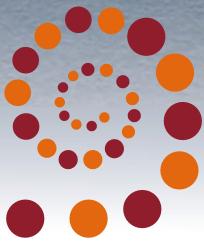


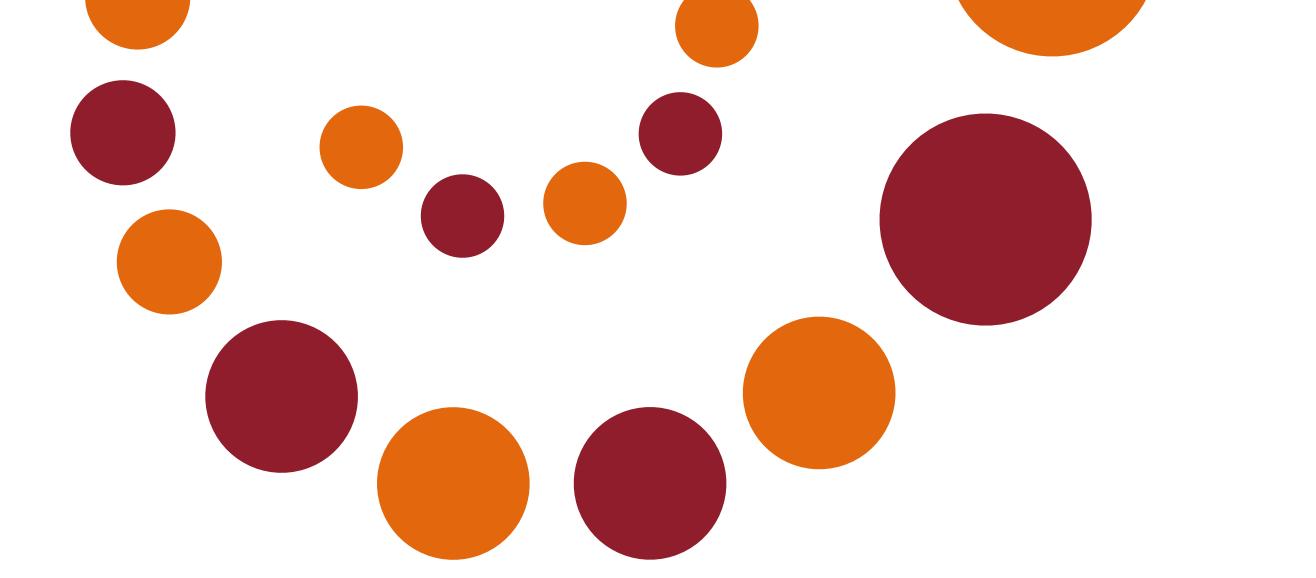


MENU & VINE

WINEBAR & BRASSERIE

Sarfalik





Asasarput pulaartorput

Winebar & Brasserie Sarfalik-mut tikilluangaarit.

Nunarsuarmi suminngaaniilluunniit aggersimagaluaruit
neriuppugut maaniinnerit nuannarilluassagit.

Nerisassaatigut qaqqanit kangerlunniillu tikiussat, viinnik
assigiinngitsunik nunarsuarmi tamaneersunik iggiserlugit
pitsaalluinnartumik illinnarsarlugit sassaallutigerusupparut.

Nerilluarisi

Kære gæst

Hjertelige velkommen i Winebar og Brasserie Sarfalik.

Vi håber, at du vil nyde dit besøg hos os.

Vi har bestræbt os på at kunne præsentere et udvalg fra
fjeld, fjord og hav sammen med råvarer og vine fra hele
verden.

Velbekomme

Dear guest

Welcome to Winebar and Brasserie Sarfalik.

We hope you will enjoy your stay with us.

We have endeavoured to present a selection of our food
from mountains, fjords and seas together with products,
ingredients and wines from all over the world.

