

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 clam with angelica

ráar rækjur við sýru og fðroyskum spírum

raw shrimps with sorrel and Faroese vegetable sprouts

jákupsskeljar við brúnkaðum smøri

scallops with brown butter

-

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 toskur

við grønkálskimchi av Sandi og salati úr Sandavági

aged cod

with Sandoy kale kimchi and salad from Sandavágur

-

orecchiette við heimagjördari XO sós

orecchiette with homemade 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 froyoskari 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

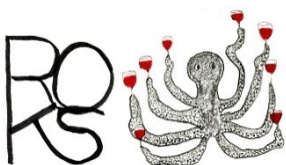
house artist TÓRODDUR POULSEN

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