



Meira av tí góða

... Hug til at ferðast, eta fínt og sova í væluppreiddari song við hvítum løkum? Spar tær flogferðaseðlarnar og brúka ístaðin peningin upp á alt tað góða, ið Havnin hevur at bjóða: góðar matstovur, gott vín, lekkir handlar, biograf, listasøvn, svimjihyl og hotel við fantastiskum útsýni. Ljóðar freistandi, ha? Kom! Kortíð visir tær á meira av tí góða, ið Havnin hevur at bjóða ...

Ræst

Finnur tú ikki matstovuna Ræst, so er eingin vandi – við eini góðari føroyskari nös ber allarhelst til at snodda seg fram til huldina. Sum navnið tyðir á, er tað hitt ræsta, ið hevur høvudsleiklutin á matarskránni á litlu matstovuni. Afturat meira siðbundnum røstum rættum roynir kokkurin seg eisini við nýggjum smakkum og samansetingum. Matstovan er litil, og umhvørvið er ógvuliga heimligt; tú kanst fáa kensluna av at vera á vitjan heima hjá kokkinum (men vit lova tað, hann hevur eisini eitt annað heim, og hevur fri av og á). Tað ber ikki til at bileggja sær bord, men heldur bileggur tú pláss. Maturin verður ikki serveraður á talerkum, men heldur á felags fótum, sum tit øll kunnu fáa tykkum av. Tað er ein heilt serlig kensla av føroyskum felagsskapi, ið kann upplivast á Ræst.

Ræst

FERMENTED
TRADITIONAL

Gongin 8 / Tórshavn / Tel. 411430 / heimahavn.fo / raest@raest.fo

Fútastova

Leingist tú til Fraklands? Eftir góðu ostunum, víninum og øllum tí deiliga matinum? Tað skilja vit væl. Men veitst tú hvat? Tær nýtist ikki at fara longur enn út á Reyn í Havn fyri at njóta frálíka franska matgerð. Húsini, sum eru karmar um matstovuna „Fútastova“, eru bæði gomul, vøkur og spennandi, og munnu hava nógvar góðar søgur at siga frá. Lurtar tú nóg væl, so hoyrir tú móguliga veggirnar teska? Í Fútastovu angar av leyksúpan, Bœuf bourguignon og Coq au vin. Far framvið seint eitt friggjakkvöld og bilegg tær ein talerk við góðum osti, og fá tær eitt glas av fronskum víni afturvið. Ella kom eitt sindur fyrr og lat eina fimm rættaða matskrá fara teg langt inn á franska meginlandið.



Gongin 5 / Tórshavn / Tel. 411300 / heimahavn.fo / futastova@futastova.fo

Barbara

At eta fisk er at eta fínt – í øllum førum í summum av londunum rundan um okkum. Føroyingar hava havt so nógvan fisk, at tað hevur verið gerandiskostur. „Føroyingar vilja ikki eta fisk, tá ið teir fara á matstovu,“ siga summi, men matstovan Barbara hevur prógvað tað øvuta. Í litlu húsunum á Reyni servera tey øður, jákupsskeljar, heilstoktan kongafisk og fleiri ymiskar útgávur av bacalao. Orðið „Bacalao“ fær flestu føroyingar at hugsa um gamla flakavirkið (á Vestaru bryggju) í Havn. Men bacalao merkir fyri spaniolar, og nú eisini fyri eina rúgvu av fiskagladum føroyingum, nakað heilt annað – ein fantastiska góður saltfiskarættur, sum eisini tú átti at roynt.

Barbara

FISH HOUSE

Gongin 2 / Tórshavn / Tel. 331010 / heimahavn.fo / barbara@barbara.fo

Áarstova

Lamb, lamb og meira lamb. Steikir tú lambsbógv hvønn einasta dag, so kanst tú ikki annað enn gerast fantastiska dugnaligur til tað; og tað eru tey á Áarstovu. Langtidar stokki bógvurin er so moyrur, at kjótið nærur dettur av heininum. Lamb, eplir og sós. Ikki ov nógv roks. Onkuntið er tað einkulta best ... og onkuntið hava vit hug at royna okkurt øðrvisi. Á Áarstovu er pláss fyri báðum. Aftur við matinum fæst gott vín, og tænararnir duga framúr væl at fortelja søgur um bæði vín og bóndan, ið heintaði drúvuna.



Gongin 1 / Tórshavn / Tel. 333000 / heimahavn.fo / aarstova@aarstova.fo

hvonn

Tað var her alt byrjaði. Tað var her vit bakaðu tað fyrstu pitsuna, stoktu fyrsta búffin. Tað var her dreyrnir vuku og hugskotini blómaðu: Barbara, Áarstova, etika ... og alt hitt. Tað var fyrst ein tanki, hugsaður á hvonn. Móguliga í døgurdatímanum saman við talerkinum av fiski og kips, móguliga eitt friggjakkvöld saman við vinfólki og einum góðum Gin&Tonic, ella móguliga ein rokalgan dag saman við børnunum og eini góðari familjupitsa. Eina løtu mistu vit fótafestið og gloymdu at varða av tí, ið var kjarnin og upprunin til alt hitt; eina løtu gloymdu vit okkum burtur í nýggju dreymunum og veruleikunum. Men vit vaknaðu aftur, hava givið hvonn tann kærleika og ta umsorgan, sum hon so væl hevði uppiborið – nýtt uppmerksemi. Hvonn er kjarnin, staðið at njóta friløtuna: Gin&Tonic saman við vinfólki. Pitsa saman við børnunum; ella móguliga ein kopp av kaffi í friði, ímeðan tú gleðist um bygdasliga býarlívið uttan fyri vindeygad í Vágshotni.

hvonn

BRASSERIE



Tórsgøta 4 / Tórshavn / Tel. 350000 / hvonn.fo / hvonn@hvonn.fo

