



Meira av tí góða ...

Meira av tí góða gávukortid

Eitt meira av tí góða-kort kann nýtast sum vanligt gjaldskort á øllum hesum støðunum – umframt tá tú bileggur á netinum. Keypt kortið á meiraavgigoda.fo Melda til tíðindarbrævið á meiraavgigoda.fo og ver við í kappingini um eitt Meira av tí góða-kort á kr. 500,-. Vinnarin verður funnin 30. marts.

í Kirkjubø

GRAS

Pssst! Visti tú, at á middegi bera kokkar og tænarar á Hotel Føroyum skálir og fót við góðum mati út úr stóra køkinum og inn í matstovuna „GRAS“? Ikki so nógv vita av hesum, so enn er ofta rættuliga gott pláss rundan um buffetina, og soleiðis eigur tað vera, so fortel tað ikki fyrri ov nógvum. Frá borðunum er útsýni yvir Havnina og út á Nólsoyna. Í buffetini er bæði salat, kjøt, fiskur, súpan, breyð, viðskeri, sushi ... Eitt sindur av øllum. Far saman við starvsfeløgnum, saman við børnunum, saman við vinfólki, saman við makanum, saman við ommuni – har er okkurt til øll. Få stóð fært tú so nógv fyrri pengarnar sum á GRAS.

GRAS
RESTAURANT

Oyggjarvegur 45 / Tórshavn / Tel. 317500 / hotelforoyar.fo/gras / gras@gras.fo

KOKS

Njóting. Nýtur tú mat, nýtur tú luktir, nýtur tú bjørt hugskot og eldhugaðar sálir, ja, so fert tú eisini at njóta KOKS. Tað er ikki neyðugt at fara av landinum fyrri at njóta gastronomi í heimsflokki – og hóast tað kann tykjast langt til Kirkjubøar, so er tað ikki meira enn 15 minuttir við hýravnunum úr miðbýnum í Havn. Nakað væl styttri enn flestu aðrar matstovur í hesum flokkinum. Í lötuni arbeiða kokkarnir á KOKS við matskránni komandi árið. KOKS opnar ikki aftur fyrr enn í apríl, men vilt tú tryggja tær borð komandi árið, er gott at bileggja longu nú. Bilegg tær eina uppliving, tú altíð fer at eiga.

KOKS

Í Geilini 13 / Kirkjubøur / Tel. 333999 / koks.fo / koks@koks.fo

eta

Er tað ov torført at koma upp undan dýnuni á deiliga hotell-kamarinum? Tað ger ikki petti! Ver bara liggjandi; finn tær telefonina fram og bilegg tær mat „heim“. Onkuntíð er tað bara ein pizza, ið kann gera kveldið fullkomið. Set ein film frá og slappa av. Tað er aftur ein dagur í morgin. Tá fert tú kanska at ganga tær ein túr gjøgnum býin, og um svongdin byrjar at merkjast um middagsleitið, kanst tú fara inn at heilsa upp á pitsakokkin, takka fyrri pitsuna frá kveldinum fyrri og keypa tær eitt gott smyrjibreyð at njóta á stóru Vágshotns-trappuni uttanfyri.

eta

Tórsgøta 1 / Tórshavn / Tel. 350035 / eta.fo / eta@eta.fo

No12

Svongdin aftan á ein túr í svimjihøllini er heilt serlig – djúp, bitandi og stingandi. Tá er tað gott at No12 bert er eitt hanagleiv haðani. Frískt pressað djús, hvat kann vera betur eftir ein langan svimjitur og hálvan tíma í sauna? Ein góðan sandwich afturvið og so steðgar búkurin aftur við at knarra. Við einum vælnøgðum búki og frískum sinni er møgulega júst tað rætta at lata hanan gleiva enn einaferð, hesaferð eitt stórt hanagleiv til høggu. Har er listaskálin. Júst nú er ein spennandi framsýning eftir Beintu av Reyni. Svimming, sauna, djús og síðani listasýning – tað er balsam fyrri bæði líkam og sál!



Gundadalur / Tórshavn / Tel. 331020 / no12@no12.fo

THE TARV og Mikkeller

Í vár fáa vit tvær perlur afturat á kortið. Eina ølstovu í Gongini, ið fer at servera Mikkeller øl, umframt at THE TARV opnar í gulu húsunum á Bryggjubakka. THE TARV fer at grilla væl hingið kjøt og góðan fisk – eitt ordiligt grill hús.

... Njót meira av tí góða.



etika

Tað var ein tíð, tá ið feskur fiskur bleiv sendur av landinum til sushimatstovur kring allan heim. Tað verður hann enn – men í skjótt 10 ár hevur eisini verið møgulegt hjá føroyingum at royna føroysku dygdar rávørna í japanskum hami. Á Áarvegnum serverar etika ráan føroyskan fisk aftur við risi, soya og sterkum wasabi. Bilegg tær eitt borð ella keypt tær ein bakka av sushi við út í góðveðrið (tað kunnu vera góðir dagar – eisini í februar). Er veðrið illfýsið og vátt, og tit leingiast eftir heitum mati, ja so ber altíð til at bileggja sær misosuppu og grillaðar jakupsskeljar afturvið.



Áarvegur 3 / Tórshavn / Tel. 319319 / etika.fo / etika@etika.fo

Ynskir tú at bileggja borð?

SKANNA HESA KOTUNA OG
BÍLEGG BORD LONGU NÚ.

