> ”...hví ikki hava sofir, pútir, máttir á gólvinum og eitt sindur mildari ljós enn tannlæknaljósið, íð ofta er í café'um her?

Finn tína favoritt café

Stovan er útkonkurrerað – nú er tað café'in, sum er staðið har vit møtast og práta. Í øllum Evropa er ein rættulig café'eksplosión farin fram seinastu árini, og manga staðni verður tosa um eina sokallaða cafémentan. Vit hava kannað, hvussu støði er á café'um í Tórshavn – hvør er hugnaligast – bíligast og hvar smakkar tað best

CAFÉ

Inna Tørnroos
inna@sosialurin.fo

Café'mentanin, sum vit kenna hana, har fólk sita í tímar og kjakast um leyst og fast afturvið einum koppi av kaffi byrjaði í syðra partinum av Evropa. Frankaríki og Italia eru kend fyri sínar café'ir. Jú meira við norðbúgvar hava ferðast, jú meir er henda mentanin eisini komin hendavegin, og við henni eru ymisk sløg av kaffi eisini komin.

Nú er líka vanligt at bíleggja ein café latte ella espresso, sum at bíleggja ein kips við salt, edikk og soju.

Men her eru Føroyar eitt sindur aftanfyri. Á nógvum støðum er bara gjørligt at fáa vanligt kaffi, og nógvar av café'inum líkast meiri barrum enn café'um.

Kanska er tað eitt sindur trupult at fáa virksemi at ganga runt bara sum café, og tí vil ein eisini hava kundarnar, sum vilja hava eina øl.

Tað ger tíanverri at tey, sum bara vilja hava ein kopp av kaffi ella líknandi, føla seg eitt sindur burturtrokaði.

Roykikamar

Ein annar trupulleiki við teimum føroysku café'inum er tubbaksroykurin. Nakrar café'ir í okkara kanning eru roykfríar og onkur hevur eitt roykfrítt øki, men tær flestu eru eitt stórt roykikamar allar sum tær eru. Hetta ger, at vit roykfríu halda okkum burtur frá nógvum av café'unum vegna allan roykin. Tað er ikki stuttligt at lukta sum ein heil sigarett aftan á eina café'vitjan.

Og so er tað hugnin – hví ikki hava sofir, pútir, máttir á gólvinum og eitt sindur mildari ljós enn tannlæknaljósið, íð ofta er í café'um her? Eg lovi, at tit høvdu selt meira, eftirsum fólk høvdu sitið longri enn tey gera nú.

Vánaligt úrval

Úrvalið á matskráunum er eisini eitt sindur einstáttað – tað er sandwich, nachos, salat, rísalamang og lagkøka á næstan øllum støðum. Hví ikki hava eitt sindur meiri frá teimum fantastisku føroysku bakarunum? Og hví ikki onkra heimabakaða kaku, sum ongin annar hevur?

Her er eitt hugskot til tín sum eigur eitt sindur av pengum og nógva tíð: Leiga tær eini høli mitt í Havnini – innrætta í lekrum modernaðum stíli – bleytir stólar, sofur, pútur og horn, har ein kann sita í friði og tosa. Sel nógv sløg av kaffi, nógvar lekrar køkur, helst uppíaftur verða ókeypis og ger hølið barnavinarligt og roykfrítt.

Kalla staðið fyri Café Perfekt – ein strálandi succé – tað lovi eg!

	JINX	CAFÉ KEOPS	HAFNIA LOUNGE	PERLAN
Prísur á ymiskum	Kopp kaffi 17 krónur Krúss kaffi 23 krónur Kaka ymisk sløg 24-34 krónur Toast úr 39 krónur Nachos 40 krónur Salat 65 krónur Lasagne 94 krónur	Kopp kaffi 12-16 krónur Súreplaterta 42 krónur Kebab 65 krónur Sandwich 56 krónur Brunch úr 69 krónum	Kopp kaffi 20 krónur Café Latte 25 krónur Tvíflís 48 krónur Salat 38 krónur Terta 45 krónur Tilboð kaffi og dagsins kaka 45 krónur	Kaffi koppur 10 krónur Pizza úr 58 krónum Pitabreyð 42 krónur Rísalamang 25 krónur
Vørur	Servera lættari rættir sum toast, salat og onkrar køkur. Gera nógv ymisk sløg av kaffi - til dømis Café Latte, Ristretto, Latte Macciato, Espresso, Cappuccino.	Lættari rættir. Brunch, sum er ein blanding av morgunmati og døgverða.	Lættari rættir. Nógv ymisk sløg av kaffi.	Døgverðamatur og kaffibreyð. Pizza, kips og hamburgari.
Skeinkiloyvi	Ja	Ja	Ja	Nei
Umhvørvi	Einklir træ møblar. Onkur skrødd sofadýna. Roykfrítt øki sum hóast alt ikki er so roykfrítt, eftirsum roykurin kemur oman hagar. Sera positivt eru listaframsýningarnar, sum verða skiftar regluliga.	Myrkir bleytir møblar. Nakað slitnir. Øguliga nógvur roykur og einki roykfrítt øki. Følist meira sum barr enn café.	Typisk hotell-lounge. Myrkir møblar, rund borð og teppi á gólvinum. Einki roykfrítt øki.	Plast og stál stólar. Øguliga roykfyllt og eingin respekterar "Royking bannað" skeltini. Á økinum har eingin skal roykja sita, tá vit eru har, 12 fólk og roykja. Spurningurin er, hví tey skelta tá tað ikki verður yvirhildið.
Smakkur	Vit drukku ein Café Latte, ótu ein toast og ein tallerk av nachos. Kaffi smakkaði sum vanligt super. Toastin smakkaði væl, men var í so lítil fyri 39 krónur. Nachostallerkurin var undurdýggjaður í osti, so illa bar til at eta hann.	Vit ótu hvør sín brunch. Tað var nakað lítil smakkur í hesum og ikki so nógvur matur, sum ein hevði rokna við fyri 69 krónur. Juice var til. Ikki frísktpressa. Kaffi smakkaði sera væl.	Vit drukku ein Café Latte og ótu hvør sína súreplatertu. Kaffi smakkaði sera væl, besta Café Latte eg havi smakka í Føroyum. Tertan var okej, súrrómin, sum var ománá var í so súrur.	Vit keyptu rísalamang og kaffi. Smakkaði fínt.
Tænastan	Góð, men ikki betri enn væntað.	Okej. Maturin kom hampuliga skjótt.	Super góð. Tænarin var sera vinarligur.	Sum ein væntar sær hjá einum slíkum stað
Ummæli	Jinx er einasta café'in í Havn, sum heldur nøkulunda altjóða klassa. Har eru nógv sløg av kaffi, nógvir matrættir at velja ímillum og góð blanding av kundum. Útsýni er veldugt, og ein kennir seg rættuliga sum ein part av býarlívinum, tá ein situr á Jinx. Positivt at tey hava bestikk til giktrakt fólk.	Tá gamla Kondittaríði gjørdist til Café Keops vóru nógv kedd um hetta. Kondittaríði hevði eitt pláss í hjartanum hjá nógvum havnafólki. Café Keops er meiri ein matstova/barr enn ein café. Men kaffi smakkar væl og kakir eru enn á matskránni. Positivt, at tey hava ein Weight Watchers burgara.	Ikki ein café á tann siðvanda háttin, men stak hugnaligt og róligt umhvørvi, sum eg helt víst fari aftur til.	Maturin smakkar fínt, men alt verður oyðilagt av øllum roykinum, sum er á staðnum
	★★★★	★★	★★★★★	★★