



Mánadagin letur nýggj fríðkannarstova upp í miðbýnum á Tvøroyri

Tær báðar Katrina, standandi, og Sonja er royndar innan hárfriðkan og hava mong ár á baki í fakinum

Mynd: Dagfinn Olsen

FRÍÐKAN

Dagfinn Olsen
dagfinn@sosialurin.fo

Í hesum døgum rokast tær dúgliga í einum hølum í miðbýnum á Tvøroyri, og mánadagin er ætlandi klárt at lata upp.

Tað er Katrina Borgardal, ið eigur nýggju fríðkannarstovuna á Tvøroyri, ið fær navn ið Hármix. Katrina er hárfriðkannarkvinna og tað er Sonja Jensen eisini, og

hon fer eisini at arbeiða í Hármix.

Umframt tær báðar, fer Svanna Petersen, ið er make-up artist, eisini at arbeiða í Hármix, og hon fer at taka sær av húð- og kropsrøkt.

Í Hármix fara tær at nýta og selja náttúruvínarligar vørur. Tær fara at nýta merkið Organic, ið er 97% náttúruvøra. Tær fara at selja merkið RUSK – Street Attitude, ið eisini er sera

náttúruvínarlig vøra, og har fæst Shampoo, gele og mangt annað.

Umboðið fyri Organic, Malan, kemur at arbeiða í Hármix fyrstu dagarnar, og fer annars at vitja javnan.

Tær báðar Katrina og Sonja er royndar innan hárfriðkan og hava mong ár á baki í fakinum.

Opið verður gerandisdagar frá klokkan 9 til 17:30 og leygardagar eftir avtalu.

Góður matur
í hugnaligum umhvørvi



Góður matur

Stílfullur hugni ...

... í hjartanum í býnum

Avgjørt vert at vitja

Opið frá kl. 17.00

Bílegg borð á 214121



Vælkomin

MERLOT

Magnus Heinasonargøta 20
FO-100 Tórshavn
Tel (+298) 311121 - Mobile (+298) 214121

Vit bjóða

- og vit koyra út um alt landið!

Jólastjórna

Vágasild við karrysalati
Gravaður laksur við
sinoppsdressingi
Egg og rækjur við kaviar
Hunangs-glaserað jólaspjót
Dunnusteik við reyðkáli
Rís a la mande

98,- fyri hvønn
Bara út úr húsinum!

Skerpikjøt
ella ræst kjøt
eyka 32,- kr.

Jólamansins yndisborð

3 sløg av sild við karrysalati
Gravaður laksur við sinnoppsdressingi
Egg og rækjur við kaviari
Skinsakjøt við gularótum
Roastbeef við pikles
Roykt jólaskinka við súltaðum græskari
Hunangs-glaserað jólaspjót
Dunnusteik við súreplum og svískum
Rivjasteik stokt á grann við reyðkáli
Rís a la mande

225,- fyri hvønn

Skerpikjøt
ella ræst kjøt
eyka 32,- kr.

Jólamenu nr. 1

Ræst kjøt og súpan
Pannukøkur

250,- fyri hvønn

Jólamenu nr. 2

Dunnusteik a la Orange við
appelsinsalati
Rís a la mande við kirsuberjasós

200,- fyri hvønn

Nissu-jólaborð

2 sløg av heima kryddraðari sild
Gravaður laksur við sinnoppsdressingi
Egg og rækjur við kaviar
Roastbeef við pikles
Hunangs-glaserað jólaspjót
Rivjasteik stokt á grann við reyðkáli
Dunnusteik við súreplum og svískum
Rís a la mande

148,- fyri hvønn

Skerpikjøt
ella ræst kjøt
eyka 32,- kr.

Skrá fyri jólaveitslur

Leygard. 24. nov. 1., 8. og 15. des. kl. 19
Jólaborðhald við buffet har fleiri enn
30 ym. kaldir og heitir rættir eru á skránni.

“Bridge“

undirhald og spæla til dans

Borðhald og dansur Kr. 250,-
Dansur aftan á kl. 11.00 Kr. 100,-
Bílegg í góðari tíð á tel 309090

Leiðsla og starvsfólk
ynskja eini Gleðilig Jól



62°N

airport hotel

kann eisini bíleggjast
á 62°N riobravo
tel 31 97 67
riobravo@62n.fo

62°N airport hotel · Sørvágur · Tel 30 90 90 · hotel@62n.fo