

Hotel Føroyar

NÝMÓTANS FERMING & BARNADÓPUR

Forrættir

- Mixed starter, laksur við mousse, jákupsskel og fjørusúpan
- Kálvacarpaccio við lakaðum leyki og salati

Høvuðsrættir

- Heilstoktur lambsryggur við fyltum grønmeti, saute og rómasós
- Tournedos við soufflé, saute og cognacsós

*Verður borðreitt á talerki. Eyka salat, epli og sós eru á borðinum
– eplini fáast rástokt ella heslibakað.*

Omaná

- Sjokolátakøka við sorbet, mousse og berjacompotti
- Ístimbala við frukt og coulis

Kostnaður

3 rættir og drykkjuvørur, vín, øl, sodavatn og kaffi/te	375,-
Børn undir 12 ár	225,-
Egið høli	2.000,-

*Tilboðið er galdandi millum kl. 12:00 & 17:00
Allir prísir eru við meirvirðisgjaldi*

Hotel Føroyar 