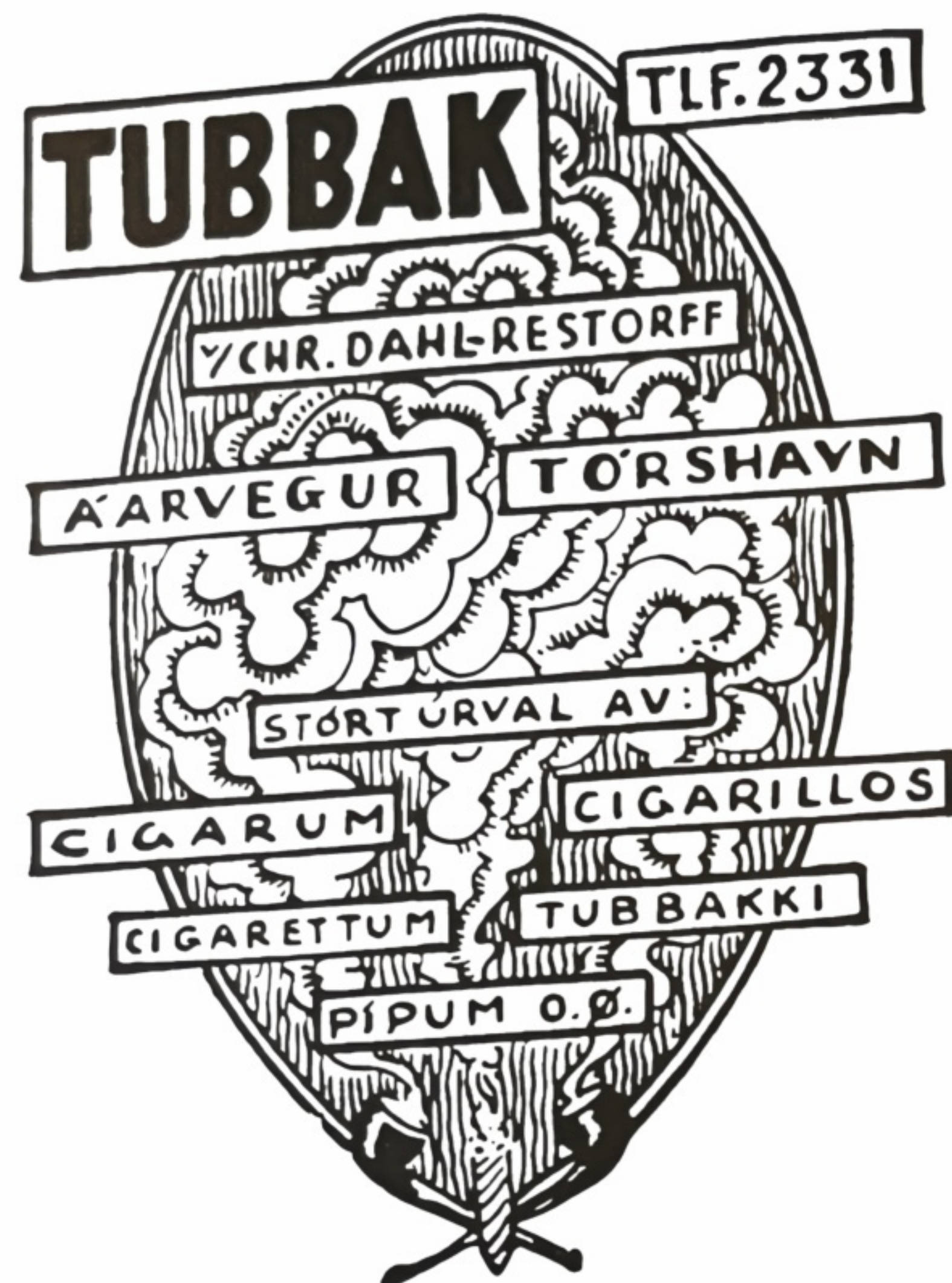




S Ø G A N

Søgan byrjar í 1934, tá Christian Dahl-Restorff stovnaði Fa. Tubbak. Tubbakshandilin gjørdist skjótt eitt av kendastu handilsvirkjunum í Tórshavn og hevði bæði smásølu og heilsølu umframt einkarumboð í Føroyum fyri fleiri altjóða tubbaksvørumerki.

Í 1937 læt enn eitt kent stað upp í grannahúsinum. Heini Jacobsen, betur kendur sum Heini í Kjøt, stovnaði matvøruhandilin Kjøt, sum skjótt gjørdist ein natúrligur partur av gerandisdegnum í Tórshavn.

