

# FORÅR & SOMMER 2017

“Takanna neriniaritsi”

“En ny rets opfindelse,  
bidrager i højere grad  
til menneskeslægtens  
lykke, end opdagelsen  
af en ny stjerne”

Brillant-Savarin



”Den, som æder  
til han revner,  
står ikke til at  
redde”

Inuit ordsprog



”Drenge, der  
stjæler fra  
madgryden, bliver  
dårlige fangere”

Inuit ordsprog

SPISESTEDET  
**Sarfalik**  
Det gastronomiske strømsted



Det gastronomiske strømsted



# SPISESTEDET Sarfalik

Det gastronomiske strømsted

## STRØMSTEDET

Ved det lille strømsted  
ligger jeg en tid  
med pagajen ude.  
Jeg ser de bløde bjerge  
der deles af en kløft,  
de nøgne, runde bjerge  
der som hendes skød  
deles af en kløft.

Ofte har jeg tænkt på  
at ro derind  
lægge mig i kløften  
som deler bjerget,  
ligge midt i kløften  
i duftende lyng  
og føle bjergets varme.

Ved det lille strømsted  
ligger jeg en tid  
med pagajen ude.

*Jørn Riel*

## VI ELSKER AT FORTÆLLE HISTORIER

Velkommen til Spisestedet Sarfalik, hvor du netop nu sidder med vores nyeste menukort i hånden.

Her præsenterer vi lidt af det velkendte, men mest af det innovative. Vi håber, det falder i din smag, for det er vores mål at servere oplevelser for dig. Hver gang.

Vi ønsker ikke kun at tilfredsstille en sund og naturlig appetit, men også at fortælle historier gennem vores madlavning. Historier, der kommer frem gennem vores interesse for at udforske nye muligheder. Historier om råvarer med en særlig oprindelse. Om gastronomiske ambitioner. Om vores personlige fortolkninger af klassiske og nye temaer. Og om den inspiration, vi henter mange steder - dog først og fremmest i den storslåede, grønlandske natur. Denne lyst til at fortælle historier gennem vores retter smitter også af på vores menukort. Her finder du historier om f.eks. unikke lokale produkter, specielle tilberedninger og kreative eksperimenter, hvilket er med til at give dig et indtryk af den måde, vi tænker og arbejder på i Spisestedet Sarfaliks køkken.

Mad er næring. For kroppen naturligvis - men ligeså meget for sjælen. Og det er i virkeligheden den sjælelige næring, der er en stadig fascination for os at arbejde med. God gastronomi skal være en udfordring for både smagsløgene og de øvrige sanser. Den udfordring sker, når du mærker, at oplevelsen langsomt forgrener sig fra ganen til hjernen og skaber umiddelbar overraskelse, nysgerrighed, lyst og glæde.

Hos Spisestedet Sarfalik brænder vi for at give dig sådanne oplevelser - og at skabe den lille forkælelse, der løfter livet op over dagligdagen. Vi elsker kort sagt at kunne udfordre

dig ved at udvide dit smagsunivers. Derfor plukker vi urter og samler bær.

Vi går på jagt efter de fineste fugle og landpattedyr, skaffer de friskeste af havets frugter og udsøger os de bedste leverandører. Derefter eksperimenterer vi med ingredienserne, og vi tilbereder, justerer og finpudser - lige indtil vi når et resultat, der lever op til vores egne krav. Og så begynder vi allerede at glæde os til, hvad vi skal overraske med næste gang ...

Det vil vi gerne fortælle om. Derfor finder du historier i vores menukort. Så har du også noget at læse, mens du venter på at få serveret første - eller næste - ret.

Vi håber, at du synes, det er værd at vente på.

Velbekomme - og venlig hilsen

*Bjørn Johansson,  
køkkenchef  
- og resten af  
teamet i køkkenet*



# FORSAGELSE - DET ER AT GØRE NAR AF LIVET

Sådan sagde den berømte teolog P. G. Lindhardt engang, og skal vi ikke være enige om, at der er al mulig grund til give ham ret? At være i stand til at nyde livets goder og naturens gavmildhed er en gave, vi skal sætte pris på.

