



...heima
í Havn



Ein góð byrjan Brellbitar

kr.

Tríggjar klassiskar Gillardeau ostrur
*borðreiddar við mignonette sós,
heimagjördari Xipister sós og granita*

180

Foie Gras
borðreitt við snerktum briochebreyði og portvínsglasering

210

Baguette við svartkalva og piparrótarkremi

85

Vel ein forrætt, ein høvuðsrætt og omaná

3 rættir

650

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

1350

3 forrættir – Vel ein høvuðsrætt og eina omaná

5 rættir

850

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

1650

Áarstova

Forrættir

Skeljadjórasúpan *við hýsu og hvítvíni*

Laksatartar *við dild og mascarpone*

Kaltmarineraðar neytalundir
við rukkola, kapersberum og færoyskum osti

Høvuðsrættir

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 róma, mandlum og pinjukjarnum*

Sitrónhjóma *við pistasium, pínslufrukt og marengs*

Sjokulátakøka *við ganache*



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 650

3 Courses incl. aperitif, wine pairing, coffee/tea and avec 1350

3 starters – Choose a main course and a dessert

5 Courses 850

5 Courses incl. aperitif, wine pairing, coffee/tea and avec 1650



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

Aarstova'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*