



KLASSISKUR DØGURÐAMATUR ÚT VIÐ

Seinastu tíðina er virksemið nógv økt á Vestaru bryggju. Fyrr var nógv fiskaarbeiði á Vestaru Bryggju, tá í flakavirkið hjá Baccalao var í vælmaktini, eins og stóra virksemi hjá Føroya Saltsølu.

Nú er Saltsølan, bæði silo virkis- og

skrivstovubygningurin bygd um og hýsa nú millum annað Fróðskaparsetri Føroya, Hugskotið, Filmshúsið o. ø.

Í niðastu hædd á siloini hevur Gist & Vist leigað seg inn, har tey selja døgurðamat.

Til ber at keypa sær klassiskan

døgurðamat út við ella sita inni í hugnaligu siloini og njóta matin.

Umframt vanligan døgurðamat fæst eisini lættari matur sum salat, sushi o. a.

– Orsøkin til at vit fóru undir at gera góðan og bíligan verkamat er tí, at vit merktu, at tað var her var ein tørvur.

Kring bryggjuna eru nógv arbeiðsfólk, og nógv byggifyritøkur keypa dagliga døgurða út av húsinum, sigur Johannes Jensen, stjóri í Gist & Vist.

SELJA 7,5 TONS AV SÓS UM ÁRIÐ

Skalt tú út at eta í Havn, so eru møguleikarnir fleiri.

Eitt av støðunum er Irish Pub, ið er ein Pub, sum hevur altjóða støði, og úrvalið á drykkivørnum er sera stórt.

– Tá ið vit skiftu til Irish Pub, vildu vit hava ein rætt, sum var okkara speciali, sigur Hans Andreasen, eigari.

– Eitt sum var in fyrr í tíðini, tá ið Perlun var í gongd, var tann góða stóra Perlukotlettin. Hon var so væl umtókt, at vit vildu royna at gera tað sama konseptið, sigur Hans Andreasen.

– Vit settu okkum í samband við kokkin í Perluni, og eftir triggjar mánaðir, so høvdu vit fingið tað rætta kjøtið, og konseptið var fullført. Og ikki kann sigast annað, enn at hetta hevur eydnast væl. Vit selja umleið 200 kotelettir um

dagin, og viskiftafólkinum dámar væl, at vit servera nógv sós afturvið, sigur Hans Andreassen.

Og tað kann av sonnum sigast, nógv sós fer um diskin í Irish Pub.

– Í 2019 serveraðu vit 7,5 tons av sós afturvið kotelettunum, sigur Hans Andreasen.

á einari Írskari Pub fæst sjálvandi eisini fiskur og kips. Tað eru serliga útlendingar, sum spyrja um tað. Fiskur og kips er at fáa á øllum Írskum Pubbum kring allan heim.

– Og her er eisini góskan í topp, sigur Hans Andreasen.

– Tann føroyski fiskurin er so hvítur og feskur. So tað er avgjørt nakað, sum kundar okkara eru glaðir fyri, sigur Hans Andreasen.