*Af Finn Jørn Jakobsen*

Maden er en væsentlig del af et lands kultur. Men kun ved at forny traditioner og eksperimentere med nye tilberedningsmåder og kombinationer, vil denne del af kulturen udvikle sig. For Sarfaliks køkkenchef Mikael Hansson og hans souschefer Daniel Greve Rasmussen og Kåre Ulkert med deres stab af dygtige kokke er det et stadigt mål at udforske nye kulinariske muligheder i råvarerne fra den grønlandske naturs righoldige spisekammer.

Det er ikke for ingenting, at restauranten hedder Sarfalik, der er det grønlandske ord for strømsted - et stort spisekammer, hvor fangstmulighederne og typen af fangst dyr varierer fra årstid til årstid. Det er netop sæsonernes skiftende udbud af friske råvarer, der er med til at styre udvalget på stedets menukort, hvor du lige nu, kære gæst, sidder med et eksemplar i hånden.

Med andre ord er Sarfalik et spisested, som afspejler årstidernes fangst. Friskhed og kvalitet er nøgleord i strømstedets køkken. Lokale fangere og fiskere leverer råvarerne umiddelbart efter, at de er hentet i fjeld og hav. Da de ambitiøse ildsjæle i køkkenet samtidig elsker både at udvikle deres egen kreativitet og udfordre gæsternes smagsløg, bliver det aldrig kedeligt at besøge Sarfalik - uanset hvor tit, man gør det. Tværtimod er det oftest en oplevelse krydret med overraskelser. Dette er da også den ambition, som Mikael Hansson og resten af personalet gør alt for at leve op til. Med stort held, hvis man spørger mig...

Der er mange grunde til at have fokus på ingredienserne i det arktiske køkken. Grønlandske fødevarer er både sunde, kraftfulde og velsmagende, og desuden er der en historisk, ernæringsmæssig og biologisk sammenhæng mellem den mad, vi mennesker spiser - og naturligt forekommende dyr

og planter i de regioner, hvor vi lever. Eller rettere sagt: det bør der være, og det er en fornøjelse at besøge restauranter, hvor man tager denne sandhed alvorligt. Det nye nordiske køkkens kreative brug af lokale råvarer har vakt opsigt og sat en ny gastronomisk dagsorden i store dele af verden. Her indtager Grønland sin selvfølgelig plads, og Sarfalik er en af spydspidserne i arbejdet for at bane vejen for en ny epoke, hvor man i hele landet er ved at vende tilbage til de ingredienser, som den lokale natur serverer i rigt mål.

Med en direkte adgang til så delikate råvarer kombineret med en høj gastronomisk standard er der en ekstra grund til at huske på professor Lindhardt vise ord: At forsage er at gøre nar af livet.

*Velbekomme.*



*Foto: Niels Motzfeldt*

# KVALITET HANDLER OM OPRINDELSE

Nerilluarisi! Det er grønlandsk og betyder velbekomme.

Af Finn Jørn Jakobsen

Ligesom tilfældet er med god vin, er andre produkters kvalitet også afhængige af, hvor meget der er kælet for dem fra naturens side. På det punkt er betingelserne for mange ingrediensers vedkommende ganske enestående under de arktiske himmelstrøg - trods det barske klima.

Foto: Niels Matzfeldt

Golde, øde klipper og skær så langt øjet rækker. Det er det syn, man møder langs Grønlands enorme kyststrækning. En stor del af året oven i købet i form af dybfrosne, snedækkede landskaber. På afstand er det svært at forestille sig, hvordan et så umiddelbart ugæstfrit terræn kan give betingelser for fugle-, dyre- og planteliv. Men man bliver overrasket - som man gør på så mange områder, når dette lands storslåede natur og rige kultur åbner sig for den nysgerrige.

