



- Um tú fórt 30 ár aftur í tíðina og segði, at tú hevði etið vaflur í døgurðasteðginum, høvdu fólk rist við høvdinum eftir tær. Tá for man til hús at eta døgurða. Men nú er tað vanligt, at fólk eta matvaflur hjá Katrinu Christiansen

ikki fyrr, tá át man fyrri at blíva mettur.

Heimligur vøkstur

Mangan er tað vaksandi talið av ferðafólkum, ið víst verður til, tá ein frágreiðing skal finnast fyrri hví so nógvar nýggjar matstovur síggja dagsins ljós. Martin Restorff er ikki heilt samdur, tá hann verður spurður, um tað eru útlendingar, ið eru orsökkin til, at nógva virksemið nú ber seg.

- Tað hongur saman við ferðavinnuni, men tað er ikki hon, ið fyllir matstovurnar í døgurðasteðginum gerandisdagar. Tá tað er sagt, so eru tað ferðafólk, ið leita sær til Føroyar fyrri at eta á KOKS, ið hevur sett okkum á heims-kortið. Og nú eru so nógva matstøð, at tey flestu ferðafólkini steðga á nakrar dagar og royna fleiri støð, sigur hann.

Samstundis sær man, at nógva fleiri føroyingar vitja matstovurnar í døgurðasteðgum. Nakað, ið var óhoyrt fyrri nøkrum árum síðan, vísir Martin Restorff á.

- Um tú fórt 30 ár aftur í tíðina og segði, at tú hevði etið vaflur í døgurðasteðginum, høvdu fólk rist við høvdinum eftir tær. Tá for man til hús at eta døgurða. Men nú er tað vanligt, at fólk eta matvaflur hjá Katrinu Christiansen. Tað er ein broyting, ið vit síggja í vanunum hjá føroyingum, sigur hann og heldur fram.

- Føroyingar eta meira úti nú. Tað er stuttligt og sosialt. Matpakkin er býttur út við sushi frá Etika ella ein búff í Angus. Smyrjibreyðsbúðin er eisini latið upp við modernaðum smyrjibreyði og ramen suppu og Hafnia hevur sjálvstøðborð. Býurin er í dag fullur av lívi í døgurðasteðginum.

Martin viðmælir:

Út at eta við børnunum

SOMWANG THAIFOOD – STRENDUR

Eg kann gott finna upp á at fara ein biltúr við familjuni til Strendur bara fyrri at royna tailendska matin hjá Somwang Thaifood. Her er ein góð atmosfera og tað heimligt at koma

á vitjan. Eg bílegði altíð minst trýggjar ymiskar rættir, tí maturin er so góður og øðrvísi frá tí vit kenna í Føroyum. Um børnini ikki dáma matin, so ber eisini til at keypa kylling og kips.

ANGUS STEAKHOUSE – TÓRSHAVN OG KLAKS Vík

Angus er eitt steakhouse har prístøðið er rimiligt. Tað er heimligt stað og har er pláss fyrri øllum. Tú kanst koma í joggingbuksum og fáa ein góðan

búff og sós. Eitt familjuvinarligt stað, ið børnini elska.

BURGER KING – TÓRSHAVN

Hetta er tann stóra amerikanska ketan. Ein amerikanskur klassikari, ið børn og vaksin elska.

Tað er eitt stórt brand og fint at fáa viðhvørt.

MATSTOVAN SEVEN - TÓRSHAVN

Man fólir seg væl, tá man kemur inn í Seven. Sjálvstøðborðið bjóðar eitt rimiligt fjølbroytt úrval av kinesiskum mati og okkurt er til bæði børn og vaksin. Eg kann viðmæla heimagjördu

várrullurnar og so elska børnini teirra nudlur. Tað er altíð stuttligt at síggja hvat tey borðreiða við á sjálvstøðborðinum.

Gastronomisk uppliving

FÚTASTOVA - TÓRSHAVN

Fútastova er tað fremsta innanfyri tann franska køkin í Føroyum. Matstovan hevur ein framúrskarandi høvuðskokk, ið gongur høgt upp í franska køkin, ið er eyðkendur við at leggja

dent á góðan smakk. Tað leverar Fútastova. Smakksansurin fær veruliga roynt seg her. Á matseðlinum er millum annað østers, kaviar, foie gras og annað úr franska køkinum.

ÁARSTOVA - TÓRSHAVN

Her er aftur eitt stað har smakkur er í fokus. Áarstova bjóðar ein flotta laks, eina góða jomfrúhummarasúpan og eina væl vælsmakandi rabarburtriflu. Tað er nokk kortini føroyski bógvurin, ið tey flestu kenna.

Tey eru trúföst móti uppskriftini, so man veit altíð hvat man fær. Og tað man fær er altíð gott. Harumframt hevur Áarstova John Mikkelsen, ið sum vertur megnar at gera, at man altíð fólir seg vælkomnan.

KATRINA CHRISTIANSEN - TÓRSHAVN

Tað sum tey í Katrinu Christiansen duga so væl er at borðreiða við smáum og stuttligum rættum, bygdar á føroyskar rávørur, ið hava ein

ríkan smakk. Tey duga eisini væl at bróta upp úr nýggjum og finna upp á nýggjar rættir.

Hon sum er nakað heilt fyrri seg

KOKS - LEYNAVATN

KOKS kann ikki setast á ein lista við aðrar matstovur, tí hon er nakað heilt fyrri seg. Hon er í einari verð fyrri seg sjálva. Hetta er heldur ikki ein matstova, ið tann vanligi føroyingurin vitjar fleiri ferðir um árið. Men hugflogið hjá Poul Andrias

Ziska er heilt ótrúliga flott. At eta á KOKS er ein uppliving ólík nøkrum øðrum, ið tú kanst uppliva í Føroyum. Hetta er Michelin-matur.