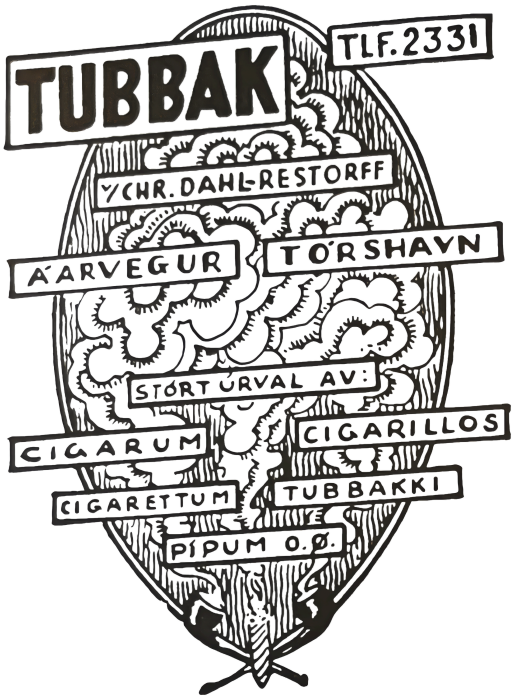

TUBBAK
TLF. 2331
Y CHR. DAHL-RESTORFF
Á ARVEGUR
TÓRSHAVN
STÓRT ÚRVAL AV:
CIGARUM
CIGARILLOS
CIGARETTUM
TUBBAKKI
PÍPUM O.Ø.

SØGAN

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 fýra-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 BORÐIÐ

GRILL & SUSHI

Ein spennandi smakksuppliving, har grillaðir rættir verða bornir fram saman við vælgjørdum sushi, og at enda verður borðreitt við jólasøtum.

Edamamebønir við miso og kili-agave

Toskur, grillað purra, bótaurtapesto

Blandað sushi

Tempuraræjur við ingifer-sojadressingi

Grillað dunna, eplaskiva, grønkál, demi-glace og sólber

Kirsiberjachurros, misokaramell og sesamísur

870 kr.
fyri hvønn

DREKKASKRÁIR

VÍNSKRÁ 650 kr.

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

KOKKTEYLSKRÁ 650 kr.

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

KJØTBRETTI

Eitt leskiligt úrval av kjøti, grillað yvir opnum eldi, sum gevur tí ein ríkan smakk við einum farra av royki.

Neytalundir

Dunnubringa

Lambskjøt

595 kr.
fyri hvønn

SMÆRRI RÆTTIR

Wagyu slider, karamelliseraður leykur
195 kr.

Tuntatar við avokadopesto
175 kr.

Rækjutempura, kryddmajones, wakame
135 kr.

Stokt gyoza, ponzusós, kili
145 kr.

MUNNBITAR

Edamamebønir við sjósalti 45 kr.

Edamamebønir við koriandum, kili, smør 65 kr.

Bátar av maiskolbu við dyppi 75 kr.

SÍÐURÆTTIR

Petit epli, trøflumajones, ostur
110 kr.

Bakað eplamorl
100 kr.

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

Brokkolini, romesco, sesamfræ
120 kr.

HØVUÐSRÆTTIR

Toskur, polenta, bótarurt
290 kr.

T-beinssneið
450 kr.

Lambssneið, demi glace, gularót
270 kr.

Katsu neytalundir, rivið kál
350 kr.

Sellaríbúffur, svartur hvítleykur og heslinøtir
190 kr.

SUSHIKASSIN

28 bitar við úrvali av besta sushi frá Tubbak

490 kr.

SÓSIR

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.

Jómfrúhummari, hvítleyksolja
70 kr.

Rækja, teriyaki, sesamfræ
60 kr.

SUSHI RULLUR

8 stykkir

URAMAKI

Broyskin jomfrúhummari, neytacarpaccio, avokado, várleykur, kryddmajones, teriyaki og kilipanko 150 kr.

Tunfiskur, avokado, rómaostur, agurk, várleykur, majones og teryiaki 140 kr.

Jákupsskeljar, broyskin rækja, avokado, agurk, jalapeño og kimchisós 140 kr.

Krabbi, avokado, agurk, tobika, teriyaki, yuzukrem og yuzu majones 140 kr.

Grillaður laksur, avokado, mango, agurk, várleykur, sesam, teryiaki og kryddmajones 140 kr.

MAKI

Rækja, avokado, aspargus, várleykur, kryddmajones, teryiaki 135 kr.

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

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

Broyskin hønsarungi, avokado, agurk, teriyaki, kryddmajones og panko 135 kr.

Kryddaður tunfiskur, laksur, rækja, avokado, agurk, várleykur, kryddmajones og teryiaki 150 kr.

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

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

OMANÁ

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

Gull sjokulátabarra
135 kr.

- Kirsiberjachurros, misokaramell og sesamísur
120 kr.

