	900

AÐALRÉTTIR

GRILLAÐUR ÞORSKUR	3200
<i>Burre monte, Nduja, græn epli & grillað romain.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með Bourgogne blanc eða Riesling.</i>	
KRÖST BORGARI	3000
<i>Brisket kjöt, karamellaður laukur, cheddar ostur, franskar & kröst sósa.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með kampavíni.</i>	
GRILLAÐUR KJÚKLINGUR	2900
<i>Með stökku salati, piparsósu og frönskum.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með Catena Malbec.</i>	
DUCK CONFIT	4500
<i>Með stökkum kartöflum, pikkludum eplum og sveppagljáa.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með Hess Collection Allomi Cabernet Sauv.</i>	
STEAK-FRITES AU POIVRE	
RIB-EYE MEÐ PIPARSÓSU	5900
<i>Rib-eye með franskri piparsósu og bistró frönskum.</i> BREYTA Í KETO/LKL: 250 KR. <i>Prófaðu með Hess Collection Cabernet Sauvignon.</i>	

» Hádegistvenna «

Risotto bollur

eða Reyktur lax

+

Grillaður þorskur

eða Grillaður kjúklingur

3900

VÍN KRÖST

HVÍTVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
<i>CAMILLE GIROUD 2019</i> <i>Bourgogne Chardonnay</i>	2.800	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>	2.400	10.500
<i>THIERRY LAFFAY</i> <i>Chablis 1st Cru 'Montre de Milieu' 2019</i>		14.500
<i>LOUIS MICHEL Chablis Grand Cru</i> <i>„Les Clos“ 2013</i>	–	15.500
HEIMURINN	15 cl.	Flaska
<i>SAINT CLAIR Sauvignon Blanc 2018</i>	1.800	7.500
<i>KOEHLER-RUPRECHT Kallstadter Saumagen</i> <i>Riesling Kabinett trocken 2019, Pfalz Germany</i>	2.400	10.500
<i>PAFFL Terrassen Sonnleiten Riesling 2019</i>		9.900
<i>ALBINO ARMANI Pinot Grigio Colle, Italy</i>	2.000	8.900

RÓSAVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
<i>BODVÁR No. 8 2019, Provence, France</i>	2400	10.500
<i>ROSÉ DE LÉOUBE AOC 2020, Provence</i>	–	9.900

KAMPAVÍN & FREYÐIVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
<i>JUVÉ & CAMPS Cava Gran Reserva Brut</i>	2.000	8.600
<i>BELSTAR PROSECCO</i>	1.700	7.200
<i>BOLLINGER Special Cuvée Brut</i>	–	12.600
<i>DRAPPIER Brut Nature</i>	–	14.500
<i>DRAPPIER Brut Nature Rosé</i>	–	15.500
<i>LARMANDIER-BERNIER Terre de Vertus 2012</i>	–	17.900
<i>POL ROGER Sir Winston Churchill 2009</i>	–	39.500
<i>CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD</i>	–	16.900

RAUÐVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
<i>CHÂTEAU LA LAGUNE</i> <i>Mademoiselle L 2016, Haut-Médoc, Bordeaux</i>	2.400	10.500
<i>LA TÈNE Pinot Noir 2021, Languedoc</i>	2.200	9.900
<i>CHAVY-CHOUET Bourgogne 'La taupe' 2019</i>	–	11.500
<i>CAMILLE GIROUD</i> <i>Savigny-Les-Beaux Aux Clous 1erCru 2019</i>	–	18.200
<i>CAMILLE GIROUD</i> <i>Pommard 'Les Cras' 2019, Bourgogne</i>	–	18.500
<i>CAMILLE GIROUD</i> <i>Beaune 1er Cru 'Les Avoaux' 2019, Bourgogne</i>	–	20.500
<i>HUMBERT FRÈRES Bourgogne 2017</i>	–	21.500
<i>GEORGES LIGNIER</i> <i>Gevrey Chambertin 2018, Bourgogne</i>	–	14.700
<i>AURELIEN VERDET Nuits-st-Georges 2018</i>	–	14.900
<i>LE GRAND ROI Châteauneuf-du-Pape 2018</i>	–	12.600
<i>OGIER Clos de l'Oratoire</i> <i>des Papes Châteauneuf-du-Pape 2019</i>	–	16.900

HEIMURINN	15 cl.	Flaska
<i>TENUTA DI CEPPAIANO</i> <i>Alle Viole, Tuscany 2014, Italy</i>	1.800	7.500
<i>CASISANO Brunello Di Montalcino 2015, Italy</i>	–	12.200
<i>RICASOLI Casalferro 2008, Tuscany</i>	–	18.900
<i>KOEHLER-RUPRECHT Saumagen Spätburgunder</i> <i>Kabinett trocken 2019, Pfalz Germany</i>	–	9.900
<i>BODEGA OLARRO</i> <i>Cerro Añon Rioja Reserva 2016, Spain</i>	2.200	9.900
<i>VIÑA ARDANZA Rioja Reserva 2010, Spain</i>	–	13.900
<i>GRATAVINUM 2πr 0000, Priorat, Spain</i>	2.000	8.600
<i>LUCA Malbec 'old vine' 2018, Argentine</i>	2.400	10.900
<i>PINTIA Toro 2016, Spain</i>	–	19.200
<i>THE HESS COLLECTION</i> <i>Allomi Cabernet Sauvignon 2019, Napa, USA</i>	2.800	11.500
<i>DUCKHORN Merlot 2015, Napa, USA</i>	–	18.900