

Menukort

WINEBAR & BRASSERIE

Sarfalik





CHAMPAGNE CHAMPAGNE

	½	1/1
Piper Heidsieck, Monopole Blue Top, Reims 20 cl.	225	
Moët & Chandon Imperial, Brut, Epernay	745	
André Clouet, Brut Grand Réserve, Bouzy	400	730
André Clouet Brut Rose, Bouzy		800
André Clouet, Doux, Bouzy		775
Dom Perignon, Epernay 2006	2.500	
Pol Roger, 'Sir Winston Churchill', Epernay 2002	3.100	
Pol Roger Rich, Demi-Sec, Epernay		975
Krug Grand Cuvee, 168th Edition	2.200	



GIN

Vi har et spændende udvalg af gin, og anbefaler en drink før eller efter maden

	2 cl.
Geranium	68
Hendricks	68
Gordons sloe Gin	58
Tanqueray	58
Citadelle	58
Ginish	35
Bombay	58
Fever Tree Tonic	44



FORRETTER

DKK

HELLEFISK OG SNEKRABBE

Grønlandsk post, æble og lammefedt 175

TATAR AF LETRØGET MOSKUS

Gravad æggeblomme, syltede sortebær, rødløg, kørvel
og dehydrerede moskusfibre 185

HOVEDRETTER

RØDFISK

Citron, artiskok, rejer, skaldyrsskum og sprødt skind 310

HVAL

Variation af løg, sichuanpeber og blomkål 310

SVAMPEBARDERET LAMMERYG OG SPRÆNGT LAMMEBRYST

Skorzonerrødder, trøffel, grønkål og lammeglace 325



DESSERTER

DKK

DAGENS OSTE

Med udvalgte tilbehør 165

TEXTURER AF CHOKOLADE

Brombær, klokkeblomst, friskost og hasselnød 175

YOGHURTFROMAGE

Havtornssorbet, ristet mandel og tørret mazarin 160

KAFFE

GRØNLANDSK KAFFE

Kaffe, whisky, Kahlua, Grand Marnier, flødeskum 177

IRSK KAFFE

Kaffe, whisky, brun sukker, flødeskum 85

STEMPELKAFFE

Med petit fours 55

CAFE LATTE, MACCHIATO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT

Med petit fours 60

TE FRA PERCH

Vælg mellem hvid te, grøn te, sort te eller urte-/blomsterte
med petit fours 55





5-RETTERS TASTINGMENU

HELLEFISK OG SNEKRABBE

Grønlandsk post, æble og lammefedt

TATAR AF LETRØGET MOSKUS

Gravad æggeblomme, syltede sortebær, rødløg, kørvel og dehydrerede moskusfibre

RØDFISK

Citron, artiskok, rejer, skaldyrsskum og sprødt skind

SVAMPEBARDERET LAMMERYG OG SPRÆNGT LAMMEBRYST

Skorzonerrødder, trøffel, grønkål og lammeglacé

YOGHURTFROMAGE

Havtornssorbet, ristet mandel og tørret mazarin

KR 725,-



7-RETTERS TASTINGMENU

HELLEFISK OG SNEKRABBE

Grønlandsk post, æble og lammefedt

TATAR AF LETRØGET MOSKUS

Gravad æggeblomme, syltede sortebær, rødløg, kørvel og dehydrerede moskusfibre

RØDFISK

Citron, artiskok, rejer, skaldyrsskum og sprødt skind

HVAL

Variation af løg, sichuanpeber og blomkål

SVAMPEBARDERET LAMMERYG OG SPRÆNGT LAMMEBRYST

Skorzonerrødder, trøffel, grønkål og lammeglacé

DAGENS OSTE

med udvalgte tilbehør

TEXTURER AF CHOKOLADE

Brombær, klokkeblomst, friskost og hasselnød

SØDT

3 søde ting fra køkkenet

KR 845,-



HVIDVINE
WHITE WINE

½ 1/1

FRANKRIG / FRANCE

Alsace

Trimbach, Riesling	325	550
Trimbach, Gewurztraminer	360	645
Cave Vinicole Hunawihr, Pinot Blanc		495

Loire

Domaine de Ladoucette, 'Comte Lafond', Sancerre		735
Guy Saget, Sancerre	365	

Bourgogne

Chateau de Beauregard, Pouilly Fuisse		725
Billaud-Simon, Montée de Tonnerre, 1er Cru, Chablis	500	850
Vincent Giradin, Les Vieilles Vignes, Meursault		925
Domaine J-M Boillot, Chassagne-Montrachet		1.365

