

*Havgrím Seaside Hotel 1948*  
**Villa med utsikt**

Det er noe trivelig med disse små hovedstadene. Som lille Torshavn på Færøyene. Du slipper å bruke dagevis på å bli kjent med byen. Alt er så lite – så lavt og oversiktlig. Sånn er Tórshavn også. Med de fine små husene og de lave bygningene, så du ser himmelen og havet hvor enn du er i byen. Og sånn er hotellet Havgrím Seaside Hotel 1948 også. Lite, lavt og med en fantastisk utsikt der det ligger i vannkanten.

TEKST: TERJE MYKLEBOST | FOTO: HAVGRÍM SEASIDE HOTEL, VISIT FAROE ISLANDS, THE TARV OG ÁARSTOVA.

**J**eg flyr inn til Færøyene med det lille lokale flyselskapet Atlantic Airways en vindfull solskinnsdag i februar. Atlanterhavet går hvitt i vinden og turbulensen fyller flyet når vi kommer skjenende inn fjorden mellom fjellene. Ingen løfter et øyelokk. Dette er de vant til på Færøyene. Og vi kommer ned på hju-lene. Til tross for blå himmel har det nylig snødd, og vi må vente litt mens de rydder bort snøen før vi kan takse inn. På Færøyene får du alle fire årstider på få timer, så fort skifter det. Men det er bitende kaldt i vinden og bussturen inn til Tórshavn tar en time – gjennom et vilt og vakkert terreng. Langs dalbunnen med fjell som rager over meg,

gjennom små værutsatte tettsteder, langs det jerngrå havet og forbi små gårder hvor sauene karrer i snøen etter noen gresstuser mens vinden river i den lange, raggete pelsen. Dette er Færøyene – vilt, værbitt og vakkert.

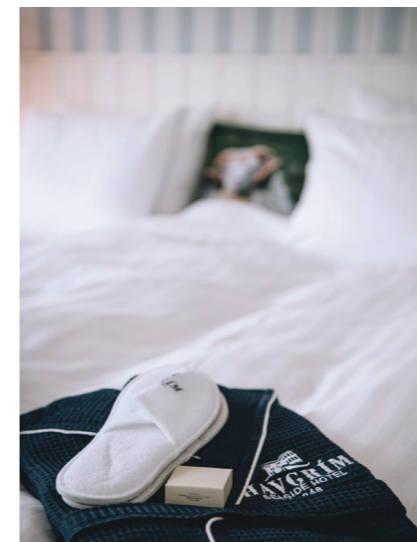
**POETISK I LANDSKAPET**

Jeg har valgt rutebussen inn til Tórshavn, og plutselig stopper sjåføren bussen midt i veien, roper på meg og peker.

– Du har hotellet ditt på andre siden av veien, sier han og åpner døren – til tross for at det fortsatt er et par minutter til endeholdeplassen. Jeg hopper ut, vinker takk til sjåføren, bussen glir videre og der åpenbarer Havgrím Seaside Hotel seg – en stor kremhvít murvilla, i en litt ubestemmelig art deco stil, og som helt sikkert stakk seg kraftig ut



*Hotel Havgrím har den mest praktfulle utsikten over fjorden mot Nólsoy i sol som i regn og snø.*



*Fra bryllupssuiten er det flott utsikt til den fine haven og Nólsoy fjorden.*



Havgrím Seaside Hotel er perfekt plassert i landskapet, nesten poetisk, lett tilbaketrukket fra den forrevne vannkanten med svart lava og med storslått utsikt over Nólsoy fjorden.

da den ble reist i 1948. Perfekt plassert i landskapet, nesten poetisk, lett tilbaketrukket fra den forrevne vannkanten med svart lava og med storslått utsikt over Nólsoy fjorden med Nólsoy og havet rett ut, kranset av de snødekte hvít fjellene.