Økið fekk enn størri týdning, tá Christian Dahl-Restorff fór undir at gera dreym sín um eitt hotell mitt í høvuðsstaðnum til veruleika. Byggingin av Hotel Hafnia byrjaði í 1950, og longu árið eftir tók hotellið ímóti sínum fyrstu gestum. Tað, sum byrjaði við bert 17 kømrum, er síðani vaksið til eitt av fremstu fyra-stjørnaðu hotellunum í Føroyum.

Í dag ber Tubbak við stoltleika navnið og andan frá upprunaliga tubbakshandlinum víðari. Tubbakið er skift út við eld, góðan smakk og føroyskt gestablídni, men endamálið er enn tað sama: at skapa eitt stað, har fólk hittast, njóta góðan mat og kenna seg vælkomin. Hvør máltíð á Tubbak er ein heiðran av søguni hjá hesum sermerkta staðnum, einum staði, sum í meira enn 90 ár hevur savnað býarfólk, ferðandi og ættarlið av føroyingum.

MATSKRÁIR TIL BORDIÐ

GRILL & SUSHI

Roykti grillsmakkurin og fína handverkið í sushi mætast í eini sansaligari mataruppliving, ið verður fullfíggjað við omaná eftir vali.

Edamamebønur við sjósalti

Bátar av maiskolbu við dyppi

Sushibland

Ryggsneið av lambi, demi Glace

Smá epli, trøflumajones, ostur

Grillað brokkolini, romesco, sesam, kili
panko

Omaná eftir vali

870 kr.
fyrir hvønn

SJÓGÆTI & SUSHI

Her hittast leskiligt sjógæti, broyskin tempura og ríkur umamismakkur í eini spennandi mataruppliving, ið verður rundað av við omaná eftir vali.

Edamamebønur við koriander, kili, smør

Tunfiskatatar, tarakips, avokadopesto,
ponzu

Sushibland

Rækjutempura

Toskur við polenta

Omaná eftir vali

870 kr.
fyrir hvønn

DREKKASKRÁIR

KOKKTEYLSKRÁ

Eitt spennandi úrval av kokkteylum, ið hóska til hvønn rætt. Boblur, kokkteylar og kaffi/te.

650 kr.

VÍNSKRÁ

Útvald vín, ið fáa tað besta fram í hvørjum rætti. Boblur, vín og kaffi/te.

650 kr.

SMÆRRI RÆTTIR

Wagyu slider,
karamelliseraður leykur
195 kr.

Bao við jomfrúhummara
120 kr.

Rækjutempura, kryddmajones, wakame
155 kr.

Ceviche av kalva, yuzu, appilsin ponzu
120 kr.

MUNNBITAR

Edamamebønur við sjósalti 45 kr.

Lotus kips 45 kr.

Edamamebønur við koriander, kili, smør 65 kr.

Bátar av maiskolbu við dyppi 75 kr.

SÍÐURÆTTIR

Smá epli, trøflumajones, ostur
110 kr.

Bakað epli, súrrómi, broyskið pynt
95 kr.

Pak choi, radisa, avokado, kili, leim
120 kr.

Brokkolini, romesco, sesamfræ
120 kr.

H Ø V U Ð S R Æ T T I R

Toskur, polenta

290 kr.

Skøta, nuoc cham

220 kr.

T-beinssneið

390 kr.

Lambssneið, demi glace

230 kr.

Broyskin neytalundir, rivið kál

350 kr.

Grillað eggplanta, chimichurri, nøtur

190 kr.

K J Ø T B R E T T I

Neytalundir, T-beinssneið & Lamb

595 kr.

per person

S Ó S I R

Tubbak demi-glace

Béarnaise sichuan pipar

Kovboysmør

Chimichurri

50 kr.

SUSHI

2 stykkir

NIGIRI

Laksur, kilihonningur

60 kr.

Soyagravaður laksur

60 kr.

Tunfiskur, soya við trøflu

70 kr.

Hummari, hvítleysolja

70 kr.

Rækja, teriyaki, sesamfræ

60 kr.

Jákupsskeljar, yuzu kosho, salt

60 kr.

SUSHI RULLUR

8 stykkir

URAMAKI

Broyskin hummari, carpaccio, avokado, várleykur, kryddmajones, teriyaki og kilipanko 150 kr.

Tunfiskur, avokado, rómaostur, agurk, várleykur, majones og teryiaki 150 kr.