Enjoy your meal



FORRETTER

DKK

SKALDYRSBRÆT

Snekrabber, skalrejer, røgede rejer, kammuslinger, aioli, chilimayonnaise, syltet rødløg og citron 165

TAPASBRÆT

Et udvalg af oste og pølser, trøffelmayonnaise, marinerede oliven, sprødt brød og tomatchutney 155

MOULES MARINIÈRES

Blåmuslinger, hvidløg, vin og persille 135 / 195

CEVICHE AF LAKS OG KAMMUSLING

Agurk, skalotteløg, lime, grillet hjertesalat og tempuracrumble 135

MARINERET HELLEFISK TILSMAGT GRØNLANDSK POST

Broccolicrudité, baconemulsion, syltede sennepsfrø og sprød rug 145

RØGET EDDERFUGLEBRYST

Grønkål, stegt brød, appelsinvinaigrette og karse 135

CARPACCIO AF GRØNLANDSK RENSDYR

Kimchimineret pak choi, sojamayonnaise, grillet lime og krydderurter 145

NYD ET GLAS MENS DU BESLUTTER DIG....

Lad roen falde på, og tag dig god tid til at se menukortet igennem. Prøv en af vore vine fra vinbaren - der er et par gode glas at vælge imellem.



HOVEDRETTER

DKK

BRAISERET LAMMEBURGER

Syltet rødløg, tomatchutney, agurk,
pommes frites og aioli 185

FRISK FETTUCCINEPASTA MED MOSKUS

Forårsłøg, tomater, svampeduxelles, bacon,
fløde og comtéost 205

FISKEGRYDE

Tomat, blomkål, fennikel, safran,
kogte kartofler og aioli 245

KALVEFILET SURF 'N TURF

Timianstegt kalvefilet, hvidløgsristede scampirejer,
bagte rodfrugter og Sauce Choron 285

TOURNEDOS ROSSINI

Oksemørbrad, foie gras, trøffel, brioche,
stegte svampe, madeirasky og ristede kartofler 315

LAMMERAGOUT OG FILET FRA NARSAQ

Smørbagt blomkål, grønne ærter, citron, persille
og Pommes Anna 310



DESSERTER

DKK

CRÉPES SUZETTE (FLAMBERES VED BORDET)

Grand Marnier, appelsin, mandel og vaniljeis 138

3-LAGS CHOKOLADEKAGE

Hindbærsorbet og hasselnødde crumble 110

KAFFEIS MED ROMROSINER

Mandelknas, flødeskum og skumfidus 110

VINBARENS OSTEBRÆT

Vores udvalgte oste med sprødt og blødt tilbehør 135

EN KUGLE IS/SORBET 30

2 STK. PETIT FOUR 40



STARTERS

DKK

SHELLFISH PLATTER

Snow crabs, shell-on shrimps, smoked shrimps, scallops, aioli, chilli mayo, pickled red onions and lemon 165

TAPAS PLATTER

A selection of cheeses and sausages, truffle mayo, marinated olives, crusty bread and tomato chutney 155

MOULES MARINIÈRES

Blue mussels, garlic, wine and parsley 135 / 195

CEVICHE OF SALMON AND SCALLOPS

Cucumber, shallots, lime, grilled gem lettuce and tempura crumble 135

MARINATED GREENLAND HALIBUT

SEASONED WITH LABRADOR TEA

Broccoli crudité, bacon emulsion, pickled mustard seeds and crispy rye 145

SMOKED EIDER BREAST

Kale, fried bread, orange vinaigrette and cress 135

CARPACCIO OF GREENLANDIC REINDEER

Kimchi-marinated pak choi, soy mayo, grilled lime and herbs 145

ENJOY A GLASS OF WINE WHILE YOU DECIDE...

Feel tranquillity settle, and take your time to study our menu. Try one of our wines from the wine bar – we have some interesting wines to choose from.



MAIN COURSES

DKK

BRAISED LAMB BURGER

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

FRESH FETTUCCINE PASTA WITH MUSK OX

Spring onions, tomatoes, mushroom duxelles, bacon, cream and comté cheese 205

FISH CASSEROLE

Tomato, cauliflower, fennel, saffron, boiled potatoes and aioli 245

FILLET OF VEAL SURF 'N' TURF

Thyme-fried fillet of veal, garlic roasted scampi, baked root vegetables and Sauce Choron 285

TOURNEDOS ROSSINI

Beef tenderloin, foie gras, truffle, brioche, fried mushrooms, madeira jus and roasted potatoes 315

RAGOUT AND FILET OF LAMB FROM NARSAQ

Butter-baked cauliflower, green peas, lemon, parsley and pommes anna 310



DESSERTS

DKK

CRÊPES SUZETTE (FLAMBÉED AT THE TABLE)

