



Smyrjibreyðsbúðin 60 kr



– Tvíflís við egg og rækjum

Smyrjibreyðsbúðin í Havn serverar sjálvsagt smyrjibreyð, men afturat tí hava tey salat, dagsins rætt, pítabreyð, tvíflísar og ymiskt annað. Breyðið í tvíflísini var ok, og gott hjá teimum, sum vilja hava eina bleyta tvíflís, ið ikki er ov hörð at bíta í – hon er bleyt og passaliga stór at bíta í. Breyðið smakkar tó eitt vet ov nógv av geri. ALT ALT ALT ov nógv majones er í tvíflísini; og so eru ov fáar rækjur til at kalla tað eina tvíflís við egg OG rækjum. Tvíflísar var annars feskt og hevði ikki verið so nógv majones í, so hevði hon fingið betur skoðsbrá (dámur tær ógvuliga væl majones er hetta rætta tvíflís til tín). Tvíflísar fær 2 stjørnur frá mær .



BURN café 49 kr.

– Tvíflís við avokado, mozzarella, tomat, pesto og salati

Tá ið eg kom inn, stóðu nøkur starvsfólk og gjørdur nýggjar tvíflísar, klokkan man hava verið um 11.30. Eg bílegði mær eina tvíflís við avokado og mozzarella; men heldur enn at skunda sær at gera eina av teimum nýggju liðna, so góðu tey mær eina gamla úr kølaranum. Hóast tvíflísar bleiv grillað, so kundi hetta ikki bøta uppá gamla mozzarella ostin – hann var gulligur og smakkaði eitt sindur súrt. Avokadoin var brún. Salatið slaskutt. Og breyðið var sum so heldur einki at reypa av. Hetta er ikki fyrstu fer, eg fái eina ov gamla tvíflís her. Men vónandi síðstuferð. Hendan tvíflísar fær onga stjørnu frá mær – løgið at geva onga stjørnu. Tær eru óiva góðar feskar, men tað er einki sum er lekkurt við eini ov gamlari tvíflís.

Prei til føroysku tvíflísamakararnar

DROPPA tomatina!

Tað er SO sjálvdan at vit fáa góðar tomatir í Føroyum, so uttan so at tomatin verður væl hitað við olju og kryddi, so er eingin smakkur í teimum, og tær gera meiri skaða enn gagn í tvíflísini!

Andlits - Fót Zoneterapi

Osla Sørensen



- Japansk Lifting
- Andlits Zoneterapi
- Fót Zoneterapi

Brekkuskákíð 5 Klaksvík Tlf. 21 10 29