

**Kaffihúsið**

Í hugnaliga umhvörvinum undir Bryggjubakka ber til at keypa eitt glas av rísalamang fyri 35 krónur. Hetta er eitt av tveimum støðum, har rísalamang verður borðreitt í einum glasi ella skál heldur enn í einum plastílati.

Her er talan um ein heilt góðan rísalamang, ið hevur ein kremutan smakk. Mandlur eru í rísalamanginum og gevur ein góðan smakk, hóast tað eru í so smátt hakkarar.

Eins og flestu aðrastaðni, so hevur man í Kaffihúsinum valt at oysa kirsuberjasós út yvir rísalamangið. Hóast tað ikki er eins nógv sum aðrastaðni, so hevur tað lyndi til at fylla ov nógv av heildarsmakkinum.

Rísalamangi frá Kaffihúsinum fær 3,5 stjørnur út av 5 stjørnum.

**Mylnan í Niels Finsens gøta**

Fríggjadagin í farnu viku lat Mylnan dyrnar upp í nýggju hølunum í Niels Finsens gøtu. Inni í handlinum er alt tað, ið fólk kenna frá hinum trimum handlunum hjá Mylnuni í høvuðsstaðnum, men hevur nýggi handilin harumframt nøkur borð og stólar, har kundar kunnu njóta vørurnar, ið eru til keyps í handlinum.

Vit brúktu tann móguleikan og keyptu av rísalamang fyri 25 krónur frá bakarínum, ið varð serverað í einum plastílati.

Rísalamangið hevði ein tjúkkkan tættleika, men ongan serligan smakk. Her smakkar hvørki av róma ella rísi, og eins og sum við rísalamanginum hjá Eta, so eru mandlur hvørki at síggja ella smakka.

Harafturímóti, so er ríkiligt av kirsuberjasós í ílatinum, og fyllir tað allar smakkleykirnar. Tað er fínt, um man keypir kirsuberjasós, men tá talan er um rísalamang, so sakna vit eitt sindur meira av øðrum smakki.

Rísalamangi frá Mylnuni fær 2 stjørnur út av 5 stjørnum.

**Smyrjibreyðsbúðin**

Frá Mylnuni gongur leiðin einar 30 metrar niðan eftir Niels Finsens gøtu, har Smyrjibreyðsbúðin heldur til í gamla D.E.R. bygninginum. Her fæst eitt ílat fyri rísalamang fyri 40 krónur.

Talan er um ein góða uppliving. Dessertin hevur ein kremutan tættleika og hevur stór mandlustykkir í, ið saman við sósini og greytinum ganga upp í eini hægri eind.

Kirsuberjasós var eisini koyrt omaná greytin í Smyrjibreyðsbúðini, men her var smakkurin ikki eins dominerandi sum aðrastaðni.

Rísalamangið frá Smyrjibreyðsbúðini er tað besta hendan dagin og fær 4,5 stjørnur út av 5 stjørnum.

**Gómagott**

Føroyska sjokolátafyrirøkan lat nýliga dyrnar upp í gamla bankabygninginum í Niels Finsens gøtu, og í úrvalinum hjá nýggju kaffistovuni er millum annað rísalamang fyri 45 krónur.

Sum heild so skilur rísalamangi hjá Gómagott seg frá restini, tí at í glasskáluni er einans greyturin, men tað er ókeypis hjá kundunum at blanda mandlur og hella sós í greytin. Kundarnir kunnu velja millum kirsuberjasós, karamellsós ella appelsinsós. Smakkurin av róma og vaniljusukur geva ein góðan smakk, og hevur sjálvur greyturin ein góðan tættleika.

Eftir Smyrjibreyðsbúðini er hetta besta rísalamangi, men av tí, at talan eisini er um dýrasta staðið, so dregur tað eitt sindur niður, so at Gómagott fær 4 stjørnur út av 5 stjørnum.