**EN VILLA MED UTSIKT**

Det er denne praktfulle utsikten jeg får fra rommet mitt i andre etasje også, etter å ha sjekket inn hos blide Elisabeth i den fine lille, intime resepsjonen med disk under trappen, peis og to elegante rottingstoler. Havgrím er jo en villa, Færøyenes eneste boutiquehotell,

og det mest eksklusive med 14 små gjesterom. Seks i andre etasje, tre i første og fem i underetasjen – alle de fem med egen utgang til haven med varmestamp bak en mur i stein. Hvor det er herlig å sitte i varmt vann, også vinterstid, med utsikt til hav, fjell og den store himmelen over Færøyene. Du bader →



*De forrevne klippene med det frådene havet langs Færøyenes kyst er et uforglemmelig syn.*

ikke i havet her, hvor understrømmene kan være kraftige. Derfor bygger hotellets eiere snart en natursteinskulp i vannkanten med friskt saltvann fra havet.

#### SOM ET DANSK BADEHOTELL

Rommet mitt er et nydelig hjørnerom med lys inn fra to sider, og minner sterkt om de danske badehotellene på Nord-Sjælland og Jylland. Her er de fine vertikalestripete tape-

tene i beige, blått og hvit i kombinasjon med lyseblå vegger, mellomblå gardiner og sengekappe, kremhvite nattbord og skrivebord fra K.A. Roos i Helsingborg, nattbordlamper og stålampe i blank stål med lyse skjermer og en fin kremhvite stol i hjørnet med stoff i blå og hvite ruter. Deilig Jensen seng med tykke, gode dyner, mengder av puter og knitrende rent, hvitt sengetøy. Gulvene i hotellet er den originale parketten i fiskebensmønster, slipt

lyse og fine. Et nydelig lyst rom, lite, men med en varm og innbydende atmosfære. Badet er også lite. Men lyst og trivelig med gulvfliser i et blåturkist og hvitt mønster, såper og kremer fra L'Occitane, tykke, hvite håndklær med hotellets logo preget inn, og med et lite, fiffig dusjrom med glassvegger ut i rommet så du kan dusje mens du nyter utsikten til havet gjennom rommet. En herlig, kreativ løsning. Naborommet mitt er hotellets smellvake



*Frokostrestauranten ligger rett under suiten, med den samme elegante buen og med utsikt gjennom nydelige vertikale vinduer.*



Milla serverer frokost i dette herlige rommet, deilig hjemmebakket brød, hjemmelaget lammerull, speilegg, bacon og hva du måtte ønske deg av danske wienerbrød, juicer og te – alt mens jeg nyter stillheten og utsikten.

suite med buet vegg med vinduer hele veien. Sengen står selvfølgelig midt i rommet og vendt mot utsikten. Et meget romantisk rom og perfekt som bryllupssuite.

#### BEVARER DET ORIGINALE

Frokostrestauranten ligger rett under suiten, med den samme elegante buen og med nydelige vertikale, rektangulære vinduer fra gulv til tak, som slipper inn utsikten til Færøyenes tøffe klima når vinden røffer opp havet og bølgene knuses hvite mot den svarte lavaen. Rommet er delt i to med en liten trapp ned til den buede delen med en benk av naturtre designet av kunstneren Joel Coel langs vinduene og ellers små bord laget av husets gamle dører da nye brannsikre måtte installeres som hotell.

– Derfor legger vi aldri på hvite duker. Vi vil fremheve alt det originale her i huset, og har bevart så mye som overhodet mulig da villan ble konvertert til hotell, forteller direktør Jenny Alexandersdóttir i Heidunum. - Da Havgrím Johannesen bygde huset tre år etter den andre verdenskrig var han inspirert av engelsk arkitektur etter å ha seilt mye til England, og han ville ha et hus preget av det maritime og med buer uten skarpe hjørner. Slik er huset fortsatt. Men da eierne overtok bygningen fra den danske stat i 2017 og bygget huset om til hotell måtte de også bygge om inngangspartiet med noen skarpe

hjørner. De gravde også ut kjelleren og etablerte fem gjesterom, alle med utgang til haven.