Jákupsskeljar, broyskin rækja, avokado, agurk, jalapeño og kimchisós 150 kr.

Krabbi, avokado, agurk, tobika, teriyaki, yuzukrem og yuzu majones 150 kr.

Grillaður laksur, avokado, mango, agurk, várleykur, sesam, teryiaki og kryddmajones 150 kr.

MAKI

Bleytskeljakrabbi, avokado, agurk, várleykur, yuzumajones, teryiaki og pankó 150 kr.

Rækja, avokado, aspargus, várleykur, kryddmajones, teryiaki 150 kr.

Gravaður laksur, avokado, agurk, majones við jalapeño, majones við kimchi 150 kr.

Broyskin hõnsarungi, avokado, agurk, teriyaki, kryddmajones og pankó 150 kr.

Avokado, agurk, mango, várleykur, tempura, kryddmajones 110 kr.

Avokado, várleykur, aspargus, majones við jalapeño, teriyaki, kilipanko 110 kr.

Tempura laksur, avokado, agurk, mango, várleykur, kryddmajones og teryiaki

Kryddaður tunfiskur, laksur, rækja, avokado, agurk, várleykur, kryddmajones og teryiaki

OMANÁ

Súrepla- og yuzu íspinnur, hvít sjokuláta og matcha
85 kr.

Gull sjokulátabarra
135 kr.

Churros við karamell- sós
100 kr.

Ostaterta við mango, passiósfrukt og sesam
100 kr.

BARNAMATSKRÁ

BENTO ESKJA

Sushirullur til börn,
grønmetisþinnar, laksur ella
høsnarungi, epli, dypp og omaná,
drykkur eftir vali.

135 kr.

V Í N K O R T

Wine List

INNÍHALD

Contents

Glas av víni

Wines by the Glass

Sjampanja & brúsandi vín

Champagne & Sparkling

Hvít

White Wines

Rósé

Rosé

Reytt

Red Wines

Søt & heit vín

Sweet & Fortified Wines

Sake

Sake

Alkoholfrítt vín

Alcohol Free Wine

GLAS AV VÍNI

Wines by the Glass

BRÚSANDI / SPARKLING

NV	Valérie & Gaël Dupont En Chemin	185 kr.
2019	Leitz Riesling Sekt 48 Brut	125 kr.

HVÍTT / WHITE

2023	Domaine Duvert Saint-Véran Blanc	170 kr.
2024	Domaine Payen Chenin Blanc Anjou	150 kr.
2023	Foz Alvarinho Vinho Verde	120 kr.
2023	Henry Fuchs Pinot Gris	135 kr.
2023	Henry Fuchs Riesling Équinoxe	155 kr.
2025	La Sapata Aligoté	115 kr.
2023	Landrat Guyollot Pouilly-Fumé	145 kr.
2024	Leitz Riesling Dragonstone	110 kr.
2024	St. Antony Riesling Rotschiefer	115 kr.
2022	Weinhof Uibel Grüner Veltliner OMG	115 kr.
2023	Zind-Humbrecht Chardonnay/Auxerrois ZIND	185 kr.

ROSÉ

2025	Leitz Eins Zwei Dry Rosé	110 kr.
-------------	--------------------------	---------

REYTT / RED

2018	Aurelio Settimo Nebbiolo Barolo	245 kr.
2022	Château Canon Chaigneau Merlot	135 kr.
2022	Decelle Bourgogne	185 kr.
2018	Don Baltazar Malbec	130 kr.

2024	Fayolle Crozes-Hermitage Sens	140 kr.
2017	Finca del Marquesado Reserva Tempranillo	120 kr.
2022	Maibachfarm Spätburgunder	150 kr.
2023	Mont Verrier Morgon Côte du Py	145 kr.
2017	Neipperg Lemberger	135 kr.

S Ø T T / S W E E T

2024	Alice Bel Colle Brachetto d'Acqui	95 kr.
NV	Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré 20 Years	115 kr.
NV	Barros 10 Years Tawny Port	115 kr.
2023	Bella Terra Vidal Icewine	135 kr.
NV	Blandy's 10 Years Bual Madeira	135 kr.
2025	Graf Hardegg Riesling Spätlese ØKO	125 kr.

S A K E

Awa Yuki Sparkling Sake	95 kr.
Dassai 39	195 kr.
Yuji Sake Junmai	125 kr.

A L K O H O L F R Í T T / A L C O H O L F R E E

Etiquette – Bright & Bubbly	135 kr.
Leitz – Eins Zwei Zero Riesling	89 kr.
Leitz – Zero Point Five Cabernet Alcohol Free	89 kr.

