

# Matskrá

# BRÚDLEYP

## Forrættir

Dampaður toskanakki á reyðum spískkáli, bulgur við dildfiskasóði

Krabbasalat, argentinskar reyðrækjur, dildolja og karsimajonesa

Hummarasúpan og súrrómakrem við rækjufyllu

## Høvuðsrættir

Heilstoktur lambsryggur við grønmeti av grillini, bakaðum epli og timiansós

Búffur av neytalundum, skógsoppur, smágrønt, eplamorl og niðurkókað sós

Havtaska við grønmetistimbala, bisque og smøreplum

## Omaná

Brendur budingur, sjokulátakøka og fruktsós við berum

Mangoísur, fruktsós og hunangs-kataifi

Ostakøka við lakaðum berum og sitrónkrapa

## Brellbitar

Kunnu bíleggjast afturat

Kramarhús við rækjumousse og royktum laksakremi

Munnbiti við eplamorli og lambsryggi

Munnbiti við prosciutto, olivinmorli og osti

## Millumrættur

Kunnu bíleggjast afturat

Grillað jákupsskel við fiskaskúmi og ristaðum rugbitum

Reyðrækja við ertrakremi og olivinmorli

Kofta úr røstum kjøti

Carpaccio, rukulagrissini við parmesanosti

## Áðrenn omaná

Kunnu bíleggjast afturat

Sitrusísur við marengsi

Heslisjokulátasós við mango

Italskur budingur við hindberjakrapa

Rættirnir verða borðreiddir á tallerkum.  
Eyka smá eplir við smøri og urtum, salat og sós stendur á borðinum, aftur við høvuðsrættinum.  
Í minsta lagi 20 fólk.

*Hotel Foroyar* ★★☆☆

Est. 1933

Tel 317500 · hotelforoyar.fo