

HAV TA SKA  
Á HAVSKA  
GAMLI  
TUSSAFISKUR  
TÚ ERT SKAPTI  
AVEINUM GUDI.  
SUM HEVDI SKIL  
FYRI VAKURLEIKA,  
OG GÓÐUM MATÍ  
Á VÆL GAGNIST  
AT TU ERT TIL  
VÓNANDI  
SÍGGJAST VÍT  
Á ONKRARI  
AÐRARI MYND



# MATSKRÁ

## Menu

### IKKI ROKSA

Nearly ashore

=====

650,-

broyskin toskaskræða við sitrónkremi  
crispy cod skin with citrus dip

-  
igulker við snerkutm breyði og tamari  
sea urchin with toasted bread and  
tamari

-  
djúpsteiktar lippur við gribiche-sós  
kokotxa with gribiche sauce

-  
grønlendskur snjókrabbi við  
karamelliseraðum leyksmøri  
greenlandic snow crab with burnt  
onion butter

-  
dagsins fongur við jomfrúhummarasós  
og limabønum  
catch of the day with langoustine  
sauce and butter beans

-  
súrepla- og shisosorbet við rugknasi  
apple and shiso sorbet with rye  
crumble



### MURRIKRUTT

afturvið?

245,-

GASTROunika kaviarur við NEFT Vodka  
og brioche-ísi

GASTROunika caviar with NEPT vodka  
and brioche ice-cream



### VÍT FARÁ TIL STROKS Á ROKS

Totally on the Roks

=====

950,-

broyskin toskaskræða við sitrónkremi  
crispy cod skin with citrus dip

-  
igulker við snerkutm breyði og tamari  
sea urchin with toasted bread and tamari

-  
langskeljatartar  
razor clam tartare

-  
djúpsteiktar lippur við gribiche-sós  
kokotxa with gribiche sauce

-  
jomfrúhummararavioli við fino-sherrysós  
langoustine ravioli with a fino sherry  
sauce

-  
kræklingar í súreplavíni við chorizo  
blue mussels in cidre and chorizo

-  
grønlendskur snjókrabbi við  
karamelliseraðum leyksmøri  
greenlandic snow crab with burnt onion  
butter

-  
dagsins fongur við jomfrúhummarasós  
og limabønum  
catch of the day with a langoustine  
sauce and butter beans

-  
súrepla- og shisosorbet við rugknasi  
apple and shiso sorbet with rye  
crumble

-  
koe'sisters hjá ásu  
ásas' koe'sisters

\*nakrir av okkara rættum eru úr fóroyaskari  
rávøru frá óløggildum 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 teknigar eru fleiri Steinprent eisini at siggja í ROKS, sum Tóroddur Poulsen prýddi í 2022. Henda totalprýðing av matstovuni verður javnan dagförd við nýggjum verkum. Í fóroyaskari samtiðarlist brýtur Tóroddur Poulsen upp úr nýggjum fagurfrøðiliga og evnisliga við myndum, ið kunnu vera skemtilar og enntá elskuligar, men við samfelagskritiskum biti og surrealistiskum flogi.

- Kinna Poulsen

## house artist TÓRODDUR POULSEN

Faroeese 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 humoristic and loveable approach, which is at the same time surrealistic and critical.

ROKS steinprent eftir Tóroddi Poulsen, prentað í Steinprent, Føroyum  
Original ROKS Lithography by Tóroddur Poulsen printed at Steinprent,  
Faroe Islands



STEINPRENT

Tóroddur 2021

