

Sommertiden er nået til Spisestedet Sarfalik og menukortet er derfor tilpasset sæsonen.

Summer time has reached our restaurant Spisestedet Sarfalik and therefore
the menu has been season adapted.

Kammuslinger

Blomkål, persille og røget fløde

Sodet filet af okse

Hale, Kimchi, kål og mandel

Rødgrød

Vanilje, rødbede og bær

2 retter Kr. 395

3 retter Kr. 495

Scallops

Cauliflower, parsley and smoked cream

Blackened filet of beef

Tails, kimchi, cabbage and almond

"Rødgrød"

Vanilla, beetroot and berries

2 courses DKK 395

3 courses DKK 495

Kammuslinger

Blomkål, persille og røget fløde

Tatar af moskus

Oliven, urter og "gammelt brød"

Stegt helleflynder

Skind, blanquette og ærter

Sodet filet af okse

Hale, Kimchi, kål og mandel

Peanut

Chokolade, karamel og lime

5 retter Kr. 625

Vinmenu Kr. 495

Scallops

Cauliflower, parsley and smoked cream

Tatar of musk ox

Oliven, herbs and "stale bread"

Roasted Halibut

Skin, blanquette og summer peas

Blackened filet of beef

Tails, kimchi, cabbage and almond

Peanut

Chocolate, caramel and lime

5 courses DKK 625

Wine menu DKK 495

SPISESTEDET
Sarfalik 

Det gastronomiske strømsted