

WINEBAR & BRASSERIE

Sarfalik

Velkommen til Sarfalik Winebar & Brasserie

Her er du altid velkommen til en hyggelig stund over et godt glas vin. Vi har et spændende udvalg af vine på glas, og naturligvis masser af spændende flasker. Menukortet fra brasseriet er inspireret af både Italien og Frankrig, men oftest baseret på de af sæsonens lokale råvarer, som byens fangere kan levere til os.

FORRETTER

DKK

SKALDYRSBRÆT

Snekrabber, rejer, kammuslinger, aioli, chilimayonnaise, syltet rødløg og citron..... 168

TAPASBRÆT

Et udvalg af oste og pølser, trøffelmayonnaise, marinerede oliven, sprødt brød og tomatdild..... 158

MOULES MARINIÈRES

Blåmuslinger, hvidløg, hvidvin og persille..... 135 / 200

SMØRSTEGTE KAMMUSLINGER

Ærter, skalotteløg, trøffel, dild og sprød malt..... 145

RØGET ØRRED

Salat, æble, asparges, kaperscreme og stegt rugbrød..... 135

GRAVAD LAMMEKØLLE

Syltet blomkål, gremolataemulsion, rodfrugtchips og karse..... 145

RØRT TATAR AF GRØNLANDSK MOSKUS

Syrnet rødbedepuré, sortebærløg, rodfrugtscrudité og kvan..... 145

HOVEDRETTER

DKK

BRAISERET LAMMEBURGER

Syltet rødløg, tomatdild, agurk, pommes frites og aioli..... 185

ÅBEN FISKE- OG SKALDYRSLASAGNE

Soltørrede tomater, fennikel, sauce mornay tilsmagt citrus og comteost 200

SKINDSTEGT LAKS

Artiskokcrème, broccoli, dild, rejer, brunet smør og kogte kartofler 250

KALV I DILD

Dildpocheret kalvebryst, broccolipuré, smørbagte gulerødder og syret dildvelouté 280

KOTELET AF IBERISK SORTFODSSVIN

Syrnet kål, jordskokker, pommes frites og bearnaise tilsmagt kvan..... 300

KRYDDERISTEGT RENS DYR

Gulerødder, braiseret løg, tyttebær, vildtglace og kartoffelfondant 315

DESSERTER

DKK

CRÊPES SUZETTE (FLAMBERES VED BORDET)

Appelsin, mandel og vaniljeis..... 138

CHEESECAKE TILSMAGT CALVADOS

Stegt æble, kardemomme-crumble og æblechips..... 118

ISDESSERT MED CHOKOLADE OG VANILJEIS

Marinerede bær, flødeskum, marengs og karamelsauce..... 120

VINBARENS OSTEBRÆT

Vores udvalgte oste med sprødt og blødt tilbehør..... 135

EN KUGLE IS / SORBET

..... 35

2 X PETIT FOURS

..... 40

KAFFE

DKK

AMERICANO, ESPRESSO..... 30

DOBBELT ESPRESSO, CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE..... 40

MACCHIATO..... 36

TE..... 30

IRISH COFFEE, 2 cl. Whiskey / 4 cl. Whiskey..... 85 / 145

GRØNLANDSK KAFFE

2 cl. Whiskey, 2 cl. Kahlua, 1 cl. Grand Marnier..... 177



GRØNLANDSK KAFFE

WINEBAR & BRASSERIE

Sarfalik

WELCOME TO SARFALIK WINEBAR & BRASSERIE

You are always welcome to visit us for a glass of quality wine in a cozy atmosphere. We have an intriguing selection of single glasses of wine and naturally lots of excellent bottles. The Brasserie menu is inspired by the Italian as well as French cuisines; however, it is mostly based on the local produce in season as supplied by our local sealers and hunters.

STARTERS

DKK

SHELLFISH PLATTER

Snow crabs, shrimps, scallops, aioli, chilli mayo, pickled red onions and lemon..... 168

TAPAS PLATTER

A selection of cheeses and sausages, truffle mayo, marinated olives, crusty bread and tomato chutney..... 158

MOULES MARINIÈRES

Common mussels, garlic, white wine and parsley..... 135 / 200

BUTTER-FRIED MUSSELS

Peas, shallots, truffle, dill and crispy malt..... 145

SMOKED TROUT

Lettuce, apple, asparagus, capers cream and fried rye bread..... 135

GRAVAD LEG OF LAMB

Pickled cauliflower, gremolata emulsion, root veggie chips and cress..... 145

STIRRED GREENLANDIC MUSK OX TARTARE

Soured beetroot purée, crowberry onions, root veggie crudité and angelica..... 145

MAIN COURSES

DKK

BRAISED LAMB BURGER

Pickled red onions, tomato chutney, cucumber, french fries and aioli..... 185

OPEN FISH AND SHELLFISH LASAGNA

Sun-dried tomatoes, fennel, sauce mornay seasoned with citrus and comte cheese 200

CRISPY SKIN SALMON

Artichoke cream, broccoli, dill, shrimps, browned butter and boiled potatoes..... 250

DILL VEAL

Dill poached veal brisket, broccoli purée, butter-baked carrots and soured dill velouté 280

PORK CHOP FROM BLACK IBERIAN PIG

Soured cabbage, jerusalem artichokes, french fries and bearnaise seasoned with angelica..... 300

SEASONED AND FRIED REINDEER

Carrots, braised onions, cowberries, venison glacé and fondant potatoes 315

DESSERTS

DKK

CRÊPES SUZETTE (FLAMBÉED AT THE TABLE)

Orange, almond and vanilla ice cream..... 138

CALVADOS CHEESECAKE

Fried apple, cardamom crumble and apple chips..... 118

ICE-CREAM DESSERT WITH CHOCOLATE AND VANILLA ICE-CREAM

Marinated berries, whipped cream, meringue and caramel sauce..... 120

THE WINEBAR CHEESE PLATTER

Our choice cheeses with crispy and chewy accompaniments..... 135

ONE SCOOP OF ICE-CREAM / SORBET

..... 35

PETIT FOURS (2 PCS)

..... 40

COFFEE

DKK

AMERICANO, ESPRESSO..... 30

DOUBLE ESPRESSO, CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE..... 40

MACCHIATO..... 36

TEA..... 30

IRISH COFFEE, 2 cl. Whiskey / 4 cl. Whiskey..... 85 / 145

GREENLANDIC COFFEE

2 cl. Whiskey, 2 cl. Kahlua, 1 cl. Grand Marnier..... 177



GREENLANDIC COFFEE