Ca. 60 fuglearter yngler regelmæssigt i Grønland, mens over 150 arter er sommergæster. De store plankton- og fiskeforekomster har gjort havfuglene talrige. På stejle fjeldsider yngler flokke af alke, lomvier, fuglekonger og måger. Blandt andefugle kan nævnes edderfugl, havlit, den arktiske kongeedderfugl, blisgås, bramgås og kortnæbbet gås. Ynglende trækfugle er endvidere snespurv, stor præstekrave, og lom. Landfugle, der normalt er i Grønland hele året, er blandt andre hvidsiken, fjeldrype, ravn, sneugle, jagtfalk og havørn. Kulinarisk set er det især alk og rype, der er interessant.

Grønlands afsides beliggenhed har derimod vanskeliggjort indvandring af vildtlevende landpattedyr, hvorfor der kun findes otte arter: isbjørn, polarræv, snehare, rensdyr, moskusokse, lemming, hermelin og ulv. De befinder sig til gengæld godt under de barske betingelser, måske bortset fra isbjørnen, der så småt er ved at blive truet visse steder af klimaforandringerne indvirkning på den arktiske natur.

Fisk og skaldyr har til gengæld gode betingelser for at udvikle en unik kvalitet i det iskolde, krystalklare polarhav. Derfor er grønlandske hellefisk, krabber og rejer med rette verdensberømte, ligesom kammuslinger og blåmuslinger. Men også arter som torsk, helleflynder, havkat og rødfisk er efterspurgt. For ikke at tale om fjeldørreder og vildlaks, som lystfiskere fra hele verden gerne betaler formuer for at få lov til at fange i netop Grønland. I gastronomiske inderkredse bliver rogn fra søpindsvin kvalitetsmæssigt sammenlignet med østers og kaviar. I modsætning til farvandene under varmere himmelstrøg, sikrer de kolde havtemperaturer i vores del af verden den langsomme vækst, der netop giver en helt unik friskhed, smag og konsistens.

Det samme gælder for andre råvarer som fx landpattedyrene moskus og rensdyr - for ikke at tale om rigdommen af bær og planter, der kan bruges i madlavningen. Et mylder af



vækster er tilpasset de arktiske forhold, og selvom klimaet umiddelbart kan synes at give vanskelige vækstbetingelser, er der mange arter, der netop opnår deres maksimale udvikling ved lave temperaturer.

Og det gør jo kun oplevelsen endnu større, at man med god samvittighed kan indtage herlighederne i bevidstheden om,

at dyrene lever frit i de vidstrakte områder, og at planterne ligeledes er frembragt på naturens egne præmisser. Uden at belaste miljøet.

Kort sagt: At grønlandske råvarer er blandt verdens bedste, er ikke tom snak. Prøv at sammenligne en dambrugsopdrættet fisk med en friskfanget fra

Godthåbsfjorden. Eller smag en varmtvandsreje opdyrket på kort tid under industrielle forhold i et tropisk klima - og derefter en grønlandsk koldt vandsreje, der har fået lov at udvikle sig på naturens egne præmisser. Så er du for alvor overbevist om, at kvalitet er et spørgsmål om oprindelse - og om respekt for grundlæggende værdier. Det er disse værdier, der er i højsædet her på Sarfalik.



Foto: Niels Motzfeldt

## LOKAL MENU

Innovation og fornyelse er temaet, når vi går på jagt i det grønlandske spisekammer efter råvarer til vores lokale menu. Vi bestræber os på at basere den lokale menu på grønlandske produkter, afhængig af sæson og hvad byens fangere kan levere.

På den lokale menu vil du således finde mange velkendte lokale produkter tilberedt på nye og spændende måder, med respekt for den enkelte råvares smag og struktur.

## TASTINGMENU

Menu .....	645,-
- udvalgte vine .....	595,-
Oste til menu .....	95,-
- udvalgte vine .....	125,-

Tastingmenu bestilles af hele bordet inden klokken 21. En menu komponeret af køkkenchefen, der fremviser den moderne grønlandske madkultur med internationale indslag.



# GLOBAL MENU

Tradition og trends er temaet, når vi med et globalt udsyn finder nogle traditionelle internationale retter og pifter dem op i en moderne udgave, eller når vi afprøver nye gastronomiske trends tilsat smagen af Grønland.