SJAMPANJA & BRÚSANDI VÍN

Champagne & Sparkling

CHAMPAGNE

2015	Dom Pérignon	3.700 kr.
2006	Krug	7.000 kr.
NV	Palmer & Co Blanc de Blanc	1.450 kr.
1995	Palmer & Co Blanc de Blancs	4.500 kr.
1995	Palmer & Co 1,5 L Blanc de Blancs	7.200 kr.
NV	Palmer & Co Demi Sec	1.000 kr.
2015	Pol Roger Winston Churchill	4.300 kr.
NV	Ruinart Rosé	2.000 kr.
2012	Taittinger Comtes de Champagne	4.000 kr.
2013	Taittinger Comtes de Champagne	3.500 kr.
2021	Valérie & Gaël Dupont Instant	1.500 kr.
NV	Valérie & Gaël Dupont En Chemin	1.000 kr.

BRÚSANDI / SPARKLING

NV	Hjelm Mousserende	750 kr.
NV	Lambert Crémant de Loire Brut	575 kr.
2019	Leitz Riesling Sekt 48 Brut	650 kr.
2024	Pupet Pet-Nat	500 kr.

HVÍT

White Wines

FRAKLAND / FRANCE

ALSACE

2023	Henry Fuchs Pinot Gris	600 kr.
2023	Henry Fuchs Riesling Équinoxe	700 kr.
2024	Kreydenweiss Lune à Boire Blanc	550 kr.
2023	Paul Kubler Gewurztraminer «Nuances de Neroli»	580 kr.
2023	Zind-Humbrecht ZIND	800 kr.

BOURGOGNE

2023	Stéphane & Vincent Michel Chablis	650 kr.
2023	Domaine Servin Chablis Butteaux 1er Cru	1.000 kr.
2021	Robin Chablis Grand Cru Blanchot	1.500 kr.
2022	Domaine Decelle Chorey-lès-Beaune Blanc	950 kr.
2023	Domaine Duvert Saint-Véran Blanc	650 kr.
2022	Sylvain Debord Meursault	2.100 kr.
2023	Sylvain Debord Puligny-Montrachet	2.300 kr.

LOIRE

2024	Alain Girard Sancerre Blanc	600 kr.
2023	Didier Dagueneau Blanc etc.	2.100 kr.
2023	Didier Dagueneau Pur Sang	2.500 kr.
2023	Didier Dagueneau Silex	2.800 kr.
2024	Domaine Payen Chenin Blanc Anjou	550 kr.
2023	Landrat Guyollot Pouilly-Fumé	550 kr.
2023	Wilfrid Rousse Le Jardin des Dames Chenin Blanc	600 kr.

J U R A

2021	Plume Blanc Cuvée Origin	800 kr.
2022	Plume Blanc Savagnin	800 kr.

TÝSKLAND / G E R M A N Y

2024	Leitz Riesling Dragonstone	400 kr.
2022	Leitz Berg Roseneck Rüdesheim GG Katerloch	850 kr.
2024	St. Antony Riesling Rotschiefer	425 kr.
2022	St. Antony Riesling Zehnorgen GG	615 kr.

EYSTURRÍKI / A U S T R I A

2022	Weinhof Uibel OMG	500 kr.
-------------	-------------------	---------

I T A L I A / I T A L Y

2022	Di Filippo Grechetto Umbria	525 kr.
-------------	-----------------------------	---------

P O R T U G A L

2023	Foz Alvarinho Vinho Verde	450 kr.
-------------	---------------------------	---------

R U M E N I A / R O M A N I A

2025	La Sapata Aligoté	475 kr.
-------------	-------------------	---------

U S A

2019	Domaine Eden Chardonnay	1.100 kr.
2021	Elk Cove Pinot Gris	550 kr.

CHILE

2024	Colección Colours Chardonnay	450 kr.
------	------------------------------	---------

SUDURAFRIKA / SOUTH AFRICA

2022	Divine Hope Chenin Blanc	399 kr.
------	--------------------------	---------

2024	Oak Valley Beneath the Clouds Chardonnay	575 kr.
------	--	---------

RÓSÉ

Rosé

2023	Château Saint Jean Pimayon Pierrevert Rosé	450 kr.
------	--	---------

2024	Hjelm Rosé	550 kr.
------	------------	---------

2025	Leitz Eins Zwei Dry Rosé	399 kr.
------	--------------------------	---------

REYTT

Red Wines

FRAKLAND / FRANCE

ALSACE

2022 Kreydenweiss Lune à Boire Rouge 725 kr.

BOURGOGNE

2020 Capitain-Gagnerot Corton Grand Cru 2.500 kr.

2022 Decelle Bourgogne Pinot Noir 750 kr.

2022 Decelle Chambolle-Musigny 2.200 kr.

2023 Vincent Bouzereau Volnay 1.200 kr.

BEAUJOLAIS

22/23 Domaine Chapel Chiroubles 800 kr.

