

## Rektún Mat

Kex av linfrö och ättika, vitlöksdipp  
Kex av fullkorns vete med morotsalat och tastypaste  
Buljong av røktorkat renkøtt, tjesmus och jasta kråkbær  
Fermenterad majrova i ett varmt skal av torkat grisblod  
Fløttrykøkt grishuvud, krusbær, dragonsalt  
Fågelleverstanning, røda vinbær, mæltad kål och ørtsalt  
Saltad sugga

Svampar i sin buljong

Rostad kålrot och næstan brænd grædde

Grytstekt lammtunga enligt Cajsja Warg, færsksaltade rødbetor

Suraløk, bruna bær

Løk och mjølk soppa

Surdegs pannkaka, tång, køtt smør  
Lupingratång  
Jordærtskocka bakad i skorpor, rønnbær

Ångad spetskål, gammalost

Pensionerad mjølkko med jæst, rostad och vældigt, vældigt finmalen lupin

Stelnad buljong, svedd brysselkål, rostad havre

Kalvdans och blåbær  
Rå jordærtskocka och hårt rostad spannmål  
Ensilage glass  
Potatisdrømmer

Brunostpaj och gompa

Vildhallonis

Mærgpudding, frusen mjølk

Halvtorkade picklade rotfrukter

En låda fyllt med tjærpastiller, ælgørtskaramell, torkade rønnbær,  
torkad kvanne, solros nougat och torkade svarta vinbær

Frøn

Ett pris snus fermenterat i ett anvænt bitterfat

## Rektún Driikk

2010 Chateau de Beauregard, Pouilly-Fuissé 'Vers Cras', Bourgogne  
2013 Domaine de Triennes, Rosé, Provence  
2000 Château d'Arlay, Côte de Jura Blanc, Jura  
2013 La Ferme de la Sansonnière, La Lune, Loire  
2011 Domaine Guiberteau, Saumur 'Les Arbeises', Loire  
2009 Kiralyudvar, Tokaji Cuvée 'Ilona', Tokaj-Hegyalja