

Keypmannahavn



Konseptið rigger

**- Vit hava eitt gott
konsept, sum eisini
kann rigga í Keyp-
mannahavn, sigur
Johannes Jensen,
stjóri á Etika**

ETIKA

Eyðun Klakstein
eydun@sosialurin.fo

Tey, sum standa fyri Etna matstovuni í Keypmanna-havn, kenna seg sannførd um, at nýggja matstovan fer at fáa luft undir veing-irnar.

- Vit hava samantvinnað norðurlandskar matvørur og japanska matgerð, og tað er eitt gott konsept, sum eisini kann rigga her í Keypmannahavn, sigur Johannes Jensen, sum er stjóri í Etika.

Etika lat í fjør upp í Havn, og seinastu mánaðirnar hevur Johannes Jensen arbeitt saman við eitt nú kokkinum Jens Rahbek um nýggju matsovuna, sum nú er latin upp nøkur fet frá Strøgnum mitt í Keypmannahavn.

- Étika er meira enn bara sushi. Hetta er ein japansk matstova við nógvum spennandi rættum, og vit kunnu kappast við tær allarbestu matstovunar. Vit eru sera fegin um framúr góðu kokkarnar, sum vit hava fingið at arbeiða hjá okkum, sigur Johannes Jensen.