Den globale menu afspejler dermed det gastronomiske strømsted, hvor vi med udgangspunkt i de bedste råvarer vi kan få fat på, serverer traditionelle og trendy retter, som har det tilfælles, at de er overordentligt velsmagende.

## SPISESTEDET SARFALIK VEGETARMENU

En frisk og sæsonbestemt menu for de der ikke spiser kød eller fisk.

(Kan indeholde æg og mælkeprodukter).

Lavet på sæsonens friske råvarer

2 retter .....	325,-
3 retter .....	415,-

### FORRETTER

#### Jomfruhummer

Hvid asparges, ærter og ris ..... 175,-

#### Sandart

Agurk, røget fløde og dild ..... 165,-

#### Oksehaler og Foie Gras

Grøn rabarber, enokisvampe og hvedegræs ..... 175,-



### HOVEDRETTER

#### Havkat

Scampi, chorizo, koriander og løg ..... 285,-

#### Nakke og bryst fra Ungarsk Uldgris

Trøffel, persillerod, forårsløg og portvin ..... 295,-

#### Striploin fra Japansk Wagyu

Kørvel, asparges, østerhatte og stegesky ..... 585,-

### DESSERTER

#### Donut

Brunet smør, lime og hindbær ..... 155,-

#### Pannacotta

Gedemælk, rabarber og yoghurt ..... 155,-

#### Æblekage

Æble, tonkabønne og saltkaramel ..... 155,-

#### Sarfalik ost

Et udvalg af oste med sprødt og blødt tilbehør ..... 165,-

#### Sarfalik tastingdessert

En smagsoplevelse af køkkenets udvalgte desserter ..... 185,-

## VINE

Vi har forsøgt at lave et vinkort med "noget for enhver smag", ud fra en filosofi om at der både skal være plads til de klassiske vine, de nye (kult)vine og fremtidens vine. Samtidig har vi ønsket at finde nogle producenter som kan give en smagsmæssig oplevelse udover det sædvanlige og som dermed bidrager til at fuldende menukortet.

Resultatet har ført os jorden rundt fra de klassiske områder i Spanien, Italien og Frankrig, over de til tider oversete lande som Tyskland, Østrig og Ungarn og til de mere rebelske og eksperimenterende producenter i Californien, New Zealand, Argentina og Chile.

## HVIDVINE ..... DKK

### FRANKRIG

Domaine de Ladoucette, 'Comte Lafond', Sancerre, Loire .....	695
Trimbach, Riesling, Alsace .....	525
Trimbach, Pinot Gris, Réserve, Alsace .....	645
Trimbach, Gewurztraminer, Alsace .....	565
Trimbach, Riesling Clos St. Hune, Alsace 2004 .....	1.228
Régnard, Fourchaume 1. Cru, Chablis, Bourgogne .....	695
Vincent Girardin, Meursault, Les Veilles Vignes, Bourgogne .....	745
Domaine J-M Boillot, Montagny 1. Cru, Bourgogne .....	645
Domaine J-M Boillot, Puligny Montrachet 1. Cru, Bourgogne .....	995

### TYSKLAND

Prüm, Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett, Mosel .....	495
Kloster Eberbach, Riesling Trocken, Rheingau .....	575
Fritz Haag, Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese, Mosel 2011 .....	595
Fritz Haag, Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken GG, Mosel 2013 .....	645
Weingut Ravensburg, Weissburgunder Trocken, Baden .....	525

### ØSTRIG

Franz Hirtsberger, Grüner Veltliner Steinfelder, Donaugarten, Wachau .....	475
Nikolaihof, Vom Stein Riesling Federspiel, Wachau .....	625

### SPANIEN

Lagar de Costa, Albariño, Rias Baixas "Galicien" .....	495
--	-----

### NEW ZEALAND

Dashwood, Sauvignon Blanc, Marlborough .....	470
--	-----

### AUSTRALIEN

Bunker Bay, Chardonnay, Sydøstaustralien .....	395
--	-----

## USA

Ramey, Chardonnay, Russian River, Napa Valley, Californien .....	750
--	-----

## ALKOHOLFRI

Ebony Vale, Chardonnay, Tyskland .....	98
--	----

## 1/2 FLASKER

Guy Saget, Sancerre, Loire, Frankrig .....	355
Trimbach, Riesling, Alsace, Frankrig .....	295
Trimbach, Pinot Gris, Alsace, Frankrig .....	325
Trimbach, Gewurztraminer, Alsace, Frankrig .....	325
Pascal Bouchard, 1. Cru Fourchaumes, Chablis, Frankrig .....	375

