



leggi nakað í tað. Og tað var kjøtið her. Gott. Ordiliga gott. Har var einki at seta fingur á annað, enn at tænarin kanska ikki dugdi heilt nóg væl at vegleiða mær í um eg skuldi fáa kjøtið stokt medium ella rare. Eg endaði við at velja rare, sum

var eitt vet ov rátt til mín smakk. Men tað var gott kortini. Dámar tær væl reytt, bløðandi kjøt - vel so medium. Dámar tær væl (hálv)rátt kjøt - vel so rare. Vit valdu okkum kjøt út USA og Írlandið - hitt fyrri var hitt betra - men bæði vóru góð

- eg haldi at tað fyrri hevði hingið, og hevði meira smakk. Næstuferð eg fari, velji eg tað. Eplini afturvið vóru góð og sósirnar somuleiðis. Alt í alt eri eg ógvuliga væl nøgd við høvuðsrættin - rós til kokkarnar!

Maturin

Maturin var ordiliga góður. Kjøtið var perfekt. Annaðhvørt skeljadjór var eisini perfekt - hin helvtin kendist ikki heilt fesk, og tað var spell. Somuleiðis við lippunum. Dessertin var fin, men næstuferð drekki eg mær ein espresso martini omaná í staðin - dessert og kaffi í einum. Frálíkt.

Umhvørvið

Hetta kvøldið kavaði. Vit sótu við vindeygga og hugdu út yvir hvíta vakra Vágsbotn. Hølini rigga heilt væl, og ljóðið í rúminum er behagiligt - haldi sum heild at Gist & Vist (fyrirøkan ið eigur bæði the Tarv, Etika, Hotel Føroyar, Fútastovu, Ræst, Barbaru við meira) dugur væl við ljóði. Tónleikur var frá, men eg legði ikki merki til tað, fyrr enn eg lurtaði - og tað er gott fyri eina sum meg, ið lættliga órogvast av tónleiki og øðrum óljóði (ja, eg veit, eg fornermi nógv við at kalla tónleik óljóð - men í skeivum umstøðum og við skeivari útgerð, so ljóðar tónleikur onkuntíð bara sum óljóð í mínum oyrum). Innrættingin er góð, men kanska í so 'konsept'-lig. Alt riggar mestsum í so væl. Ber brá av pakkaloysn, heldur enn av menniskjum. Men tað ger kanska ikki so nógv, man situr væl og rúmið er hugnaligt. Eydna av Fløtum gevur tað menniskjaliga ikastið - tað áttu at verið fleiri Eydnur.

Fari eg aftur?

Ja, tað vænti eg so heilt víst. Men mín pengapungur er mestsum tómur nú, so tað verður ikki í bræði. Men onkuntíð skjótt fari eg framvið í barrini - eg mungi eftir espresso martini, og eg eri forvitin eftir at royna bæði aðrar drykkir og summi av teimum lekkru vínunum á vínskánni.

Saman við hvørjum?

Saman við vinkonunum, saman við pápa tínum, starvsfólkatúr, saman við børnunum, fyrstu ferð tú ert úti við onkrum - og til 10 ára brúdleypsdegina. Ja, eg haldi at the Tarv hóskar seg til næstan alt... Uttan vegetarar - eg vóni veruliga at handan matskráin verður broytt; viðmerkingin um vegtarmat er pínlig.

Hetta fingi vit báðar

Champagne André Clouet, Brut Grande Reservé
Grillaður skeljafiskur
Grillaðar lippur
Bakaði epli
Moyrnaður háryggur úr USA, 300 gr - Við Gravy Sauce
Írsk neytalundir, 250 gr - Við piparsós
Malbec Paraje Altamira, Catena, Mendoza, 2014, Argentina
Syrah "Bullnose", Te Mata, Hawke's Bay, 2013, New Zealand
Whisky sjokulátakøka við geitarosti
Tawny Port 10 Years Fonseca, Portugal
Espresso Martini

PRÍSUR Í ALT

110 kr x 2 = 220 kr
125 kr
100 kr
35 kr x 2 = 70 kr
440 kr
345 kr
80 kr
120 kr
90 kr
100 kr
125 kr

1.815 KR

Um matummælini í Vikuskiftissosialinum

Av og á eru matummæli ella umtala at lesa her á mínum matsiðum í Vikuskiftissosialinum - tey verða prentað bæði til tykkara, ið eta (og vilja vita hvar og hvat tit skulu eta næst) og til tykkara, ið gera mat til fólk (og vilja fáa innlit í, hvussu eitt av hesum fólkunum upplivir matin og staðið, sum eru karmar um tykkara gerandisdag, og teirra hugnadag). Eg havi ikki nakrar serligar førleikar til at ummæla eitt matstað (annað enn stóran áhuga), og tað er tískil ikki út frá nøkrum serligum treytum eg ummæli. Heldur kann hetta hugsast sum umtala - at eg sum gestur á føroysku matstovunum greiði frá míni uppliving.