

# Ræst

F E R M E N T E D  
T R A D I T I O N A L

## DRYKKJUVØRUR | BEVERAGES

---

### ØL | BEER

Veðr, Føroya Bjór	50 kr.
Gull, Føroya Bjór	60 kr.
Okkara Klassik	50 kr.
Okkara Ráa	60 kr.
Okkara Portari	60 kr.
Okkara Kelling, 50 cl	80 kr.
KOKS Ræst kjøt by Mikkeller	75 kr.
Westmalle dubbel, 33 cl	80 kr.
Westmalle dubbel, 75 cl	190 kr.
Westmalle tripel, 33 cl	90 kr.
Westmalle tripel, 75 cl	225 kr.
Brasseri St. Feuillien Saison, 33 cl	70 kr.
Brasseri St. Feuillien Grand Cru 33 cl	70 kr.
Rodenbach Grand Cru 33 cl	70 kr.

### NÁTTÚRUVÍN | NATURE WINE

#### Brúsandi | Sparkling

Sidre Tendre, Eric Bordelet. Normandie, France	60 / 375 kr.
Cidre Fermier Bio, Christian Toullec. Cornouaille RUZ, France	475 kr.
2015 Henri Milan. Provence, France. Grenache blanc	90 / 525 kr.
2015 BS Ancestral. Partida Creus. Penedes, Catalonia. Blanc de Sumoll	595 kr.
2015 Puppet Nat. Babtise Cousin. Anjou, France. Grolleau Gris	645 kr.

#### Hvítt | White

2014 BN, Partida Creus. Pendes, Catalonia. Blanco Natural	375 kr.
2013 La Charbonnerie, Philippe Tessier. Loire, France. Sauvignon Blanc & Chardonnay	70 / 425 kr.
2012 Melonix, Jo Landron. Loire, France. Melon de Bourgogne	475 kr.
2014 Le Quarterons, Sébastien Riffault. Loire, Sancerre France. Sauvignon Blanc	90 / 525 kr.
2015 BS, Partida Creus. Pendes, Catalonia. Blanc de Sumoll	595 kr.

## Rosé & Orange

2016 Brutal, Axel Prüfer. Languedoc, France. Cinsault, Grenach	425 kr.
2015 Aladasturi, Didimi, Imereti, Georgien. Aladasturi	80 / 475 kr.
2014 Galéjade, Alain Allier. Languedoc, France. Grenache & Cinsault	425 kr.
2014 La ritournelle, Cathrine & Pierre Breton. Bourgueil, Loire, France. Cabernet Franc	70 / 425 kr.

## Reytt | Red

2014 Saumur Rouge Bagatelle, Guillaume Reynouard. Saumur, France. Cabernet Franc	70 / 425 kr.
2013 Le Temps Fait Tout, Rémi Pujol. Languedoc, France. Carignan, Grenache & Syrah	475 kr.
2016 VN, Partida Creus. Pendes, Catalonia. Rare Red Blend	80 / 475
2015 Brutal, Joseph Jefferies. Languedoc, France. Grenach, Terret	90 / 525 kr.
2014 Moulin à Vent, Isabelle & Bruno Perraud. Beaujolais, France. Gamay	595 kr.

## Søtt & Port | Sweet & Port

2010 Bablut, Coteaux De L'aubance, Saumur, France, Chenin Blanc	90 / 525kr.
Quinta Infantado Tawny	110 / 695 kr.
Quinta Infantado LBV	110 / 695

## SJERRI | SHERRY

Fino – Fernando de Castilla	100 / 525 kr.
Manzanilla – Fernando de Castilla	90 / 525 kr.
Amontillado – Fernando de Castilla	100 / 525 kr.
Oloroso – Fernando de Castilla	100 / 525 kr.
Moscatel – Fernando de Castilla	100 / 525 kr.
Pedro Ximenez – Fernando de Castilla	120 / 995 kr.
Pedro Ximenez – Bot Ximenez Spinola	120 / 995 kr.

## AKVAVITT | AQUAVIT

Lívsins Vatn, Faroese	70 kr.
Havið, Faroese	80 kr.
Havið elt í Sjerrí & Wiskytunnum, Faroese	100 kr.
Brennivín, Iceland	70 kr.
Aalborg Export, Denmark	70 kr.
Linie Double Cask, Norway	80 kr.
O.P. Andersen Original, Sweden	70 kr.

## WHISKY

Glenkinchie Single Malt 12 yrs	100 kr.
Laphroaig Quarter Cask	110 kr.
The Balvenie Double Wood 12 yrs	110 kr.
The Arran Single Malt 14 yrs	120 kr.
Nikka Blended Whisky	120 kr.

## VISTFRØDILIGT DJÚS | ORGANIC JUICE

We offer a range of organic juice – please ask the waiter	45 kr.
---	--------