## ROSÉVINE

Château Montaud, Côtes de Provence, Frankrig .....	425
Domaine des Baguiers, Bandol, Frankrig .....	500

## CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Monopole Blue top, Champagne .....	168
Vitteaut-Alberti, Crémant de Bourgogne Brut, Rully, Bourgogne .....	525
André Clouet, Brut Grand Réserve, Bouzy, Champagne .....	725
André Clouet Brut Rose, Bouzy, Champagne .....	795
Veuve Clicquot, 'Yellow Label', Rheims, Champagne .....	875
Dom Perignon, Epernay Champagne 2006 .....	1.595
Pol Roger, 'Sir Winston Churchill', Epernay, Champagne 2002 .....	1.695
Louis Roederer, 'Cristal', Reims, Champagne 2007 .....	2.825
Pol Roger Rich, Demi-Sec, Epernay, Champagne .....	875

## DESSERTVIN

San Maurizio, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien 75 cl. ....	395
Château d'Yquem, Sauternes, Bordeaux, Frankrig 1999 37,5 cl. ....	1.325
Rudolf Payer, Eiswein, Østrig 37,5 cl. ....	465
Oremus, Late Harvest Tokaji, Ungarn 37,5 cl. ....	460
Domaine St. Sebastian, Banyuls, Roussillon, Frankrig 50 cl. ....	465
Or Pur, Muscat de Beaumes de Venise, Rhône, Frankrig 70 cl. ....	565
Fonseca, Quinta do Panascal port, Douro, Portugal 2004 37,5 cl. ....	595
Fonseca, Guimaraens Vintage port, Douro, Portugal 2008 75 cl. ....	975
Fonseca, Ruby Port, Duoro, Portugal, glas, 75 cl / 5 cl. ....	750/70
Fonseca, 10 års Tawny port, Duoro, Portugal, glas, 75cl / 5 cl. ....	800/75
Fonseca, 40 års Tawny Port, Douro, Portugal, 75cl / 5 cl. ....	1.995/175
Beaulon, Pineau des Charentes, Blanc, Frankrig, 5 cl. ....	60
Beaulon, Pineau des Charentes, Rouge, Frankrig, 5 cl. ....	60







## RØDVINE ..... DKK

### FRANKRIG

Château de Beauregard, Fleurie, Beaujolais .....	645
Domaine Rapet, 1. Cru, Pernand-Vergelesses, Bourgogne.....	655
Domaine des Beaumont, Morey-Saint-Denis, Bourgogne .....	765
Mommessin, Clos de Tart Grand Cru, Morey-St.-Denis, Bourgogne 2006.	2.200
A. Rousseau, Charmes-Chambertin Grand Cru, Bourgogne 2005.....	2.500
A. Rousseau, Lavaux St.-Jaques 1. Cru, Gevrey-Chambertin Bourgogne 2005	1.600
Clau de Neil by Anne-Claude Leflaive, Cabernet Franc, Anjou Loire.....	625
Domaine Font de Michelle, Châteauneuf du Pape, Rhône .....	725
Château La Commanderie, Lalande-de-Pomerol, Bordeaux.....	665
Château Duhart-Milon, 4. Cru, Classé, Pauillac, Bordeaux 2003 .....	1.150
Château Lascombes, 2. Cru Classé, Margaux, Bordeaux 2006.....	1.095
Château Canon, Grand Cru Classé, Saint Emilion, Bordeaux 2003.....	1.200
Château Mouton Rothschild, 1. Cru, Classé Pauillac, Bordeaux 1999.	5.500

