

# Í býin í býin í býin

- altíð eitt stað at fara

## Saa vel kan han lægge med

**Stóra fiskaborðið hjá Hotel Hafnia vísir, at tæy á hotellinum eru minst líka neyv, tá tæy leggja til miðis, sum Jógvan gamli í Grindavísuni var**

Í BÝIN  
Edvard Joensen

**Hotel Hafnia:** Tann, sum hevur roynt stóra fiskaborðið á Hotel Hafnia, dugir væl at skilja, hvi tað er vorðið kent og umhildið eisini uttan fyrri landoddar-nar. Tað er professionelt fyrstaðið. Maturin er frálíkur, og tað er tænanast eisini.

Tað er týskvöld, og tað stóra fiskaborðið er at fáa á Hotel Hafnia. Tað er tvey kvöld um vikuna, týskvöld og hóskvöld, og vit hava valt at fara í kvöld.

Seta bilin á Húsabrugv og ganga inn aftan fyrri beint inn til matstovuna. Hitta Jóhan, stjóran, fyrri durunum, og hann hevur hug at práta. Professionellur sum altíð kemur hann yvir og letur upp og heldur hurðini, so vit sleppa inn-um. Spyr um vit hava biðið um borð frammanundan, tí tað kann vera trøngt sovorðin kvöld, greiðir hann frá.

- Tað er soleiðis, greiðir Jóhan Restorff, stjóri á Hotel Hafnia frá, at tá tæy byrjaðu við hesum stóru fiskaborðinum fyrri nøkrum árum síðan, vóru tæy bara hóskvöld. Løgd soleiðis, tí tað var seinasta kvöldið, áðrenn Norrøna fór til Danmarkar, og so kundi fólk njóta tað kvöldið á hotellinum.

Heta gjørdist skjótt væl umtókt, og eisini fólk, sum búðu aðrastaðnienn á Hotel Hafnia, funnu út av hesum og royndu tilbøðið. Tí er tað nú eisini lagt kvöldið fyrri, Norrøna fer til Íslands.



Og tað tykist vera líka væl vitjað. Minst.

### Øðrvísi fiskur

Føroyingar hava altíð etið fisk. Feskan, ræstan ella turran. Knettir ella frika-dellur. Støkt ella kókað, og viðhvørt so leingi, at bara bein og onkur hendinga moli hevur verið eftir í pottinum. Men tað stóra hugflogið innan matgerð kann ein, um enn við nokk so góðum vilja, ikki leggja føroyingar undir at hava havt.

Og sløgini hava verið toskur og hýsa. Onkur kalvi og so seiðurin. Fekki maður eina brosmu á snøri fram við landi, varð hon langað í stokkin, til hon fór aftur til havs. Ikki tímdí hann altíð so frægt sum at krøkja hana av.

Men tibetur er nú vend komin í. Nú eru matstovur-

nar farnar at matgera við summum av tí, vit sjálvi kunnu veiða og fáa nyttu av, men sum fyrr bara var nevnt rud og illa nokk brúkt til tæð.

Tak nú bara fiskaborðið á Hotel Hafnia. Har eru bæð hávur og skøta, steinbítur og hvítungur, eins og hav-taska og tunga. Viðgjørt og borðreitt á ymsan hátt og við so góðum smakk, at tað er ein sonn fragd at smakka.

Jú, hugflogið er sera um-ráðandi, tá matgerast skal. Bara tað, at tað verður borðreitt eitt sindur meira spennandi enn í stykkjum, sum skórin eru beint tvørtur av og løgd á eitt fat, ger tann heilt stóra munin. Fyri ikki at tala um, tá so ordi-ligur smakkur er at eisini.

Tí fiskur nýtist ikki bara at vera eithvørt vatndeyvt, sum salt verður oyst yvir fyrri at fáa tað at smakka av nøkrum. Tað hava kokkar-nir á Hotel Hafnia prógvað við teirra stóra fiskaborði.

### Stórt úrval

Tað stendur eit stórt borð sett upp sum hestaskógvur við alskyns fiskarættum umframt onkrum ostarætti eisini. Yvir av opna endanum er annað borð við heit-um rættum, sum eisini hoyra til. Og nógv eru sløg-ini. 11 heitir og 15 kaldir rættir, so eyðsæð er, at her verður ikki komið runt, hvussu fegin ein enn vildi.