Rhone

Domaine Colombier, Crozes Hermitage		725
---	--	-----



HVIDVINE
WHITE WINE

1/1

TYSKLAND / GERMANY

Weingut Ravensburg, Weissburgunder Trocken, Baden	550
Riesling wie im Fluge, Goldatzel, Rheingau	495
Emrich Schönleber, Riesling Trocken, Nahe	525

ØSTRIG / AUSTRIA

Franz Hirtsberger, Grüner Veltliner Steinfelder, Donaugarten, Wachau	560
Weingut Gernot Heinrich, Natural, biodynamisk	525

SPANIEN / SPAIN

Sierra Cantabria Blanco, Rioja	525
--------------------------------------	-----

ITALIEN / ITALY

Palazzo Mio Grillo Bianco, Organic, Puglia	440
--	-----





HVIDVINE
WHITE WINE

1/1

NEW ZEALAND

Dashwood, Sauvignon Blanc, Marlborough 515

SYDAFRIKA / SOUTH AFRICA

Buitenverwachting Maximus, Constantia 690

USA

Ramey, Chardonnay, Russian River, Napa Valley, California 995

Ramey, Chardonnay, Hyde Vineyard,
Napa Valley, Carneros, Cal. 1.225

ROSÈVINE
ROSÈ WINE

FRANKRIG / FRANCE

Château Montaud, Côtes de Provence 450

Le Classique, Tavel, Côtes de Provence 525



RØDVINE
RED WINE

½ 1/1

FRANKRIG / FRANCE

Bourgogne

Château de Beauregard, Fleurie, Beaujolais 670

Domaine des Beaumont, Morey-Saint-Denis 970

Domaine Bryczek, Chambolle Musigny, Village 985

Bordeaux

Château La Commanderie, Lalande-de-Pomerol 395 665

Château Canon, Grand Cru Classé, Saint Emilion 2003 1.600

Chateau Duhart Milon, 4 Cru Classé, Pauillac, 2003 1.500

Rhone

Domaine Font de Michelle, Châteauneuf du Pape 810

Domaine Colombier, Crozes Hermitage 725

Domaine Colombier, Hermitage 1.145





RØDVINE RED WINE

1/1

TYSKLAND / GERMANY

Weingut Rudolf Fürst, Spätburgunder Tradition, Franken	725
Goldatzel, Spätburgunder Trocken, Rheingau	545

SPANIEN / SPAIN

Ribera del Douro

Hacienda Monasterio, Reserva	925
Flor De Pingus, 2016/2018	1.760
Vega Sicilia, Valbuena 2005	1.760

Priorat

Vinicola, Onix Evulicio	695
Clos Erasmus, Laurel	875
La Vinya del Viut, 2006	1.460

Rioja

Santa Cantabria, Crianza	575
--------------------------------	-----



RØDVINE RED WINE

1/2

1/1

ITALIEN / ITALY

Palazzo Mio Rosso, Puglia	440
Paolo Scavino, Barolo, Piemonte	925
Poggiotondo, Rosso, Toscana	555
Paolo Scavino, Langhe Nebbiolo, Piemonte	795
Bruno Rocca, Barbaresco, Piemonte	995
Luigi Righetti, Amarone della Valpolicella, Veneto	400 755
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgher	925
Montecarrubo, Cuvee Backstage, 2016, Sicilia, magnum 1,5 l.	1.495
Tenuta La Fuga, Brunello de Montalcino 2011	995

SYDAFRIKA / SOUTH AFRICA

Vriesenhof, Paradiskloof, Pinotage, Stellenbosch	595
--	-----

AUSTRALIEN / AUSTRALIA

Elderton, 'Ode To Lorraine', Barossa Valley	775
---	-----





RØDVINE
RED WINE



DESSERTVINE
DESSERT WINE

	1/1
ARGENTINA	
Alta Vista Premium, Malbec, Mendoza	570
USA	
Tablas Creek Vineyard, Cotes de Tablas, Paso Robles, Californien	785
Tablas Creek Vineyard, Esprit de Beaucastel, Californien 2009	1.095
Freemark Abbey, Merlot, Napa Valley	745
Bedrock Wine, Old Zinfandel, Sonoma Valley	745
Sebastiani, Cabernet Sauvignon, North Coast	695
ALKOHOLFRI / ALCOHOL FREE	100
KÆLDERRESTER	
Mommessin, Clos de Tart Grand Cru, Morey-St.-Denis Bourgogne 2006	2.600
Dominus, Christian Moueix, Napa Valley, Californien 2006	2.250



