

# MATSEÐILL KRÖST

## FORRÉTTIR & SMÁRÉTTIR

### HÆGELDUÐ SVÍNASÍÐA

Hunangsgljáð með grænkáli, djion sinnepi & pikkludum sinneps fræjum.

2490

### ÞORSK CROQUETTE

Graslauks mayo & pikklað sellerí.

1990

### GRILLAÐAR RÆKJUR

Hvítlaukur, kóríanser, sítróna, habanero & ólífúolía.

2690

### BAKAÐU OSTUR

Eldbakaður Auður, pistasíur, sírdeigsbrauð & hunang.

1790

### GRILLAÐ BLÓMKÁL

Blómkálsmauk, Tindur ostur, pistasíur, mizuna salat & koriander dressing.

2390

## AÐALRÉTTIR GRILLAÐIR Á JOSPER GRILLI

### GRILLAÐUR ÞORSKHNAKKI

4590

Grillaður Þorskhnakki með rjómalagaða hvítvínssósa, blómkálsmauk, græn epli & kartöflur.

Prófaðu með Edda San Marzano, Italy, Chardonnay

### STEAK FRITES

5890

Kolagrillað íslenskt nauta rib-eye, 250 g. Borið fram með frönskum og rjómalagaðri piparsósu.

Prófaðu með Protos 27 Ribera del Duero, Spain 2021

### ANDARLÆRI

4890

Hægeldað andarlæri með grænum eplum, hvítlaukskartöflum & sveppa gljáa.

Prófaðu með Vaucher Père & Fils, Côtes du Rhône, France

### LAMBAKÓTILETTUR

5990

Grillaðar lambakótiletur, feta-ostur, hægeldaður laukur, hvítlaukskartöflur & soðsósa.

Prófaðu með Vaucher Père & Fils, Côtes du Rhône, France

**BÖRGER** bornir fram með bistró frönskum & Kröstsósu.

### KRÖSTÍ BÖRGER

Grillaður hamborgari (brisket), 160g, Cheddar ostur, salat, buff tómatar & Kröst mayo sósa.

3390

### FISH & CHIPS

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

3490

### STIICKY TOFFEE PUDDING

Völg karamellu döðlu kaka með whisky karamellu sósu & þeyttum rjóma.

1650

Hamborgari & Búbbur.

Prófaðu börgerana með glasi af

Juvé & Camps Cava Gran Reserva Brut fyrir auka 1500kr.