

HAVTASKA
A ~~HAVTASKA~~
GAMLI
TUSSAFISKUR
TÚ ERT SKAPT
AVEINUM GUDI.
SUM HEVÐI SKIL
FYRI VAKURLÉIKA
OG GÓÐUM MATI
Á VÆL GAGNIST
AT TÚ ERT TIL
VÓNANDI
SÍGGJAST VIT
A ONKRARI
AÐRARI MYND

ROK MATSKRÁ

Menu

VÍT FARA TIL STROKS Á ROKS
Totally on the Roks

=====

matskrá menu 995,-

vinskrá íroknað sjampanja, 725,-
ROKSteylur, vín og kaffi/te
wine pairing including champagne,
ROKSteylur, wine and coffee/tea

=====

EYKA EXTRA 135,-
Gastro unika GOLD Caviar

EYKA RÆTTUR
EXTRA course 210,-
snjókrabbi við karamelliseraðum
leyksmøri og brioche
snowcrab with caramelized onion
butter and brioche



MURRIKRUTT
afturvið? 245,-

GASTROunika kaviarur við Faer Isle
Distillery Vodka og brioche-ísi
GASTROunika caviar with Subsea
vodka from Faer Isle Distillery
and brioche ice-cream



=====

broyskin toskaskræða
við bagna cãuda kremi
cod skin chips with bagna cãuda dip
-
igulker við súltaðari kinaradisu
sea urchin with pickled daikon
-
langskel við hvonn
razor calm with angelica
-
ráar rækjur við sýru og fðroyskum spírum
raw shrimps with sorrel and Faroese vegetable sprouts

jákupsskeljar við brúnkaðum smørskúmi
scallops with brown butter foam
-
chawanmushi við broysknum tara og øðu
chawanmushi with crispy seaweed and horsemussel
-
ráur, marineraður kalvi
við tunnulagraðum rabarbuedikki (2024) og bókhveiti
kinilaw of halibut with oak aged rhubarb vinegar
(2024) and fried buckwheat
-

grannroyktur hummarahali
pine smoked langoustine
-

orecchiette við XO sós
orecchiette with XO sauce
-

visnaður kongafiskur
við grønkálskimchi av Sandi og salati úr Sandavági
aged ocean perch
with Sandoy kale kimchi and salad from Sandavágur
-

djúpsteiktir hýsuuggar
við soppum og røstum hvítleyki
deep fried haddock wings
with mushrooms and fermented garlic
-

ROKS affogato
Roks affogato

*nakrir av okkara rættum eru úr fðroyskari
rávøru frá óløgildum veitarum.
some of our dishes are made with local
ingredients from unauthorized suppliers

húslistamaður TÓRODDUR POULSEN

Listamaðurin Tóroddur Poulsen er føddur her í Havn í 1957 og byrjaði listaligu leið sína innan poesi, tó at myndlistin hevur verið partur av verkinum frá byrjan. Kring aldarskiftið komu fyrstu dømini um gróðrarmikla samstarvið millum Tórodd og Steinprent, sum higartil hevur úrslitað í fleiri hundrað grafiskum verkum og upprunagrafiskum bókum. Umframt vatnlitsmyndir og tekningar eru fleiri steinprent eisini at síggja í ROKS, sum Tóroddur Poulsen prýddi í 2022. Henda totalprýðing av matstovuni verður javnan dagförd við nýggjum verkum. Í froyorskari samtíðarlist brýtur Tóroddur Poulsen upp úr nýggjum fagurfrøðiliga og evnislaga við myndum, ið kunnu vera skemtiligar og enntá elskuligar, men við samfelagskritiskum biti og surrealistiskum flogi.

- Kinna Poulsen

house artist TÓRODDUR POULSEN

Faroese artist Tóroddur Poulsen was born in Tórshavn in 1957. He works artistically in a wide field, but his artistic journey started within poetry.

At the turn of the century, the productive collaboration between Tóroddur and the lithographic workshop Steinprent, began. This collaboration has resulted in hundreds of graphic works. In 2022 Tóroddur Poulsen decorated ROKS restaurant with pictures. In addition to water colour paintings and drawings, you can also experience lithography by Tóroddur Poulsen at ROKS. This total decoration of the restaurant is frequently updated with new works by Tóroddur. In Faroese modern art, Tóroddur Poulsen is a pioneer with his humoristic and loveable approach, which is at the same time surrealistic and critical.

- Kinna Poulsen

ROKS steinprent eftir Tóroddi Poulsen, prentað í Steinprent, Føroyum
Original ROKS Lithography by Tóroddur Poulsen printed at Steinprent, Faroe Islands



Tóroddur 2021