



Smakkur: 5
Úrval: 5
Matgerð: 5
Heild: 5

Fríða Klaksvík 150 kr

Matur: Nýbakaðar bollar, trý sløg av breyð, skorin frukt, ostar, rørt egg, bacon, pylsur, pylsubreyð, bønur í tomatsós, eplamos við tara, pannukøkur, eplir.
Drekka: Tvey sløg av djús, kaffi, te, vatn.

Eftir at hava sitið í tveir tímar til bronsj sjálvstøkuborðið í hugnaligu hølunum hjá Fríðu, var einasti trupulleikin við vitjanini, at eg noyddist at reisa meg og fara. Men har var einki annað at gera. Tað var nevniliga byrja at gerast eitt sindur pinligt at hava sitið so leingi.

Við einum sjálvstøkuborðið fylt við alskyns heimagjørdum vørum hefur Fríða lagt støðið fyri øll onnur matstøð í Føroyum at fylgja.

Her verður veruliga kela fyri detaljunum, har serliga serrano tertan má nevast. Hon var so mikið góð, at eg lat sum eg fór upp eftir øðrum mati, bara fyri at fáa meira av henni. Heimagjørd eplamosið og heitu, nýbakaðu bollarnir eru eisini eina vitjan verd.

Harumframt var óavmarkað atgongd til kaffi, te, tvey sløg av djús og vatn. Havandi í huga matgóðskuna, mongdina av mati og prís, so er Fríða klárt best av støðunum, ið verður ummælt hesaferð.



Smakkur: 3
Úrval: 3
Matgerð: 3
Heild: 3

Jacqson Klaksvík 130 kr

Matur: Føroyskt viðskeri, jogurt, skorin frukt, ostar, fleiri sløg breyð, brotbreyð, tunfiskur, egg og bacon, nøtir, ein keks.
Drekka: Vatn og kaffi ella te.

Á Jacqson er bronsj ein tallerkur við rímliga nógvum og fjølbroyttum mati. Skilur seg frá øðrum líkandi støðum við, at skivan við skinku er skift út við føroyska rullupylsu og kjøtpylsu, og átti tað at verði gjørt allastaðni. Ein lítill glóðheit panna við egg og nøkrum bacon stykkjum verður sett á borðið við síðuna av tallerkinum, og ber tað brá um, saman við rullupylsuni, at her er eitt stað, ið hugsar út um boksina. Eggið, ið er glóðandi heitt, hilstast bara heilt væl.

Maturin smakkar eisini sum heild væl, men sum so nógva aðra staðni, so skarar einki framúr, og hóast lovandi nýhugsan, so er talan um mat, ið ikki er nógv meira enn keyptur í handlinum og lagdur á tallerkin.



Smakkur: 1
Úrval: 2
Matgerð: 2
Heild: 1,5



Smakkur: 4
Úrval: 3
Matgerð: 3
Heild: 3,5

Cafe Cibo Runavík 119 kr

Matur: Rørt egg, bacon, fleiri bollar, skorin frukt, ostur, skinka, jogurt, kaka.
Drekka: Kaffi, djús, vatn.

Satt at siga, so hevði eg givið upp vónina um, at tað nakrantíð fór at eydnast mær at finna eitt stað í Føroyum, ið megnar at gera rørt egg, uttan at tað verður til onkra svamputa sevju, ið má druknast í salt og pipar áðrenn tað fær nakran smakk. Tað var inntil eg vitjaði Cafe Cibo, ið hóast tað ikki er nógvur matur á tallerkinum, er vert eina vitjan, tí tey gera besta rørt egg og bacon í Føroyum.

Annars er sami kritikkur galdandi fyri Cafe Cibo sum Umami. Samstundis sum tey prógva, at tey duga at gera mat, so er tað ov nógv merkt av, at talan er um vøru, ið er keypt í einum handli og bara lagt á ein tallerk. Meira heimagjørdan mat, takk.

Tað er telur upp, at tað var nokk til av bollum og við í prísinum var eitt stórt glas av djús og kaffi. Tænastustøðið var eisini óvanliga høgt, og tað er eisini góður stílus, at tað var fyrst, tá man var liðugur við breyðið, fruktina og hitt, at tænarin kom við kaffinum og eini kaku.

Baresso Tórshavn 58 kr

Matur: Ein bolli, ein skiva ost, cherrytomat, bitapylsur, bacon, egg, bønur í tomatsós.
Drekka: Vatn.

Eg bað um bronsj og varð biðin um at velja millum soltnan ella vanligan morgumat. Eg valdi tann vanliga, og varð bilsin av hvussu biligt tað var. Eg mátti tó skjótt staðfesta, at prísur og góðska í hesum førinum ganga hond í hond.

Tað er ikki serliga nógvur matur á tallerkinum, og sum nógva aðrastaðni, so er tað mesta matur, ið er keyptur frá handli og einans lagdur á tallerkin. Harumframt er einki uttan lunka vatn at drekka afturvið, men tað er ikki so lægið, tá hugsað verður um prísín.

Tað sum tó skilur seg frá øðrum støðum, og ger at her er talan um tað vánaligasta staðið, hóast nógv bíligasta í prisi, er at maturin smakkaði ikki av nøkrum serligum. Serliga var galið við baconinum, ið næstan ikki var etandi. Smakkurin av tí fylgdi einum restina av degnum, og tá meini eg ikki upp á tann góða mátan.