### ITALIEN

Paulo Scavino, Barbera d'Alba, Piemonte .....	645
Paulo Scavino, Barolo, Piemonte .....	875
Luigi Righetti, Amarone della Valpolicella, Veneto .....	675
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri .....	885
Bandini Villa Pomona, Chianti Classico, Toscana .....	625
Tenuta La Fuga, Brunello di Montalcino, Toscana .....	995
Tenuta San Guido, 'Sassicaia', Toscana 2011 .....	1.795

### SPANIEN

Sierra Cantabria, Reserva, Rioja.....	625
La Vinya del Viut, Priorat 2006 .....	1.100
Hacienda Monasterio, Reserva, Ribera del Duero .....	890
Flor De Pingus, Ribera del Duero 2006/2012 .....	1.450
Vega Sicilia, Valbuena, Ribera del Duero 2005 .....	1.550
Vega Sicilia, 'Unico', Ribera del Duero 2001 .....	4.900
Pingus, Ribera del Duero 2006 .....	8.900
Pingus, Ribera del Duero 2001 .....	8.900

### TYSKLAND

Kloster Eberbach, Spätburgunder, Assmannhauser Hollenberg, Rheingau ....	665
--	-----

### PORTUGAL

Quinta de val da Figueira, Douro .....	585
--	-----

### ARGENTINA

Alta Vista Premium, Malbec, Mendoza .....	545
---	-----

### CHILE

Casa Silva Reserva, Merlot Reserva, Colchagua Valley .....	540
--	-----

### AUSTRALIEN

Bunker Bay, Shiraz, Sydøstaustralien .....	395
Elderton, 'Ode To Lorraine', Barossa Valley .....	680
Penfolds, RWT Shiraz, Barossa Valley 2008.....	1.250

### USA

Qupé Wine Cellars, Syrah, Central Coast, Californien.....	690
Tablas Creek Vineyard, Cotes de Tablas, Paso Robles, Californien .....	725
Butterfield Station, Pinot Noir, Californien.....	555
Freemark Abbey, Merlot, Napa Valley, Californien .....	650
Dominus, Christian Moueix, Napa Valley, Californien 2006 .....	1.750
Opus One, Robert Mondavi, Napa Valley, Californien 2006 .....	2.995

### ALKOHOLFRI

Ebony Vale, Cabernet Sauvignon, Tyskland.....	98
---	----

## 1/2 FLASKER

Luigi Righetti, Amarone della Valpolicella, Veneto, Italien.....	395
Casa Silva, Cabernet Sauvignon Reserva, Colchagua Valley, Chile .....	325
Elderton, Shiraz/Cabernet Sauvignon, Sydaustralien.....	295
Domaine des Beaumont, Morey Saint Denis, Bourgogne, Frankrig .....	395

# KAFFE, TE OG DIGESTIF

## MARC & BRANDY

Torres Brandy 10 år.....	50
Metaxa Brandy Classic .....	50
Domaine de la Romanee Conti Marc de Bourgogne .....	88

## CALVADOS

Boulard Grand Solage .....	50
Boulard XO Pays d'Auge .....	60

## LIKØR

Bailey's Irish Cream .....	50
Drambuie .....	50
Cherry Peter Heering .....	50
Cointreau .....	50
Kahlua .....	50
Grand Marnier Cordon Jaune .....	50
Grand Marnier, Cent Cinquantenaire .....	90

## COGNAC

Delamain XO "Pale & Dry" .....	88
Chateau de Beaulon Cognac Rare .....	138
Chateau de Beaulon 7 ans .....	50
Chateau de Beaulon Vintage 1983.....	65
Davidoff Classic .....	98
Davidoff Extra.....	135
Martell Cordon Bleu .....	88
Hennessy Paradis Rare .....	250
Remy Martin Louis XIII .....	350

## EAU DE VIE

Etter Zuger Kirsh 1978.....	60
-----------------------------	----

## GRAPPA

Ornellaia .....	60
Eligo dell'Ornellaia, Riserva .....	65

## WHISKY

Oban, Western Highlands, 14 år .....	50
Highland Park, Orkney Islands, 12 år.....	50

