

MATSEÐILL KRÖST

FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

HÆGELDUÐ SVÍNASÍÐA

Eldpipar hunang,
gráðostur
 græn epli

2290

“SHRIMP ROLL”

Tíkris rækjur, reykt mayo,
sellery, grillað romain
 stökkur panko.

2790

BAKAÐUR OSTUR

Auður, með heimagerðu
hrökkbrauði
 hunangi.

1750

ARANCINI DI RISO

Með villisveppum,
marinara sósu
 Parmigiano-Reggiano.

1890

AÐALRÉTTIR GRILLAÐIR Á JOSPER GRILLI

GRILLAÐUR ÞORSKHNAKKI

3890

Hollandaise sósa, kirsuberja tómatar,
stökkir jarðskokkar  kartöflur.

Prófaðu með Edda San Marzano, Italy,
Chardonnay

STEAK FRITES

3950

Kolagrillað íslenskt nauta rib-eye, 200 g. Borið
fram með frönskum og rjómalagaðri piparsósu.

Try it with Appassimento Passito
Mallenti Puglia 2020, Italy

GRILLAÐUR KJÚKLINGUR

3690

Papriku salsa, græn pipar sósa  Parmigiano-
Reggiano franskar.

Prófaðu með Lamberti Vino Spumate
Extra Dry Rose

LAMBAKÓTILETTUR

4890

Grillaðar lambakótilettur, feta-ostur, brenndur
laukur, hvítlaukskartöflur  soðsósa.

Prófaðu með Boutinot La Côte
Sauvage Caoranne 2017

BORGARAR bornir fram með bistró frönskum  Kröstsósu.

KRÖSTÍ BÖRGER

3490

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

MOVING MOUNTAIN (V)

3490

Grillaður Moving Mountain börger
með Applewood Cheddar osti, confit-aioli,
kirsuberjatómötum, pikkludum lauk, gúrkum
 salati.

Prófaðu börgerana með Juvé  Camps Cava Gran Reserva Brut.