

# MATSEÐILL KRÖST

## FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

### HÆGELDUÐ SVÍNASÍÐA

Hunangsgljáð með  
brasseradu grænkáli,  
djion sinnepi &  
pikkludum sinneps  
fræjum.

2490

### NAUTA SPJÓT

Grilluð nauta spjót  
með hvítum lauk  
& kóriander sósu.

2790

### BAKAÐUR OSTUR

Eldbakaður Auður,  
pistastur, súrdeigsbrauð  
& hunang.

1750

### GRILLAÐAR RÆKJUR

Hvítlaukur, steinselja,  
sítróna, habanero  
& ólífuoía.

2690

### FRANSKAR KARTÖFLUR

Borið fram með  
confit-aioli  
& Kröst sósu.

1290

## AÐALRÉTTIR GRILLAÐIR Á JOSPER GRILLI

### GRILLAÐUR ÞORSKHNAKKI

4290

Hollandaise sósa, grænn aspás, græn epli &  
kartöflur.

Prófaðu með *Edda San Marzano, Italy,*  
*Chardonnay*

### STEAK FRITES

4850

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

Try it with *Appassimento Passito*  
*Mallenti Puglia 2020, Italy*

### GRILLAÐUR KJÚKLINGUR

3490

Grillaður kjúklingur með kartöflumús, kremadír sveppir  
& grænn aspás.

Prófaðu með *Lamberti Vino Spumate*  
*Extra Dry Rose*

### LAMBAKÓTILETTUR

5290

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

Prófaðu með *Boutinot La Côte*  
*Sauvage Caoranne 2017*

BURGERS served with bistro fries & Kröst sauce on the side.

### KRÖSTÍ BÖRGER

Grillaður hamborgari  
(brisket), 160g, Logi  
Cheddar ostur, salat,  
rauðlaukur, pikklaðar  
gúrkur, buff tómatar  
& sinneps sósa.

2990

### FISH & CHIPS

Djúpsteiktur þorskur í  
tempura á kartöflubrauði með  
pikkludum rauðlauk  
& heimagerðri tartar sósu.

3290

### MOVING MOUNTAIN GRÆNMETIS BÖRGER (V)

Grillaður Moving Mountain  
börger með reyktum vegan  
osti, pikkludum gúrkum,  
rauðkáli, buff tómatar, romain  
salat & sinneps sósa.

3190

*Hamborgari & Búbbur.*  
*Prófaðu börgerana með glasi af*  
*Juvé & Camps Cava Gran Reserva Brut á 1500kr*