Vit sessast við borðið, sum ei ungur tænarí vísir okkum. Hann spyr, um vit vilja royna hvítvín afturvíð. Eri eingin hvítvinsfeppari soleiðis. haldi tað smakkar, sum edikkavatn helst smakkar, ella so. Men tað verður tó ein hálv flaska latin upp, og skonkt verður í gløsini, samstundis, sum ein kanna av koldum krana-vatni eisini kemur á borðið. Og satt at siga var hvítvínið tað, sum fyrst varð valt frá. Men tað hevði køkurin á Hotel Hafnina heldur ikki gjørt til.

Tað var ringt a velja, tá komið varð fram at borðu-num við teimum 26 rættu-num. Tað mátti takast burt-urúr, og slíkt, sum ein ikki vanligar fær heima, varð roynt. Hávur og skøta vóru sjálvskrivað.

Hávur, sum stoktur er í rugmjøli, er fyrri mær nýggjur rættur, og hann smakkaði væl.

Skøta manier stókt við grønnmeti, minti um annan fisk, eg havi roynt, meðan hvítungur, sum gratineraður er við osti og chili, er fan-tastiskur.

Millum koldu rættirnar var millum annað gravaður laksur, heil dampað hvass-kvoysa og skeljasjórasalat, sum smakkaði óført, sum alt annað.

Breyð og dressing av ymsum sløgum fekst til. Umfamnt meira »vanligir« rættir sum ymiskt slg av sildasalati, heilur, pyntaður

steinbítur og laksur, eins og ostur eisini var á borðinum. Omaná varð vald osta-køka við berum, sum so sanniliga lat seg eta saman við einum kaffimunni, sum boðin varð afturvíð.

### Góð tænanasta

Tænanast á Hotel Hafnia er frálík. Dentur veður lagdur á, at gesturin kennir seg væl. Tænararnir ganga framvíð og hyggja, hvussu til stendur. Er borðiskurin tómur, verður hann tikin beinanveg, og tú fært tær

ein nýggjan, tá farið verður uppáftur.

Tað ljómaði fjarur tón-leikur úr hátalarum onkun-staðni uttan tó at órógva nakað sum helst.

Og hóast nógv fólk var inni, var luftin rein og løtt. Ventilatióin riggar væl, og so hálpiti tað væl eisini, at eingin roykti.

Men tann æviga farte-le-foin ringdi kortini einar tvær ferðir. Í sama lumma onkunstaðni aftan fyrri meg, tóktist mær. Løgið kortini, at fólk ikki unna sær sjálv-um matnáðir eina slíka væl-signaða løtu sum hesa.

Eftir eina avgjørt væl-eydnaða løtu í matstovuni á Hotel Hafnia var møguleiki at sleppa út í køkin at heilsa up á kokkarnar og takka teimum fyrri.

Triggir ungir mans, ein ísraelsmaður, ein dani og ein fuglfirðingur høvdu staðið fyrri tí heita, meðan tvær kvinnur, úr Klaksvík og Fámjin høvdu ábyrgdina av tí kalda matinum. Tær plaga annars at vera fimm, søgdu tær. Men nú í kvöld vóru tær báðar kortini einsamallar.

Jú, av sonnum eitt frálíkt kvöld, og tað undraði als ikki, tá ein tænarí greiddi frá, at tæy høvdu frætt frá fólki, sum hevði hoyrt stóra kalda borðið á Hotel Hafnia umrøtt yviri í Noregi av væl nøgdum ferðafólki, sum hevði verið inni á gólvinum og roynt tað.

Fimm kokkahúgvur til mat og tænastru, meðan hvítvínið ikki fall í so góða jørð.



# Í Býin

**Á matarseðlinum**

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Hvítleykssniglar<br>v/ flute          | 55,- |
| Tortilla<br>v/ salat og creme fraiche | 55,- |
| Grikskt Salat                         | 42,- |