Macallan, Lower Speyside, 12 år.....	50
Laphroaig, Islay, 10 år .....	50
Glenmorangie, Northern Highlands, 10 år.....	50
Bunnahabhain, 12 år .....	50

## PORTVIN

Fonseca, 40 års Tawny Port, Douro, Portugal .....	145
Fonseca, Ruby Port, Duoro, Portugal .....	60

## KAFFE/TE

Kaffe med petit fours.....	45
Vælg mellem: Stempelkaffe, Café Latte, Macchiato, Espresso, Café au Lait	

Te med petit fours.....	45
Vælg fra vores udvalg af Perchs the inden for kategorierne: Hvid te, Grøn te, Sort te, Urte-/blomsterte	

Irsk kaffe .....	68
Grønlandsk kaffe .....	145



## GRØNLANDSK KAFFE

Grønlandsk kaffe er smagsmæssigt og visuelt en særlig oplevelse at få serveret. Dels er den stærkere end den irske dessertkaffe og dels bliver den afrundet med en flydende flamme af antændt Grand Marnier.

Grønlandsk kaffe består af friskbrygget kaffe, 2 dele whisky, 2 dele Kahlua, 1 del Grand Marnier samt sukker og flødeskum .....

140

## FRISKBRYGGET GRØNLANDSK ØL

På Spisestedet Sarfalik serverer vi friskbrygget grønlandsk øl fra Godthaab Bryghus.

VÆLG BLANDT ANDET MELLEM:



### UMÍMAK BÅJA *Godthaab Moskusbryg*

Lille (20 cl) .....	45
Almindelig (40 cl) .....	88
Stor (60 cl) .....	118

### BÅJA *Godthaab Classic*

Lille (20 cl) .....	38
Almindelig (40 cl) .....	70
Stor (60 cl) .....	98

### MÅNEDENS LOKALE ØL

Flaske (33 cl) .....	50
----------------------	----

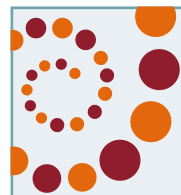
### CARLSBERG & TUBORG

Flaske (33 cl) .....	50
----------------------	----

## Spørg tjeneren...

om de aktuelle specialbryg fra Godthaab Bryghus.  
Der er altid spændende varianter  
fra det lokale bryggeri på køl.

De grønlandske øl brygges i en begrænset mængde  
og serveres kun så længe lager haves.



# FROKOST I NUUK

## Velkommen til Sarfalik LUNCH

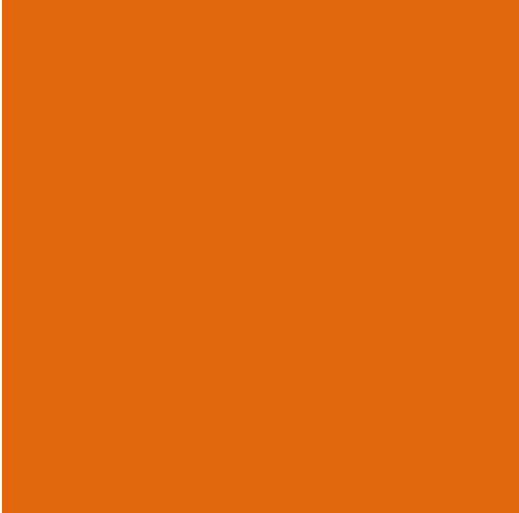
Hotel Hans Egede har skabt et frokostkort med traditionelle frokostretter af høj kvalitet til rimelige priser. Og så behøver det ikke tage mere end allerhøjest 30 minutter at få maden serveret hos Sarfalik LUNCH, når du har bestilt din menu. Men du er naturligvis velkommen til at blive hos os i længere tid, så du kan nyde din frokost og den smukke udsigt.



Menukort på  
[www.HHE.gl](http://www.HHE.gl)

Sarfalik  
LUNCH

Åbningstider ALLE UGENS DAGE FRA KL. 12-15 **Bordbestilling** TLF. 32 42 22 ELLER ONLINE PÅ [WWW.HHE.GL](http://WWW.HHE.GL)



SPISESTEDET  
**Sarfalik**   
 Det gastronomiske strømsted

