Bið um "Fjall og fjøru" rættin, ið er settur saman av leskiligum lambsbitum og óvanliga vælsmakkandi grillaðum hummarum...

Prikandi og mjúkar matuplivingar

Tey flestu hava hoyrt um Perluna – sermerktu matstovuna í Reykjavík, sum melur spakuliga runt, so at frálíka útsýnið yvir býin broytist, meðan tú forkelar teg sjálva við einum góðan náttúrða. Maturin í Perluni er á sera høgum støði, og ein máltíð har er avgjørt ein uppliving, tú eigur at unna bæði eyga og góma. Sum til dømis laksaforrættin við granateplum, sum fær flestur aðrar útgávur av laksi at fána.

Er hugurin til meir gerandisligan mat, eru tær báðar caféirnar Vegamót og Oliver verdar eina vitjan. Á Oliver kundi tú roynt heimagjørda burgaran við dijonsinoppi og brieosti. Heldur óvæntaða samansetingin er bæði prikandi og mjúk og liggur øgiliga langt frá ofta vamlisligu kensluni av burgara. Og bið so endiliga um ein leskiligan bláberja-smoothie omaná. Oliver er forrestin eisini einasta kafein í Reykjavík, har køkurin er opin líka til klokkan eitt um náttina, frá hóskvøldi til leygarkvøld.

Annars eru íslendingar sannir úrmælingar, tá tað ræður um at borðreiða við egnum rávørum so sum fiski og lambskjøti. Tað besta av báðum fært tú á matstovuni Lækjarbrekka, um tú biður um "Fjall og fjøru" rættin, ið er settur saman av leskiligum lambsbitum og óvanliga vælsmakkandi grillaðum hummarum. Og gloym ikki at dyppa breyðið í fantastiska hvítleykssmeltið, sum fylgir við.

Ein onnur matstova, sum er verd at hava eyguni við, er spildurnýggja sushi/grillin á SAS 1919 hotellinum í miðbýnum. Sushi er, eins og í øllum øðrum stórbýum, vorðin sera vælumtókt millum íslendingar. Og á nýggja matstaðnum fæst eitt stórt úrval av lættari sushirættum um dagin og eitt sera fjølbroytt úrval út á kvøldið.

Grønt er sunt

Heilsa, rørsla og vælvera hava stóran týdning fyri fólk í Reykjavík. Hetta sæst millum annað aftur á stóra úrvalinum av spesialhandlum, sum selja vistfrøðiligar vørur, urtaúrdráttir, kropsrøkt og annað gott úr natúrligum tilfari. Nøgdin av innfluttum frukt og grønmeti er eisini ómetaliga stór, so afturvið øllum máltíðum fæst frískt og broyskið grønt.

Býarbókalív

Tá myrkrið fjalir býin, leitar mannamúgvan annaðhvørt inn í metrokendu kaféirnar, bulusligu barrirnar ella inn í yðjandi fullu bókahandlarnar, sum eru opnir líka til seint út á kvøldið. Hesar smáu oasurnar, stúgvandi fullar av bókum og bløðum, hava ein heilt serligan heimligan dám yvir sær. Her kemur alt slag av fólki, ung sum gomul, fínar dámur, gamlir menn, og ungfólk, sum kanska eru á veg í býin. Summi standa og skimma mongu bløðini ella tíðarritini, meðan onkur er sokkin í