

Top-5 menu



Jørðskokkacremesuppa við trøffelolju og ristaðar jákupsskeljar
Terrina av sprongdum lunda og foie gras de canard
Variation av krúnhjorti við ertrum og blommusauce
Trý sløg av osti við portvinsnötum og heimagjørt knekkbreyð
Heit sjokolátafondant við vanljukrém og hyldeber-sorbet

3-rættir: 475,-

4-rættir: 548,-

5-rættir: 599,-

Møguleiki er at fáa fríkt franskt kaviar sum amuse

Vinarliga bílegg bord á: 31 11 21 / 21 41 21

Opid er:

Týsdag til leygardag: kl. 18.00 – 22.00

Annars eftir avtalu.

Stór jólabuffet út av húsinum

- Marinerað sild við egg, leyki, kapers og heimarørt karrymayonaise
- Gravad laksur við dilldressingi.
- Marinerað torskarnogn við heimagjørdari remouladu
- Stokt flak við heimagjørdari remouladu og citrón
- Sprongd dunnubringa við balsamicomarineraðum reyðkálssalat við rosin og valnöt
- Føroysk rullupylsa við leyk og sterkum sinoppi
- Heit livurpostej við champignon, bacon og heimasyltaðum reyðrøtum
- Quiche Lorraine við purrum og bacon
- Ribbenssteik við sprøðum svørði og heimagjørdum reyðkáli
- Confiterað dunnulær og bakaði súreplir fyllt við kanelmarineraðum rosinum.
- Dessertborð við ost og knekkbreyð, frugt og jólagóðgæti.
- Ris a l'amande við heimagjørdari kirsbersós

328,- pr. persón – Í minsta lagi 15 persónar



MERLOT

...mad med kærlighed

Magnus Heinasonargøta 20 · tlf. 311121 / 214121



Jólaskógvarnar frá Fótúbúna

Gabor

harraskógvar

1.049,-



Bundgaard

barnaskógvar

699,-



Ricosta

barnastivlar

679,-



up a tree

damuskógvar

1.499,-



up a tree

damustivlar

1.899,-



up a tree

damustivlar

1.499,-



Dockers

harraskógvar

799,-



Pf. **FÓTBÚNI**
TRÓNDARGØTA 23 · TLF. 311705

