

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

# ROKS MATSKRÁ

## Menu

VIT FARA TIL STROKS Á ROKS  
Totally on the Roks



=====  
matskrá menu

995,-

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

725,-

=====

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

-

visnaður kongafiskur

við grønkálskimchi av Sandi og salati úr Sandavági

aged ocean perch

with Sandoy kale kimchi and salad from Sandavágur

-

orecchiette við XO sós

orecchiette with XO sauce

-

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 froyuskari samtíðarlist brýtur Tóroddur Poulsen upp úr nýggjum fagurfrøðiliga og evnisliga 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 humorous 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