2023 Mont Verrier Morgon Côte du Py 550 kr.

LOIRE

2024 Domaine Payen Rouge Grolleau 550 kr.

JURA

2022 Plume Rouge Pinot Noir 800 kr.

RHÔNE

2019 De Boisseyt Saint-Joseph 950 kr.

2022 Fayolle Crozes-Hermitage Les Pontaix 700 kr.

2024 Fayolle Crozes-Hermitage Sens 600 kr.

B O R D E A U X

2022	Château Canon Chaigneau	500 kr.
2019	Château Camensac Grand Cru Classé	1.000 kr.
2022	Connétable de Talbot	1.000 kr.
2021	Château Patris Querre Grand Cru	800 kr.
2019	Château Cos d'Estournel	5.000 kr.
2016	Château Lafite Rothschild	15.000 kr.

T Ý S K L A N D / G E R M A N Y

2017	HE Dausch Pinot Noir Herrschaft	1.500 kr.
2022	Maibachfarm Spätburgunder ØKO	600 kr.
2017	Neipperg Lemberger	500 kr.

S P A N I A / S P A I N

2017	Finca del Marquesado Reserva	450 kr.
2019	Finca del Marquesado Garnacha	900 kr.
2022	Flor de Pingus	3.300 kr.
2021	Pingus	20.000 kr.

I T A L I A / I T A L Y

2018	Aurelio Settimo Barolo	1.200 kr.
2021	Dolcetto d'Alba	550 kr.
2022	Langhe Nebbiolo	700 kr.
2022	Luiano LUI Super Tuscan	900 kr.
2021	Mamete Prevostini Sassella	800 kr.
2021	Pio Cesare Barbaresco	2.600 kr.
2018	Romitorio Brunello di Montalcino	1.500 kr.
2022	Zanori Valpolicella Superiore	550 kr.

U S A

2019	Carlisle Zinfandel	1.200 kr.
2021	Light Horse Pinot Noir	450 kr.

S U ð U R A M E R I K A / S O U T H A M E R I C A

2022	Colección Colours Pinot Noir	450 kr.
2018	Don Baltazar Malbec	500 kr.

S U ð U R A F R I K A / S O U T H A F R I C A

2024	Oak Valley Sounds of Silence Pinot Noir	575 kr.
-------------	---	---------

S Ø T & H E I T V Í N

Sweet & Fortified Wines

2024	Alice Bel Colle Brachetto d'Acqui	425 kr.
NV	Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré 20 Years	650 kr.
NV	Barros 10 Years Tawny Port	650 kr.
2023	Bella Terra Vidal Icewine 37,5 cl	700 kr.
1976	B. Jakoby Erdener Treppchen Riesling Spätlese	1.000 kr.
NV	Blandy's 10 Years Bual Madeira	1.000 kr.
2025	Graf Hardegg Spätlese Riesling ØKO	575 kr.

S A K E

Sake

NV	Asama Nature Sake 72 cl	825 kr.
NV	Awa Yuki Sparkling Sake 30 cl	275 kr.
NV	Dassai 39 72 cl	1.000 kr.
NV	Honjirushi Sakura Daiginjo 72 cl	650 kr.
2020	Takeno Kamenno Kurabu 72 cl	780 kr.
NV	Yuji Sake Junmai 72 cl	550 kr.

ALKOHOLFRÍTT VÍN

Alcohol Free Wine

NV	Infinitea – The Duke of Black Tea	350 kr.
NV	Infinitea – The Duchess of Rooibos	350 kr.
NV	Etiquette – Bright & Bubbly	525 kr.
NV	Etiquette – Crisp and Tropical	485 kr.
NV	Leitz – Eins Zwei Zero Riesling	325 kr.
22/23	CHRD Chardonnay Reserve – Leitz Alcohol Free	575 kr.
21/22	PNR Pinot Noir Reserve – Leitz Alcohol Free	575 kr.
NV	Leitz – Zero Point Five Cabernet Alcohol Free	325 kr.