Zitouna og Carthage við bestu rávørunum

Til ber at vitja heimasíðurnar www.zitouna.org og www.carthage.dk

Matstovurnar Zitouna og Carthage í Havn hava góðskuna í hásæti, og bert bestu rávørurnar eru nóg góðar

MATSTOVA

Millum góðu matstovurnar í Havn telist Zitouna, ið liggur væl fyri mitt í Havn, beint við bilstøðina Auto.

Og at matstovan telist millum góðu støðini er ikki at fara skeivur av, tí har verða bert tær bestu rávørurnar nýttar.

Eisini verður maturin gjørdur frá A til Z, tí her verður ikki spart og ikki ongin sniðgøta verður funnin, tí góðskan skal vera í topp. Onki annað kann góðtakast.

Í matstovuni fæst allur vanligur matstovumatur, so sum búffar og annað, og serliga er pasta og salat eisini væl umtókt í løtuni, sigur matstovueigarin.

Alt verður gjørt til reiðar frá grundini, og dentur verður lagdur á góðskuna, leggur hann dent á.

Veruligur kokkar

Tað eru Olfa og Mohammed Jasin Trabelsi, ið reka Zitouna.

Og umframt reka tey eisini Carthage í Niels Finsensgøtu, ið er eitt sonevnt steakhouse. Har fáast pizza, búffar og grillmatur.

Í báðum førum er galdandi, at rávøra og góðska eru í topp.

- Vit vilja ikki hava annað enn góðsku, og soleiðis er eisini við kokkunum, ið starvast hjá okkum. Teir eru allir veruligir kokkar, og hava allir síni papír í ordan, og duga síni ting, sigur Mohammed Jasin Trabelsi.

- Sama er galdandi fyri tænarar okkara, leggur hann afturat.