

Shanghai er nýggja matstovan í Havn

– Asiatiski maturin er ógvuliga góður og vælsmakandi; hann hevur bæði saft og kraft, sum eg plagi at taka til. Matarskráin seinnapart og um kvöldarnar líkist sera væl umtókta matarskránni, sum eg hevði á Herford í Klaksvík, sigur Hans Jacob Garðalíð

Vilmund Jacobsen

Næst seinasta hósdag læt Hans Jacob Garðalíð upp nýggja matstovu í Havn. Matstovan kallast Shanghai og húsast í hølunum, har Nantong var áður í Havnar Klubba.

Hølini eru sett í stand og dagførd, og her er sera hugnaligt inni. Stórir partur av útbúnaðinum í køkinum er skift og dagført.

Tá vit biðja Hans Jacob Garðalíð seta orð á, hvat Shanghai er, sigur hann, at her er buffet um middagin, og síðan er steakhouse frá klokkan 17 og út á kvøldið.

– Góða og vælsmakandi buffét'in er opin frá klokkan 11.30 til 14, og yrkadagar er steakhouse frá klokkan 17 til 21.

Hann sigur, at á buffét'ini verður dentur lagdur á væl tilreiddan asiatiskan mat við íblendingi av góðum føroyskum mati, eitt nú fiski.

– Tá klokkan fer av 17, hava vit búffar av grillini, og vit hava stoktan lambarygg, t-bone steak og helst eini tvey sløg av fiski - fyrri at nevna nøkur ting úr matarskránni.

Hans Jacob Garðalíð sigur, at hann leggur stóran dent á at hava bestu rávøru á matstovuni, og hann fer á ongan hátt at spara í góðskuni.

– Sparir tú í góðskuni av rávøruni, missir tú viðskiftafólk, og tað er viðskiftafólkini, tú hevur brúk fyri. Motto'íð er besta rávøra fyrri sámiligar og kappingarførar prísir, sigur hann.

Asiatisk buffét

Hans Jacob Garðalíð hevur í nógv ár arbeitt við mati, og í nøkur ár he-vur hann ríkið matstovuna Herford í Klaksvík.

– Matarskráin á Herford var sera væl umtókta, og eg havi lagt meg eftir at hava umleið somu matarskrá á Shanghai.

Hann sigur, at umframt buffét'ina, er steakhouse til klokkan 21 yrkavöld, undantíkið mánakvöld, friggjakvöld og leygarkvöld til klokkan 22 og sunnukvöld til klokkan 21.

Spurdur, hví hann hevur lagt seg eftir



– Nú eru vit nýliga komin í gongd her á Shanghai, men eg eri stak væl nøgdur við undirtøkuna higartil, sigur Hans Jacob Garðalíð, eigari av nýggju matstovuni í Havn
Mynd: Birgir W. Høgnesen

asiatiskum mati á buffét'ini, ásannar Hans Jacob Garðalíð, at eisini føroyingar elska asiatiskan mat.

– Asiatisku starvsfólkini, sum eg havi í køkinum, tá buffét'in er, eru sera dugnalig. Tey eru ófatiliga ordilig, og reinleikin er í hásaeti. Asiatiski maturin er ógvuliga góður og vælsmakandi; hann hevur simpulthen bæði saft og kraft, sum eg plagi at taka til. Tú fært eitt rættiligt matarupplivsi við asiatisikum kryddi, skilt á tann hátt, at sterki smakku-rin líka sum kámost av søta smakkinum, soleiðis at upplivsið gongur upp í eina hægri eind, leggur hann aftrat.

Nýtt og dagført

Síðan Hans Jacob Garðalíð gjørdi leigusáttmála við Havnar Klubba, eru hølini dagførd - frá innast til uttast.

Hann sigur, at nýggjur og nútímans konventiónsovnur er keyptur, nýggjar friture-grýtur og grillpláta. Uppvaskimaskina, kølidiskur og kuldaskáp eru nýggj, og eymhettan er bygd størri.

– Nú eru vit nýliga komin í gongd her á Shanghai, og eg eri stak væl nøgdur við undirtøkuna higartil. Longu nú eru vit eisini nógv eftirspurd eftir mati, sum arbeiðspláss og fyrirkur ynskja út við. Vit eru eisini eftirspurd, tá ræður um jólaborðhald her í hølunum, tó at vit eru sein í gongd, og nógv hevur verið at fingið upp á pláss.

Men, Hans Jacob Garðalíð so líkt, fryntligur og hjálpsamur, sum hann er, sigur hann, at fólk altíð kunnu ringja og spyrja seg fyrri.

– Vit hava ikki lýst við beinleiðis jólaborðhaldi, men øll eru vælkommin at ringja og bera síni ynski fram, og so fáa vit at síggja, hvat letur seg ge-ra, sigur nýggi matstovueigarin í Havn.

Tey, sum vilja hava eitt orð á matstovu-eigaran, kunnu ringja á tlf. 318080 - ella á tlf. 264829.

