

MATSEÐILL KRÖST

FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

RISOTTO- BOLLUR <i>Með villisveppum & Parmigiano-Reggiano.</i>	GRILLAÐUR HUMAR <i>Sítrónusósa, epli og ristað Brioche.</i>	RAUÐRÓFU SALAT (VG) <i>Með pistasíum og geitaosta kremi.</i>	BAKAÐUR HVÍTOSTUR <i>Auður með heimagerðu hrökkbrauð & hunangi.</i>	BISTRÓ FRANSKAR <i>Með Aioli.</i>
2150	3490	1890	2250	900

AÐALRÉTTIR

GRILLAÐUR ÞORSKUR 3750 <i>Með blómkáls purée, grænum eplum, stökkum smákartöflum og hvítvínssósu. Prófaðu með Bourgogne blanc eða Riesling.</i>	LAMBAKÓTILETTUR 4250 <i>Grillað íslenskt lamb með sveppasósu & heitu kartöflusalati. Prófaðu með La Tène Pinot Noir.</i>
GRILLAÐUR KJÚKLINGUR 3290 <i>Með stökku salati, piparsósu og frönskum. Prófaðu með Luca Malbec.</i>	
KRÖST BORGARI 2890 <i>Eldgrillaður 160 gr. „brisket“ borgari með lauk, tómötum, cheddar osti, bistró frönskum & Kröst sósu. Prófaðu með kampavíni.</i>	
„BEYOND MEAT“ BORGARI (VE) 2950 <i>Með lauk, tómötum, cheddar osti, bistró frönskum & Kröst sósu. Prófaðu með La Laguna Mademoiselle L.</i>	
KJÚKLINGA & AVOCADO SALAT 2850 <i>Með sætum pistasíuhnetum, vínberjum og vinaigrette. Prófaðu með Reverdito Barbera d'Alba.</i>	
DUCK CONFIT 4350 <i>Með stökkum kartöflum, pikkludum eplum og demi- glase. Prófaðu með Hess Collection Allomi Cabernet Sauvignon.</i>	

» *Hádegistvenna* «
Gildir til 16.00.

Risotto bollur
eða *Rauðrófur*

+

Grillaður þorskur
eða *Grillaður kjúklingur*
eða *Kjúklinga & Avocado salat*

3900

DRYKKIR KRÖST

KOKTEILAR

CHÉRIE CHÉRIE <i>Loki Vodki, elderflower líkjör, sítrónudjús & cava</i>	2200
M2021 <i>Elephant sloe gin, líkjör, Crème de cassis & límónudjús</i>	2250
TAKE 5 <i>Old island gin með appelsínubörk, greipaldin, rósmarín & límónudjús</i>	2150
CHOCOLATE NEGRONI <i>Campari, Antica Formula, X-gin & súkkuladi-bitter</i>	2500
DATE & SESAME <i>Döðlu og sesam Bourbon, Angostura bitters & appelsínu-bitter.</i>	2350

HVÍTVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
CAMILLE GIROUD 2019 <i>Bourgogne Chardonnay</i>	2.800	11.500
CAMILLE GIROUD Auxey-Duresses 2018	–	12.900
ARNAUD BAILLOT Saint Aubin 1er Cru	–	18.200
JEAN MONNIER Meursault 'Clos du Cromin' 2020	–	16.500
THIERRY LAFFAY Petit Chablis 2020	2.400	10.500
THIERRY LAFFAY <i>Chablis 1st Cru 'Montre de Milieu' 2019</i>	–	14.500
LOUIS MICHEL Chablis Grand Cru <i>„Les Clos“ 2013</i>	–	15.500
KOEHLER-RUPRECHT Kallstadter Saumagen <i>Riesling Kabinett trocken 2019, Pfalz Germany</i>	2.400	10.500
REVERDITO Langhe Nascetta 2021	1.900	8.500
ALBINO ARMANI Pinot Grigio Colle, Italy	2.000	8.900

KAMPAVÍN & FREYÐIVÍN

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

RÓSAVÍN

EVROPA	15 cl.	Flaska
ROSÉ DE LÉOUBE AOC 2020, Provence	–	9.900
BODVÁR No. 8 2019, Provence	2.400	10.500

RAUÐVÍN

FRAKKLAND	15 cl.	Flaska
CHÂTEAU LA LAGUNE <i>Mademoiselle L 2016, Haut-Médoc, Bordeaux</i>	2.400	10.500
LA TÈNE Pinot Noir 2021, Languedoc	2.200	9.900
CHAVY-CHOUET Bourgogne 'La taupe' 2019	–	11.500
CAMILLE GIROUD <i>Savigny-Les-Beaux Aux Clous 1er Cru 2019</i>	–	18.200
CAMILLE GIROUD Pommard 'Les Cras' 2019	–	18.500
CAMILLE GIROUD <i>Beaune 1er Cru 'Les Avaux' 2019, Bourgogne</i>	–	20.500
HUMBERT FRÈRES Bourgogne 2017	–	21.500
GEORGES LIGNIER <i>Gevrey Chambertin 2018, Bourgogne</i>	–	14.750
AURELIEN VERDET Nuits-st-Georges 2018	–	14.950
LE GRAND ROI Châteauneuf-du-Pape 2018	–	12.600
OGIER Clos de l'Oratoire <i>des Papes Châteauneuf-du-Pape 2019</i>	–	16.900

HEIMURINN	15 cl.	Flaska
TENUTA DI CEPPAIANO <i>Alle Viole, Tuscany 2014, Italy</i>	1.800	7.500
CASISANO Brunello Di Montalcino 2015, Italy	–	12.200
RICASOLI Casalferro 2008, Tuscany	–	18.900
REVERDITO Barbera d'Alba Butti 2020	–	9.400
KOEHLER-RUPRECHT Saumagen Spätburgunder <i>Kabinett trocken 2019, Pfalz Germany</i>	–	9.900
BODEGA OLARRO <i>Cerro Añon Rioja Reserva 2016, Spain</i>	–	9.900
VIÑA ARDANZA Rioja Reserva 2010, Spain	–	13.900
GRATAVINUM 2πr 0000, Priorat, Spain	–	8.600
LUCA Malbec 'old vine' 2018, Argentine	–	10.900
PINTIA Toro 2016, Spain	–	19.200
THE HESS COLLECTION <i>Allomi Cabernet Sauvignon 2019, Napa, USA</i>	2.800	11.500
DUCKHORN Merlot 2015, Napa, USA	–	18.900