

MATSEÐILL KRÖST

FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

RISOTTO- BOLLUR

Með villisveppum &
Parmigiano-Reggiano.

2450

GRILLAÐAR RÆKJUR

Chorizo ailoí, sítróna
& vatnakarsi

3450

KRYDDAÐAR ÓLÍFUR

890

BAKAÐUR HVÍTOSTUR

Auður með heimagerðu
hrökkbrauð & hunangi.

2450

BISTRÓ FRANSKAR

Með heimagerður
majónesi & Kröst sósu.

1250

AÐALRÉTTIR

GRILLAÐUR LAX 3900

Stökkar smákartöflur, græn epli og Kampavíns-
hollandaise.

Prófaðu með Camille Giroud Bourgogne Blanc

GRILLAÐUR KJÚKLINGUR 3550

Með stökku salati, piparsósu og frönskum.

Prófaðu með La Laguna Mademoiselle L.

KRÖST BORGARI 3290

Eldgrillaður 160 gr. „brisket“ borgari með lauk,
tómötum, cheddar osti, bistró frönskum & Kröst sósu.

Prófaðu með kampavíni.

„BEYOND MEAT“ BORGARI (VE) 3290

Með lauk, tómötum, cheddar osti, bistró frönskum
& Kröst sósu.

Prófaðu með Juvé & Camps Cava Gran Reserva.

BURRATA SALAT 3190

Basil pestó, klettasalat, heirloom tómatar & grillað
súrdeigsbrauð.

Prófaðu með Albino Armani Pinot Grigio.

STEAK-FRITES AU POIVRE

RIB-EYE MEÐ PIPARSÓSU 5900

Nauta rib-eye með franskri piparsósu og bistró frönskum.

Prófaðu með La Tene, Pinot Noir.

HÆGELDUÐ SVÍNASÍÐA 4400

Kirsuberjasósa, grillað grænkál & stökkri purru.

Prófaðu með Georges Lignier Aligote.

» Hádegistilboð «

Gildir til 14.00.

Grillaður lax – 2950

Grillaður kjúklingur – 2900

Kröst borgari – 2800

DRYKKIR KRÖST

HVÍTVÍN

	15 cl.	Flaska
ALBINO ARMANI Pinot Grigio Colle, Italy	1.950	8.500
REVERDITO Langhe Nascetta 2021	2.250	9.600
LACHETEAU Sauvignon Blanc Touraine	2.200	9.400
CAMILLE GIROUD 2019 Bourgogne Chardonnay		12.500
GEORGES LIGNIER Aligote 2019	2.500	11.000
CAMILLE GIROUD Auxey-Duresses 2018	–	13.900
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 Chablis 1st Cru 'Montre de Milieu' 2019	–	14.500
LOUIS MICHEL Chablis Grand Cru „Les Clos“ 2013	–	15.500

RÓSAVÍN

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

KAMPAVÍN & FREYÐIVÍN

	15 cl.	Flaska
EVROPA		
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

RAUÐVÍN

	15 cl.	Flaska
FRAKKLAND		
CHÂTEAU LA LAGUNE Mademoiselle L 2016, Haut-Médoc, Bordeaux	2.500	11.000
LA TÊNE Pinot Noir 2021, Languedoc	2.200	9.900
CAMILLE GIROUD Savigny-Les-Beaux Aux Clous 1er Cru 2019	–	18.200
MARC ROY Bourgogne 2019	–	17.500
CAMILLE GIROUD Pommard 'Les Cras' 2019	–	18.500
CAMILLE GIROUD Beaune 1er Cru 'Les Avaux' 2019, Bourgogne	–	20.500
GEORGES LIGNIER Gevrey Chambertin 2020, Bourgogne	–	19.900
CHÂTEAU DE ROL Saint-Émilion 2006	–	21.000
LE GRAND ROI Châteauneuf-du-Pape 2018	–	12.600
CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'ÉGLISE Pomerol 2016	–	16.900
OGIER Clos de l'Oratoire des Papes Châteauneuf-du-Pape 2019	–	16.900

	15 cl.	Flaska
HEIMURINN		
MALLENTI APPASSIMENTO PASSITO Puglia 2020, Italy	1.950	8.500
CASISANO Brunello Di Montalcino 2015, Italy	–	12.200
RICASOLI Casalferro 2008, Tuscany	–	18.900
REVERDITO Barbera d'Alba Butti 2020	–	9.400
BODEGA OLARRO Cerro Añon Rioja Reserva 2016, Spain	–	9.900
VIÑA ARDANZA Rioja Reserva 2010, Spain	–	13.900
PINTIA Toro 2016, Spain	–	19.200
FIRRIATO Santagostino, Nero D'Avola-Syrah blend, 2015, Sicily	2.800	11.500
QUINTA DO CRASTO Tinta Roriz 2017, Portugal	–	19.900
ANWILKA 2014, S-Africa	–	21.500
CLOS DE GAT Har'El Cabernet Sauvignon 2013, Israel	–	13.900
CHÂTEAU MUSAR Rouge Gaston Hochar 2016, Lebanon	–	18.900