



Restaurant Merlot bjóðar:

Ekklusiv 4-rættar Ólavssøkumenu

**Mánadagin 28. og
týsdagin 29. juli bjóða vit:**

Forrættir:

- Heimagjörd hummarasuppa •
- Ristaðar jákupsskeljar og tikararækjir •

Høvuðsrættir:

- Stokt oksalundir við seranoskinku og karl-johansoppum. Hartil ein reyðvínssauce •
- Stokt lambslundir marineraði í timian. Hartil ein lamba sauce jus •
- Smørdampað sköta, við mandlusós og gratineraðum jomfrúhummara •

Ost:

- Italienskur neytamjólksostur við trøllum. Hartil heimagjört knekkbreyð •

Dessert:

- Kraftig sjokoláta/espresso-kaka við frystari avec-variation •
- Nøtukurv við ís, sorbet og frískari frugt. Hartil sjokolatasós og coulis •

- 1 Rættur **258,-**
- 2 Rættir **338,-**
- 3 Rættir **398,-**
- 4 Rættir **448,-**

*Øllum verður
ynskt eina góða
ólavsøku*

Sosialur 341000



MERLOT

MAGNUS HEINASONARGØTA
20 · TEL 31 11 21

Opið:

Sunnudagin 18-22
Mánadagin 12-17 og 17.30-22
Týsdagin 12-17 og 17.30-22



Fáið meira burturúr

við okkara fliskiútgerð

Línuspøl, egnitraktir o.o. útgerð

Trawl-Tec til trolarar

Line-Tec til línubátar

Íslenskar snellur - bæði 12 og 24 volt



Fa. Jóannes F. Dahl, Maskinsmiður,
Tlf: +298 422 274, Fax: +298 422 189, Mobil: +298 221 000,
dam-dahl@post.olivant.fo, 460 Norðskála, Føroyar

Umboð fyri VAKI DNG



Hotel Norð á Ólavsøku

Sunnudagin 27. juli:

Sunnudagsmenú - 3 rættir við kaffi, einans kr. 220,-

Ólavsøkuaftan og Ólavsøkudag:

Ólavsøkubúff v/sauthé og steiktum eplum,
við dessert og kaffi, einans kr. 250,-

*Vit selja eisini festivalbúff
í Havn á Ólavsøku. Vitja okkum
í nýggja grillvogninum, sum
verður á Tórsgøtu.*



Hotel Nord

Eggjarvegur 1 · Viðareiði · tlf. 45 12 44 · fartlf. 21 70 20 · www.hotelnord.fo

cre: 459004