



*...heima
í Havn*

Áarstova

Ein góð byrjan *Brellbitar* kr.

Triggjar klassiskar Gillardeau ostrur 180
borðreiddar við mignonette sós,
heimagjördari Xipister sós og granita

Foie Gras 210
borðreitt við snerktum briochebreyði og portvínsglasering

Baguette við svartkalva og piparrótarkremi 85

Vel ein forrætt, ein hövuðsrætt og omaná

3 rættir 600

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

3 forrættir – Vel ein hövuðsrætt og eina omaná

5 rættir 800

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

Áarstova

Forrættir

Skeljadjórasúpan við hýsu og hvítvíni

Laksatartar við dild og mascarpone

Kaltmarineraðar neytalundir
við rukkola, kapersberum og færoyskum osti

Hövuðsrættir

Pannusteikta havtaskan hjá Jógvani
við eplum, salati og hollandaise

Áarstovubógvur við eplum, rótfruktum og sós

Broyskið blómkál við færoyskum salati

Eyka ostarættur

Eitt úrval av fimm serstökum ostum, triggir
frá Arla Unika og tveir frá øðrum framleiðarum
borðreiddir við vaflum og kompotti

195

Omaná

Rabarbutrifla við kremi, mandlum og pinjukjarnum

Sitrónhjóma við pistasium, pínslufrukt og marengs

Sjokulátakøka við ganache

Arstova

A good way to start Amuse-Bouche dkk

Three Oysters Classic Gillardeau 180
*Oysters served with sauce mignonette,
homemade Xipister sauce and granita*

Foie Gras terrine 210
Served with toasted brioche bread and a port wine glaze

Baguette with smoked halibut and horseradish cream 85

Choose a starter, a main course and a dessert

3 Courses 600

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. aperitif, wine pairing, coffee/tea and avec 1600

Áarstova

Starters

Seafood Soup *with haddock and white wine*

Salmon Tartare *with dill and mascarpone*

Cold cut roast beef *with arugula, caper berries and faroese cheese*

Main

Jógvan's Pan-seared monkfish,
with potatoes, Faroese salad and hollandaise

Áarstova's shoulder of lamb,
with potatoes, root vegetables and sauce

Crispy cauliflower, *with Faroese salad*

Additional cheese course

A selection of five carefully selected specialty cheeses 195
– three from Arla Unika and two from selected producers
served with waffles and compote

Dessert

Rhubarb Trifle *with cream, almonds and pine nuts*

Lemon Mousse *with pistachio, passion fruit and meringue*

Chocolate brownie *with ganache*