



FISKABORDIÐ

— EIN SPENNANDI UPPLIVING

MATSTOVAN Á **HOTEL HAFNIA** BORDREIÐIR NÚ AFTUR VIÐ TÍ
VÆLUMTØKTA **FISKABORDINUM** HVØNN TÝSDAG OG HÓSDAG

Magnus Gunnarsson

Fiskaborðið á Hotel Hafnia er ein góð uppliving. Ruben Busk, køksmeistari á Hotel Hafnia, sigur, at tey leggja stóran dent á góða og feska ráðvøru og at royna nakað nýtt og ótraditionelt.

Matskráin er sera fjølbroytt við yvir 30 ymiskum rættum. Eisini broyta vit matskránni soleiðis, at ikki alt er

akkurát tað sama tey fylgjandi kvøldini, sum fiskaborðið er. Fyri at taka burtur úr rúgvuni kunnu vit nevna t.d. bakaða hýsu við hvønn-panadu, tvey sløg av nordiskum sushi, turran fisk og spik, tvøst, innbakaðan laks, saltaðan tosk við piparfruktsós, gratinerað øða og grindabúffur við bleytum leyki.

Fiskaborðið er væl vitjað hvørt summar av bæði føroyingum sum

útlendingum. Føroyingar síggja her ein góðan móguleika at bjóða útlendsku gestum sínum eitt gott og stórt sjógætisborð. Eisini koma ferðafólk at royna henda nýggja feska fiskin og ymisk sløg av sjógæti, sum eru funnin undir Føroyum.

Matstovan er kend fyri sína fjølbroyttu matskrá, har boðið verður eitt stórt úrval av altjóða- og føroyskum

rættum, sum verða tilgjørdir bæði traditionelt og á nýggjan hátt, har góðskan sjálvsagt er í hásæti, sigur Ruben Busk.

Fiskaborðið er hvønn týsdag og hósdag frá kl. 18.00. Mælt verður til at bíleggja borð a tlf. 31 32 33.