



*...heima
í Havn*

Áarstova

Ein góð byrjan Brellbitar

kr.

Triggjar ostrur

150

Rá, loypt og djúpsteikt

Sjarkuttaritallerkur

175

Tunnskorið kjöt, súlta og samankókað kjöt

Fimm ostar

175

Borðreitt við vaflum og kompotti

Rossini Kaviar

Spyr tænanan

Borðreitt við vaflum, grasleyki og súrróma

Áarstova

Forrættir

Gravaður laksur við karsi og miso-mayo

Skeljadjórasúpan við safran og hvítvíni

Lamba tartar við remulátu og kips

Hövuðsrættir

Pannusteikta havtaskan hjá Jógvani við salati og hollandaise

Áarstovubógvur við rötfruktum og sós

Omaná

Rabarbutrifla við róma og mandlum

Sitrónfromasja við passiónsfrukt og marengs

Brendur budingur við polynesiskari vanilju

Vel ein forrætt, ein hövuðsrætt og omaná

3 rættir	600
3 rættir við vínskrá	1050
3 rættir við vælkomudrykki, kaffi/te og afturvið	1300

3 forrættir – Vel ein hövuðsrætt og eina omaná

5 rættir	800
5 rættir við vínskrá	1450
5 rættir við vælkomudrykki, kaffi/te og afturvið	1600

Arstova

<i>A good way to start Amuse-Bouche</i>	dkk
Three Oysters <i>Raw, poached and fried</i>	150
Charcuterie <i>Cold cuts, rilette and terrine</i>	175
Five Cheeses <i>Served with waffles and compote</i>	175
Rossini Caviar <i>Served with waffles, chives and crème fraiche</i>	Ask the waiter

Áarstova

Starters

Cured Salmon *with cress and miso mayo*

Seafood Soup *with saffron and white wine*

Lamb Tartare *with remoulade and chips*

Main

Pan Seared Monkfish by Jógvan *with salad and hollandaise*

Áarstovu Shoulder of Lamb *with root vegetables and sauce*

Dessert

Rhubarb Trifle *with cream and almonds*

Lemon Mousse *with passion fruit and meringue*

Crème Brûlée *with Polynesian vanilla*

Choose a starter, a main course and a dessert

3 Courses	600
3 Courses incl. wine pairing	1050
3 Courses incl. aperitif, wine pairing, coffee/tea and avec	1300

3 starters – Choose a main course and a dessert

5 Courses	800
5 Courses incl. wine pairing	1450
5 Courses incl. aperitif, wine pairing, coffee/tea and avec	1600