Grand Marnier, orange, almonds and vanilla ice cream 138

3-LAYERED CHOCOLATE CAKE

Raspberry sorbet and hazelnut crumble 110

COFFEE ICE CREAM WITH RUM RAISINS

Almond crisp, whipped cream and marshmallow 110

THE WINE BAR CHEESE PLATTER

Our selection of cheeses with crispy and soft accompaniments 135

ONE SCOOP OF ICE CREAM/SORBET 30

2 PETIT FOURS 40



KAFFE

DKK

GRØNLANDSK KAFFE

Flamberes ved bordet, så du kan se nordlyset danse, når likøren
antændes og hældes brændende nedover flødeskummet.

Kaffe, whisky, Kahlua, Grand Marnier og flødeskum 177

IRSK KAFFE

Kaffe, whisky, brun sukker, flødeskum 85

STEMPELKAFFE 35

CAFE LATTE, MACCHIATO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT 40

TE FRA PERCH

Vælg mellem hvid te, grøn te, sort te eller
urte-/blomsterte 35



GRØNLANDSK KAFFE



COFFEE

DKK

GREENLANDIC COFFEE

Flambéed at the table so you can see the northern lights dancing as the liqueur ignites and is poured burning over the whipped cream.

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

IRISH COFFEE

Coffee, whiskey, brown sugar, whipped cream 85

FRENCH PRESS COFFEE 35

CAFE LATTE, MACCHIATO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT 40

TEA FROM PERCH

Choose between white tea, green tea, black tea or

herbal / flower tea 35



GREENLANDIC COFFEE



1954-imi Kristine Chemnitz kaffebar-innguami umiarsuakkut
tikisitsisussasimavoq sodavandinik quusaaqqanillu, lyst øl, kisianni aamma
ilanngunneqarsimapput immiaaqqt kimittuut piniarneqarsimannngikkaluit.

Taama kukkanusoqarsimanerata kingunerisimavaa landshøvdingi ukioq taanna
Kalaallit Nunaanni siullerpaamik akuersissuteqarsimammat imigassanik
nioqquqteqarsinnaanermik.

Aallaqqaammut kaffebariusimasoq – kingorna Restaurant "Kristinemut"
– 1971 -imi sanilertaarpooq Hotel Grønland 63-inik ineeralik sananeqarluni
ukioq taanna ammarneqarmat.

Hotellemik maanna piginnittut aalajangersimapput Nuummi hotelini
inissat amerlisinniarlugit. 1987-imi – 1. september Hotel Hans Egede
amarneqarpooq inissikkumasullu siullit inissittalerlugit.

Tassa Nuup illoqarfiata qeqqani akunnittarfuiteqarneq neriniartarfuiteqarnerlu
ukiut 60-it sinnerlugit oqaluttuassartaqarpooq, taamaallaallit 200 meterinik
imminnut ungasissuseqarlutik. Naak imminnut ungasinnikkaluartut kaffebarimit
akunnittarfimmut nutaamat inuuullaatarfiusartumut alloriarerujussuuvooq.

I 1954 skulle der med Danmarksskibet til Kristine Chemnits lille kaffebar
ankomme en sending sodavand og lyst øl, men man modtog også en sending
stærk øl.

Denne fejltagelse medførte, at landshøvdingen det år udstedte Grønlands
første spiritusbevilling.

I 1971 fik det, der oprindeligt var kaffebar, Restaurant "Kristinemut" en nabo,
idet Hotel Grønland med sine 63 værelser blev færdigt og åbnede det år.

Hotellelets nuværende ejere besluttede at udvide hotelkapaciteten i Nuuk.
I 1987. Den 1. september åbnede så Hotel Hans Egede og de første gæster
blev modtaget.

Hotel- og restauranthistorien i Nuuk bymidte dækker altså en periode på over
60 år, men kun en afstand af 200 meter. Selv om afstanden er lille,
er det alligevel et stort spring fra den lille kaffebar til det nye luksushotel.

In 1954, a consignment of soft drinks and light beer was to arrive at Kristine
Chemnitz's small coffee bar on the ship from Denmark but an amount of
strong beer was also delivered.

