

MATSEÐILL ✕ KRÖST

FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

BAKAÐUR OSTUR

Auður, með heimagerðu
hrökkbrauði
& hunangi.

1750

ARANCINI DI RISO

Með villisveppum,
marinara sósu
& Parmigiano-Reggiano.

1890

GRILLUÐ BLEIKJA

Beikon, pikkluð vínber,
hvítvínssósa & graslaukur.

2290

GRILLAÐAR RÆKJUR

Hvítlaukur, steinselja,
sítróna, habanero
& ólífurólía.

2690

AÐALRÉTTIR GRILLAÐIR Í JOSPER GRILLI

GRILLAÐUR ÞORSKHNAKKI

3990

Karamellað blómkál, kremuð sítrónusósa,
kartöflur & græn epli.

Prófaðu með Edda San Marzano, Italy,
Chardonnay

GRILLAÐAR LAMBAKÓTILETTUR

4890

Lambakótiletur, fetaostur, brenndur laukur,
hvítlaukskartöflur, & soðsósa.

Prófaðu með Aurelien Verdet, Bourgogne Haute
2021, Cotes De Nuits, Le Prieure

GRILLAÐUR KJÚKLINGUR

3790

Salat, Bistró franskar & kremuð piparsósa.
– Hægt að sleppa frönskum & stækka
salatskammt.

Prófaðu með Casisano Brunello Di Montalcino
2015, Italy

GRILLAÐ RIBEYE

5750

Kolagrillað íslenskt naut, 250 g.
Bistró franskar & kremuð piparsósa.

Prófaðu með Château La Lagune
Mademoiselle L Bordeaux.

BORGARAR borið fram með bistró frönskum & kröst sósu.

GRÆNMETIS KRÖSTÍ (VE)

Grillað grænmetisbuff með
Applewood Cheddar osti, confit
aioli, kirsuberjatómatar, pikklaður
laukur, gúrka & salat.

Prófaðu með
Lamberti Rosé vino Spumante.

3290

KRÖSTÍ BURGER

Grillaður hamborgari (brisket)
160 g með Applewood Cheddar osti,
Iceberg, sýrðum gúrkum
& hvítum lauk.

Prófaðu með Juvé & Camps
Cava Gran Reserva Brut.

3290

XL KRÖSTÍ

Grillaður hamborgari
(brisket) 320 g með tvöföldum
Applewood Cheddar osti,
beikoni, Iceberg, sýrðum
gúrkum & hvítum lauk.

Prófaðu með Juvé & Camps
Cava Gran Reserva Brut.

4490

EFTIRRÉTTUR

PANNA COTTA

Vanilla, mündlu mulningur & hindberjasósa.

1690

MEÐLÆTI

Bistró franskar með Kröst sósu.

Kartöflur með hvítlaukssósu.

Dressað grænt salat með gúrkum & tómötum.

990

1050

950