Hósdagin 28.06 spæla  
**Shine Jam Jazz Band**

Fríggjadagin 29.06 spæla  
**Déjà-Vu**

*livandi tónleikur*  
**Café NATÚR**  
Tlf. 31 26 25

**HESA VIKUNA**

**DJ Bacon** **Hóskvöldið**  
14,95 pr. eind frá 21.00 til 22.00

**Martin Kjærbo** **Fríggjakvöldið**  
**ladies night**  
14,95 pr. eind frá 22.00 til 24.00

**Eyðfinn Drewsen** **Leygarkvöldið**  
14,95 pr. eind frá 22.00 til 24.00

**DJ Frisko** **Sunnukvöldið**  
14,95 pr. eind frá 21.00 til 22.00

**FÓTBÓLTUR Á STÓRSKÍGGJA**

Café'in hevur opið mán.-frí. 17.00-24.00 og leyg.-sún. 14.00-24.00

**Club 20 Café** EISINI TANN BESTI Í LANDINUM

**Írskur búffur** 69,-  
v/chips, salat & whiskeysós

**discoteque Club 20**  
Tinghúsvegur • Tórshavn • Tlf. 31 56 28  
www.club20.fo

**Kaggin**

**Fríggjakvöldið**

Spælir væl umtókti  
danski rock pop  
bólkurin

**['yo:tak]**

Gott bingo  
verður  
fríggjakvöldið  
og  
leygarkvöldið  
kl. 19.00

www.kaggin.fo

**Í Býin**  
- í hvønn hósdag

**NÁTT-BUSSURIN** hjá Óssuri Christiansen

Leygarkvöldið:  
• Úr Vestmanna kl. 24  
• Úr Tórshavn kl. 01  
• Úr Vestmanna kl. 04  
• Úr Tórshavn kl. 05

(Koyrt verður um  
Kvívik og Kollafjørð,  
tá fráboðan fyriliggur)

Onnur kvöld kann  
koyrast eftir avtalu

Tlf. 424254  
Bussarnir:  
Tlf. 287752 • 286254

**fk Mat-seðilin**

Hósdagin 28. juni:  
**Gryturættur**

Fríggjadagin 29. juni:  
**Rivjasteik**

Leygardagin 30. juni:  
**Kálvasteik**

Mánadagin 2. juli:  
**Milliónbúffur**

Týsdagin 3. juli:  
**Fiskafrikadellur**

Mikudagin 4. juli:  
**Carbonadír**

**Kostnaður 32,- kr.**

\*\*\*  
**Seinnaparts-TILBOÐ**  
frá kl. 14.00:

**Juniorburgari 14,95**  
**Maxiburgari ella**  
**Búffsandwich 19,95**

**Matstovan í Hoyvík**

**Casablanca**  
Music Café & Restaurant

**Fríggjakvöldið**

**Shiney Jam**

jazzkvintett úr Danmark spælir

Upplatingartíðirnar:  
Vanligar dagar  
frá kl. 12.00-24.00  
vikuskifti  
frá kl. 17.00-03.30

**Casablanca**  
Music Café & Restaurant

**Náttbuss** Eidi - Tórshavn  
Tórshavn - Eidi

**Fríggjakvöld og leygarkvöld**

Av Eidi kl. 22.45  
Koyrt verður  
igjøgnum Svíná og Norðskála

Eydnan á Oyrabakka kl. 23.00  
Koyrt verður  
igjøgnum Strøymnes og Hvalvík  
síðani framvið Kollafirði og beinleiðis til  
Tórshavn

somu rutu heimattur  
frá Sjómansheiminum kl. 05.00

Tlf. 22 33 11

**Summar menu**

Og okkara  
fjølbroytta à la  
carte matskrá

hvørt kvöld frá  
kl. 18.00 - 21.30

**Stór fiskabuffet**  
**195,-**  
Hvørt  
týskvöld og  
hóskvöld  
frá kl. 18.00-21.30

**HOTEL HAFNIA**

**Hotel Hafnia**  
Áarvegur 4-10 • Postboks 107  
110 Tórshavn  
Tel. 31 32 33 • Fax 31 52 50  
E-mail: hafnia@hafnia.fo  
www.hafnia.fo

**Klaksvíkar Klubbi**  
Tlf. 456481

**Leygardagin 30. juni**

- Opið er frá kl. 22.00
- Dansur verður frá kl. 24.00

Jan skipar fyrri

**UNDIRHALD**

**PLATFORM**  
discoteque

hóskvöldið **LIVE kvæld við**  
['yo:tak] DK

fríggjakvöldið **discoteque**  
70 & 80'ara tónleikur

leygarkvöldið **discoteque**  
v/Ottar í Funningsstovu

20 ára aldursmark