#### DEILIG FROKOST

I sentrum av det buede rommet står en søyle som minner om en fyrlykt med lys på toppen. Milla serverer frokost i dette herlige rommet, deilig hjemmebakket brød, hjemmelaget lammerull, speilegg, bacon og hva du måtte ønske deg av danske wienerbrød, juicer og te – alt mens jeg nyter stillheten og utsikten. De nøyer seg med å servere frokost i Havgrím Seaside Hotel. Det er bare en liten fem

minutters spasertur inn til sentrum av Tórshavn, forbi det historiske fortet Skansin fra år 1580 med det velkjente fyret og to 18-tommer britiske kanoner fra andre verdenskrig, side om side med de gamle kanonene fra 1700-tallet. I sentrum ligger hele den nydelige gamlebyen med de små historiske husene fra 1600- og 1700-tallet med gress på taket og brolagte gangveier utover på halvøya Tinganes. Her finner du også kontoret til Visit Færøyene, den hvitkalkede domkirken fra 1788 og en rekke av Færøyenes mange gode restauranter. Det er bare å velge og vrake. \*

*I idylliske gamle Tórshavn har mange av de gamle husene gress- og torvtak.*



# The Tarv

## Alt på grillen

Spør du etter en god restaurant i Tórshavn, så vil du få tips om mange. Du vil høre navn som Áarstova, Skeiva Pakkhús, Barbara, Ræst, Roks, Fútastova og KOKS. Den siste er verdensberømt med Michelinstjerner, men har flyttet til Grønland i år. Et av restauranttipsene vil garantert være The Tarv Grillhouse.

**OG DU VIL GÅ GLIPP** av noe godt hvis du overser dette tipset. For The Tarv er en av de beste grillrestaurantene jeg noensinne har besøkt – basert på deilige færøyske råvarer og dyktig driftet av chef Wi Ounsa fra Thailand, full av kreativ entusiasme, glede over et godt måltid og sprudlende humor.

The Tarv Grillhouse ligger i et av de gamle pakkhusene langs bryggene ved marinaen på vestsiden av Tinganes. Her ligger de gamle pakkhusene vegg i vegg bortover bryggen og huser både herlige Kaffihúsid med konditori, brukskunst og egenprodusert sjokolade, og altså The Tarv Grillhouse. Og dette er et grillhus i ordets rette forstand. Her havner absolutt alt på grillen og serveres i fantastisk rustikke og herlige lokaler. I første etasje ligger en flott gammel brun bar og i andre etasje restauranten med de originale grove gulvbordene, grove, brente murvegger som sikkert kunne fortalt mang en historie, og som er som de reneste malerier, brune skinnssofaer,



*Færøyene er vilt, værbit og vakkert – og en uforglemmelig naturopplevelse.*

bord med svarte jernbeslag, industrilamper fra de kraftige takbjelkene, vinskap og Petrine som serverer meg den ene retten deiligere enn den andre.

### TIL PERFEKSJON

Wi har fått frie tøyler og begynner med å servere meg en frisk cocktail av Vida Mezcal, Aperol, Velvet Falernum sirupsluk og lime

*I The Tarv havner alt på grillen, og dyktige Wi elsker å by på deilige måltider i de rustikke lokalene.*



*Et måltid på The Tarv er både raust og fantastisk godt med de beste råvarer og grillet til perfektion.*

”

Men så kommer en wagyu ribeye biff på bordet, grillet til perfektion og servert med en fyldig peppersaus fra en liten kobberkjele, franske poteter og en salat av tomater og løk.