This error resulted that year in the first license to sell beer, wine and spirits
in Greenland, granted by the Country Chief.

In 1971, the original coffee bar – restaurant "Kristinemut" – got a neighbour
when Hotel Grønland with its 63 rooms was completed and opened.

The present owner of the hotel decided to extend the hotel capacity in Nuuk,
and in 1987, on September 1st, Hotel Hans Egede opened, and the first
guests were received.

Thus, the hotel and restaurant history of the centre of Nuuk covers a period of
more than sixty years but with a distance of only 200 meters between them.
Although the distance is short, there is a very big leap from the small coffee
bar to the new luxury hotel.



1728-mi Hans Egede kangerlummut appakaappoq Kalaallit Nunaannilu ullumi illoqarfii pingaarnersaattut tunngavilerlugu. Pitsaanerusumillu inississimasinnaanngilaa.

Nuup eqqaani asi nalinginnaanngitsoq misigisassaqarfiuvoq. Qaqqat Sermitsiaq ilisarnaatigalugu kangerluit kangerliumanerillu kusanartumik ungalusimavaat, arfernillu saneqquttunik assiliinermi kusanaqisumik tunulquiaquaasarlutik. Sermersuarmut takornariarneq, kangerlummut aalisariarneq Quassussuarmulluunniit pisuttuarneq aamma misigisassaapput allat.

Nuuk Kalaallit Nunaanni illoqarfii pingaarnersaattut, kulturikkut qitiutsut illoqarfii anginersaattut pingortitami misigisassarsiorfissaannaanngilaq, aammali uaajeertunik, qilaetersortunik isiginnaatitsisartunillu aliikkusersuerusuttunik misigisassaqarfiusarpoq.

Aamma nammineerluni misigisassarsiortoqarsinnaavoq. Katuaq takusarneqarsinnaavoq, kalaalimineerniarfiliartoqarsinnaavoq, tassani aalisartut piniartullu aalisakkanik neqinillu nutaarluinnarnik tuniniaasarput. Mersortarfik Kittat, Katersugaasivik, pinnersaasiortartut, ujaqqanik silisivik imaluunniit kommunip allaffiani ikaartiterlugit assilialiat takusarneqarsinnaapput.



I 1728 stævnede Hans Egede ind i fjorden og lagde grunden til det, der i dag er Grønlands dynamiske hovedstad. Og han kunne ikke have valgt et bedre sted.

Fjordsystemet omkring Nuuk byder på naturoplevelser af en sjælden karat. Med Sermitsiaq som det karakteristiske vartegn danner fjeldene en dekorativ ramme om fjorde, bugter og vige og en imponerende baggrund for fotos af de mange hvaler, der lægger vejen forbi. En udflugt til indlandsisen, en fisketur på fjorden og en vandretur på Lille Malene er andre muligheder.

Som Grønlands hovedstad, kulturelle centrum og største bysamfund, har Nuuk ikke kun naturoplevelser at byde på, men også maskedansere, trommedansere og skuespillere, som gerne underholder ved arrangementer.

Man kan også gå på opdagelse på egen hånd. Besøg f.eks. Katuaq – Grønlands kulturhus, ”Brættet” – hvor lokale fiskere og fangere sælger frisk kød og fisk, Skindsystuen Kittat, Nationalmuseet, smykkekunstnere, stenværksted eller gobelinerne på Rådhuset.



In 1728, Hans Egede sailed into the fjord and established the settlement which is today Greenland's dynamic capital. And he could not have chosen a better place.

The fjord system that surrounds Nuuk has a rare natural beauty. And the city's characteristic landmark, Sermitsiaq, and other mountains form an impressive backdrop for photos of the many whales that pass by. An excursion to the ice cap, a fishing trip on the fjord and a hike on "Lille Malene" are other options.

As the capital of Greenland, the centre of culture and biggest community, Nuuk not only offers adventures in nature, but also maskdancers, drumdancers and actors, who enjoy entertaining.

You can also do your own sightseeing. Visit for example Katuaq - Greenland's cultural centre, "Brættet" - where local hunters and fishermen sell fresh Greenlandic products, Kittat - a skin workshop, The National Museum, jewellery artists, a stone workshop or the tapestries at City Hall.