	½	1/1
Château d'Yquem, Sauternes, Frankrig 1999	1.795	
Château d'Yquem, Sauternes, Frankrig 2014	2.625	
Oremus, Late Harvest Tokaji, Ungarn	535	
Or Pur, Muscat de Beaumes de Venise, Rhône, Frankrig	595	
Fonseca, Quinta do Panascal port, Douro, Portugal 2004	595	
Fonseca, Ruby Port, Duoro, Portugal, 75 cl / 5 cl.	775 / 70	
Fonseca, White Port, Duoro, Portugal, 75 cl / 5 cl.	775 / 70	
Fonseca, 10 års Tawny port, Duoro, Portugal 75 cl / 5 cl.	830 / 80	





AVECS

DKK

LIQUER

Bailey's Irish Cream	58
Cointreau	58
Grand Marnier Cordon Jaune	58
Kahlua	58

COGNAC

Martell Cordon Bleu	90
Hennesy VS	65
Hennesy, Fine	75
Hennesy, V.S.O.P.	75
Hennesy, X.O.	145

GRAPPA

Eligo dell'Ornellaia, Riserva	80
-------------------------------------	----



AVECS

DKK

WHISKY

Oban, Western Highlands, 14 years	58
Macallan, Lower Speyside, 12 years	70
Glenmorangie, Northern Highlands, 10 years	65

FADØL

Godthaab Bryghus, Baja, classic 40 cl.	79
1664 40 cl.	79
Carlsberg / Tuborg / Classic fl.	58
ALKOHOLFRI / ALCOHOL FREE fl.	38

DIVERSE VAND

Sodavand 25 cl.	30
Sodavand 50 cl.	50



STARTERS

DKK

GREENLAND HALIBUT AND SNOW CRAB

Labrador tea, apple, and lamb fat 175

STEAK TARTARE OF LIGHTLY SMOKED MUSK OX

Cured egg yolk, pickled crowberry, red onion,
chervil, and dehydrated fibres of musk ox 185

MAIN COURSES

ATLANTIC REDFISH

Lemon, artichoke, shrimps, shellfish foam and crisp skin 310

WHALE

Variety of onions, Sichuan pepper and cauliflower 310

MUSHROOM BARDED AND CORNED LAMB BRISKET

Scorzonera roots, truffle, green kale, and lamb glaze 325



DESSERTS

DKK

CHEESES OF THE DAY

With select accompaniments 165

CHOCOLATE TEXTURES

Blackberry, bellflower, cream cheese, and hazelnut 175

YOGHURT MOUSSE

Sea buckthorn sorbet, roasted almond, and dehydrated almond tart 160

COFFEE

GREENLANDIC COFFEE

Coffee, whiskey, Kahlua, Grand Marnier, whipped cream 177

IRISH COFFEE

Coffee, whiskey, brown sugar, whipped cream 85

FRENCH PRESS COFFEE

With petit four 55

CAFE LATTE, MACCHIATO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT

With petit four 60

TEA FROM PERCH

Choose between white tea, green tea, black tea or herbal / flower tea
with petit four 55





5-COURSE TASTING MENU

GREENLAND HALIBUT AND SNOW CRAB

Labrador tea, apple, and lamb fat

STEAK TARTARE OF LIGHTLY SMOKED MUSK OX

Cured egg yolk, pickled crowberry, red onion, chervil, and dehydrated fibres of musk ox

ATLANTIC REDFISH

Lemon, artichoke, shrimps, shellfish foam, and crisp skin

MUSHROOM BARDED AND CORNED LAMB BRISKET

Scorzonera roots, truffle, green kale, and lamb glaze

YOGHURT MOUSSE

Sea buckthorn sorbet, roasted almond, and dehydrated almond tart

DKK 725,-



7-COURSE TASTING MENU

GREENLAND HALIBUT AND SNOW CRAB

Labrador tea, apple, and lamb fat

STEAK TARTARE OF LIGHTLY SMOKED MUSK OX

Cured egg yolk, pickled crowberry, red onion, chervil, and dehydrated fibres of musk ox

ATLANTIC REDFISH

Lemon, artichoke, shrimps, shellfish foam, and crisp skin

WHALE

Variety of onions, Sichuan pepper and cauliflower

MUSHROOM BARDED AND CORNED LAMB BRISKET

Scorzonera, truffle, green kale, and lamb glaze

CHEESES OF THE DAY

with select accompaniments

CHOCOLATE TEXTURES

Blackberry, bellflower, cream cheese, and hazelnut

SWEETS

3 sweets from the kitchen

DKK 845,-