juice sammen med skiver av five years aged lamm som en amuse bouche. Petrine heller opp et glass med Leitz riesling og Wi kommer med tre aldeles nydelige forretter som hun sprer ut på bordet – en syrlig og frisk ceviche med breiflabb, lime, melk, koreander og usaltede peanøtter, ti små languster med den deilige smaken av søtt hummerkjøtt og grill-

smak fra cubansk kull sammen med en krem av hvitløk og urter, og frityrstekte og grillede torskekjaker, smørmyke med kapers og tomatpuré. Allerede her er jeg godt fornøyd. Men så kommer en wagyu ribeye biff på bordet, grillet til perfektion og servert med en fyldig peppersaus fra en liten kobberkjele, franske poteter og en salat av tomater og løk. Deilig å kunne forsyne

seg selv fra sausegryten. I glasset serverer Petrine en spansk Bodega Metayo, Aquiana Bierzo som sitter som ei kule til den smakfulle, saftige biften! Litt søtt avslutter det hele – tre kuler hjemmelaget sjokolade fra Gómagott og en fyrrig, rykende varm espresso før jeg tumler ut i snøværet – mett og meget imponert. Grill i verdensklasse! \*



## VERDT Å VITE

**BE GREAT – HOTELS, FOOD & WINE** valgte å fly med det lokale flyselskapet Atlantic Airways til Færøyene. De har direkte rute fra Oslo onsdag og søndag i sommer og hver onsdag hele året – og ellers daglig fra København. [www.atlanticairways.com](http://www.atlanticairways.com)

Havgrim Seaside Hotel 1948 er en flott villa med en interessant historie. Den ligger helt i vannkanten i utkanten av Tórshavn med praktfull utsikt og kun fem minutter å gå inn til sentrum. Hotellet regnes som det mest eksklusive på Færøyene, har kun 14 rom og er det eneste boutiquehotellet på øya. [www.havgrim.fo](http://www.havgrim.fo)



om påfyll av suppe! Lammekjøttet er langtidsbrassert og så mørt at jeg kunne ha skåret det opp med fingeren. Det løsner enkelt fra skulderbenet og jeg nyter det verdensberømte færøyske lammekjøttet sammen med rotgrønnsaker, herlige små søte, runde poteter og en fyldig saus fra en liten mugge. Desserten er en kompost av rabarbra, nøtter og luf-

tig mascarponekrem akkompagnert av et glass La Pastourelle Muscat de Beaumes de Venise 2019. Honningsøt og deilig. Et herlig gammeldags og godt måltid i de historiske omgivelsene. Og perfekt i det tøffe færøyske klimaet. Her trengs det et solid måltid – og det får jeg på Áarstova. \*

Áarstova fra 1600-tallet byr på Færøyenes beste lammeretter og ligger i Gongi, den smale tarmen av et smug som var hovedgaten i byen.



# Áarstova Lamm i historiske omgivelser

Neste kveld er jeg på Áarstova, som betyr elvestuen fordi en elv passerte huset før den ble lagt i rør under Áargøtu. Huset er fra 1600-tallet og ligger ved Gongi, den smale passasjen med rullestein som på den tiden var hovedgaten i Tórshavn.

Her ligger også den berømte fiskerestauranten Barbara og Fútastova, en liten klynge av byens beste restauranter i de gamle, fredete husene. Áarstova, som tidligere var Hotel Djurhuus er i tre etasjer med små rom, smale trapper, og så lavt under taket at mange må gå krokboyd for ikke å stange i takbjelkene. Jeg får bord i første etasje, ren idyll med de originale brede gulvbordene rutete vinduer

med hvite karmar mot grønt panel på veggene, gamle sort hvite fotografier, hvite duker på de små bordene og stearinlys. Så dunkelt, stemningsfullt og vakkert.

### LAMM I VERDENSKLASSE

Ophelie viser meg til bordet og skjenker straks et glass Viognier Vin de Pays d'Oc 2020 og serverer en av de beste suppe jeg

har smakt, en bisque av torsk med biter av fisk, finhakkede grønnsaker og olje av urter. Det er rett før jeg ber om påfyll! Men nå kommer hun fransk Ventoux 2019 i glasset. Det er tid for lamm, Áarstovas signaturrett. Restauranten er Færøyenes desidert beste lammerestaurant, så da kommer Ophelie inn med et fat med en kjempemessig helstekt lammeskulder, og jeg er glad for at jeg ikke ba

