

KRÖST

MATSEÐILL

FORRÉTTIR

REYKT BLEIKJA CROSTINI

Sýrður rjómi með dilli & stökkt súrdeigsbrauð.
(G)**(M)(S) 1990

GRILLAÐAR RÆKJUR

Hvítlaukur, kóriander, sítróna, habanero
& ólífurólía. (S)(M) 2890

KJÚKLINGA SPJÓT

Grillaður kjúklingur, chorizo mayo, piklaður
laukur & paprika. (GF)(E) 2490

BAKAÐUR OSTUR

Eldbakaður Auður, hnetur, súrdeigsbrauð
& hunang. (M)(G)** 1790

BLÓMKÁL

Grillað með stökku grænkáli, vínberjum, sellerírótar
mauki. (M)(V)(GF) 2790

BISTRO FRANSKAR

Kröst sósa & mæjó. (E)(GF) 1290

AÐALRÉTTIR

GRILLAÐUR ÞORSKHNAKKI

Sellerírótar mauk, ristað broccolini,
pikkludum shallot laukur & beurre blanc sósa.
(S)(M)(GF) 3990

Prófaðu Með La Vicomté Sauvignon Blanc

FISKISÚPA

Poskur & rækjur, tómatar, sellerí, paprika,
kúmen, chilli, kóriander & grillað
súrdegsbrauð. (S)(G)**(E) 3490

Prófaðu Með Sartori Di Verona Pinot Grigio

STEAK FRITES *Vinsælast*

Kolagrillað íslenskt nauta rib-eye, 260 g.
með frönskum & piparsósu. (M)(GF) 6490
Prófaðu Cerro Anon Crianza Rioja

LAMBAKÓTILETTUR

Með hvítlaukskartöflum, sveppa-sóðsósu
& pikkludum shallot lauk (M)(GF) 5990

Prófaðu Með Vaucher Père & Fils Côtes Du Rhône

ANDARLÆRI

Hægeldað með grænum eplum, hvítlaukskartöflum
& sveppa gljáa. (M)(GF) 4490

Prófaðu Með Vaucher Père & Fils Côtes Du Rhône

BÖRGER

Bistro franskar & Kröst sósa.

KRÖSTÍ BÖRGER *Chef's favourite*

Grillaður hamborgari (Íslenskt brisket),
160gr, salat, laukur, poskaður Cheddar sósa
& piklaðar gúrkur. (G)**(M)(E) 3590

STÖKKUR KJÚKLINGA BÖRGER

Djúpsteiktur kjúklingur með stökku beikoni, epla
& rauðkáls hrásalati & hot honey. (G)(E) 3690

Börger & Búbbur
Prófaðu Börgerana Með Glasi Af
Prosecco Fyrir Aðeins 1500 Kr