



...heima
í Havn



Ein góð byrjan Brellbitar

kr.

Triggjar ostrur

150

Klassiskar Guillardau-ostrur við mignonette-sós

Foie Gras

175

Við ristaðum brioche-breyði og kirsuberjakompott

Fimm ostar

175

Borðreitt við vaflum og kompotti



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, vínskrá, 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, vínskrá, kaffi/te og afturvið	1600



<i>A good way to start Amuse-Bouche</i>	dkk
Three Oysters	150
<i>Classic Guillardau Oysters served with sauce mignonette</i>	
Foie Gras terrine	175
<i>Served with toasted brioche bread and cherries compote</i>	
Five Cheeses	175
<i>Served with waffles and compote</i>	



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