Ostaterta við mango, passiónsfrukt og sesam
100 kr.

BARNAMATSKRÁ

BENTO ESKJA

Sushirullur til børn, mango. agurk, laksur ella høsnarungi, epli, og dypp.

Omaná og drykkur eftir vali.

135 kr.

VÍNKORT

Wine List

INNIHALD

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

Domaine Duvert Saint-Véran Blanc Chardonnay	170 kr.
Domaine Payen Chenin Blanc Anjou	150 kr.
Veiga de Princesa Albarino	135 kr.
Léon Beyer Pinot Gris	135 kr.
Léon Beyer Riesling	155 kr.
La Sapata Aligoté	115 kr.
Weinhof Uibel Grüner Veltliner OMG	115 kr.
Zind-Humbrecht Chardonnay/Auxerrois ZIND	185 kr.

ROSÉ

Leitz Eins Zwei Dry Rosé Pinot Noir	110 kr.

REYTT / RED

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

Fayolle Crozes-Hermitage Sens Syrah	140 kr.
José Antonio García Unculín Mencía	140 kr.
Mont Verrier Morgon Côte du Py Gamay	145 kr.
Neipperg Schlossberg GG Lemberger	135 kr.

SØTT / SWEET

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

SAKE

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

ALKOHOLFRÍTT / ALCOHOL FREE

Infinitea – The Duke of Black Tea	135 kr.
CHRD Chardonnay Reserve – Leitz Alcohol Free	99 kr.
PNR Pinot Noir Reserve – Leitz Alcohol Free	99 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

	Léon Beyer Pinot Gris	600 kr.
	Léon Beyer Riesling	700 kr.
	Kreydenweiss Lune à Boire Blanc	550 kr.
	Paul Kubler Gewurztraminer «Nuances de Neroli»	580 kr.
	Zind-Humbrecht Chardonnay/Auxerrois ZIND	800 kr.

BOURGOGNE

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

LOIRE

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

JURA

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

TÝSKLAND / GERMANY

Leitz Riesling Dragonstone	495 kr.
St. Antony Riesling Zehnmorgen GG	615 kr.
Dr. Heger Silvaner xxx Pferd Willi	890 kr.

EYSTURRÍKI / AUSTRIA

Weinhof Uibel OMG Grüner Veltliner	500 kr.

ITALIA / ITALY

Di Filippo Grechetto Umbria	525 kr.

SPANIA/ SPAIN

Veiga de Princesa Albarino	580 kr.
Kaori Blanco Viura	650 kr.

PORTUGAL

Landcraft Alvarinho Vinho Verde	800 kr.

RUMENIA / ROMANIA

La Sapata Aligoté	475 kr.

USA

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

SUÐURAFRIKA / SOUTH AFRICA

Divine Hope Chenin Blanc	399 kr.
Oak Valley Beneath the Clouds Chardonnay	575 kr.

RÓSÉ

Rosé

Château Saint Jean Pimayon Pierrevert Rosé	450 kr.
Hjelm Rosé	550 kr.
Leitz Eins Zwei Dry Rosé	495 kr.

REYTT

Red Wines

FRAKLAND / FRANCE

ALSACE

	Kreydenweiss Lune à Boire Rouge	725 kr.

BOURGOGNE

2020	Capitain-Gagnerot Corton Grand Cru	2.500 kr.
	Decelle Bourgogne Pinot Noir	750 kr.
2022	Decelle Chambolle-Musigny	2.200 kr.
	Vincent Bouzereau Volnay	1.200 kr.

BEAUJOLAIS

	Domaine Chapel Chiroubles Gamay	800 kr.
	Mont Verrier Morgon Côte du Py Gamay	550 kr.

LOIRE

	Domaine Payen Rouge Grolleau	550 kr.

JURA

	Plume Rouge Pinot Noir	800 kr.

RHÔNE

	De Boisseyt Saint-Joseph	950 kr.
	Fayolle Crozes-Hermitage Sens Syrah	600 kr.

BORDEAUX

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

TÝSKLAND / GERMANY

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

SPANIA / SPAIN

	José Antonio García Unclín Mencía	750 kr.
	Finca del Marquesado Garnacha	900 kr.
2022	Flor de Pingus	3.300 kr.
2021	Pingus	20.000 kr.

ITALIA / ITALY

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

USA

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

SUÐURAMERIKA / SOUTH AMERICA

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

SØT & HEIT VÍN

Sweet & Fortified Wines

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

SAKE

Sake

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

ALKOHOLFRÍTT VÍN

Alcohol Free Wine

Infinitea – The Duke of Black Tea	350 kr.
Infinitea – The Duchess of Rooibos	350 kr.
Etiquette – Bright & Bubbly	525 kr.
Etiquette – Crisp and Tropical	485 kr.
CHRD Chardonnay Reserve – Leitz Alcohol Free	575 kr.
PNR Pinot Noir Reserve – Leitz Alcohol Free	575 kr.