

MENU & VINE

WINEBAR & BRASSERIE





Asasarput pulaartorput

Winebar & Brasserie Sarfalik-mut tikilluangaarit.

Nunarsuarmi suminngaaniilluunniit aggersimagaluaruit neriuppugut maaniinnerit nuannarilluassagit.

Nerisassaatigut qaqqanit kangerlunniillu tikiussat, viinninik assigiinngitsunik nunarsuarmi tamaneersunik iggiserlugit pitsaalluinnartumik illinnarsarlugit sassaalliutigerusuppavut.

Nerilluarisi

Kære gæst

Hjertelig 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



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

	½	1/1
Piper Heidsieck, Monopole Blue Top, Reims 20 cl.	225	
Moët & Chandon Imperial, Brut, Epernay	755	
Andre Clouet, NV Brut Grande Reserve Grand Cru, Bouzy	400	730
André Clouet Brut Rose, Bouzy		810
André Clouet, Doux, Bouzy		795
Dom Perignon, Epernay 2010		2.500
Pol Roger, 'Sir Winston Churchill', Epernay		3.100
Pol Roger Rich, Demi-Sec, Epernay		975
Krug Grand Cuvee, 168th Edition		2.700

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
City of London	58
Ginish	35
Fever Tree Tonic	42







FORRETTER

DKK

ASKERIMMET TORSK

Dildmayonnaise, rugcrumble, urtesalat, syrnnet fløde
skilt med dildolie 135

RENSDYRCROQUETTE

Gulerodscrudit , persillevinaigrette, revet gedeost..... 145

SKALDYRSBR T

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

CHARCUTERI

Et udvalg af oste og pølser, tr ffelmayonnaise, marinerede
oliven, sprødt brød og tomatchutney 155

FISKESUPPE

Legeret med fl de, urter, dampet fisk, safran, aioli 145 / 265

TEMPERERET ÆGGEBLOMME

Jordskokkepur , jordskokkechips,  ertes kud, dehydreret
 ggeblomme 128

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

MOSKUSBURGER

Foie Gras, aioli, tomatchutney, pommes frites 245

LAM I KRYDDERURTER

Syltede løg, grønlandsk bordelaise 325

MOSKUS

Løgpurè, brændt løg, karse, kraftig sauce 325

IBERICO NAKKEKOTELET

Sort selleri, saltet selleri, urteblanquettesauce 265

STEGT RØDFISK

Ærter francaise, muslingesauce, purløg 295

SVAMPE BOUEF

Glaseret rødbede, løg, purløg, rødbedeglace 245

SIDE ORDERS

Ravioli m. kvanricotta

Persillekartoffel

Kartoffelmos

Salat med Vinaigrette og jordskokkechips

Varm bønnesalat med sesam og tang





DESSERTER

DKK

BAKED GREENLANDIC COFFEE (FLAMBERES VED BORDET)

Kaffeparfait, appelsinparfait, marengs, whiskygel 138

MAZARIN OG ÆBLE

Ristede mandler, hvid chokoladecreme, broken gel af jordbær,
syltede grønne jordbær 128

VANILJERAND

Karamelsauce, peanutkrokant, marinerede blommer 110

OSTEBRÆT

Vores udvalgte oste med sprødt og blødt tilbehør 135

SØDT TIL KAFFEN

2 hjemmelavede søde sager 40





STARTERS

DKK

ASH RIMMED COD

Dill mayonnaise, rye crumble, herb salat, soured cream
separated with dill oil 135

REINDEER CROQUETTE

Carrot crudité, parsley vinaigrette, grated goat cheese 145

SHELLFISH PLATTER

Snow crab, prawns, smoked prawns, scallops, aioli, chili,
mayonnaise, pickled red onions and lemon 165

CHARCUTERIE

A selection of chesses and sausages, truffle mayonnaise,
marinated olives, crispy bread and tomato chutney 155

CREAMY FISH SOUP

Herps, steamed fish, Safran, aioli 145 / 265

TEMPERED EGG YOLK

Jerusalem artichoke pure, Jerusalem artichoke chips,
pea sprouts and dehydrated egg yolk 128

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

MUSKOX BURGER

Foie gras, tomato chutney, aioli and French fries 245

LAMB IN HERBS

Pickled onions, sauce bordelaise with a touch of Greenland 325

MUSKOX

Onion pure, charred onions, garden cress, sauce 325

IBERICO PORK CHOP

Charred salt baked celery, sauce blanquette with herbs 265

FRIED REDFISH

Peas, bacon, mussel sauce and chives 295

MUSHROOM PATTY

Glaced beetroot, onion, chives and beetroot glace 245

SIDES ORDERS

Ravioli with artichoke ricotta

Boiled potato with parsley

Mashed potatoes

Salad with vinaigrette and Jerusalem artichoke chips

Green bean salad with sesame seeds and seaweed





DESSERTS

DKK

BAKED GREENLANDIC COFFEE (FLAMBÉED TABLESIDE)

Coffee parfait, orange parfait, meringue, whiskey gel 138

MAZARIN CAKE

Roasted almond, white chocolate ganache, strawberry gel,
pickled green strawberries 128

VANILLA PUDDING

Caramel sauce, peanut crisp, marinated plums 110

CHEESE BOARD

A selection of cheeses with crispy and soft additions 135

SWEETS AND COFFEE

Two pieces of homemade sweets 40





WINEBAR SARFALIK

VELKOMMEN TIL VINBAREN

Flaskerne, hvorfra vi serverer på glas, opbevares på Winestations fra amerikanske NAPA Technology. Det gør det muligt at skænke et enkelt glas uden at miste kvalitet og smagsoplevelse.

WELCOME TO THE WINE BAR

The bottles from which we serve by the glass are kept in Winestations from American NAPA Technology. This allows us to serve a single glass without losing quality and taste experience.





HVIDVINE

WHITE WINE

	1/2	1/1
FRANKRIG / FRANCE		
Alsace		
Trimbach, Riesling	335	560
Trimbach, Gewurztraminer	370	655
Cave Vinicole Hunawihr, Pinot Blanc		510
Loire		
Guy Saget, Sancerre	375	
Domaine de Ladoucette, 'Comte Lafond', Sancerre		755
Bourgogne		
Pascal Bouchard, Le Classique, Chablis	510	
Chateau de Beauregard, Pouilly Fuisse		735
Billaud-Simon, Montée de Tonnerre, 1er Cru, Chablis		960
Vincent Giradin, Les Vieilles Vignes, Meursault		935
Domaine J-M Boillot, Chassagne-Montrachet		1.375
Rhone		
Domaine Colombier, Crozes Hermitage		735
TYSKLAND / GERMANY		
Weingut Ravensburg, Weissburgunder Trocken, Baden		560
Riesling wie im Fluge, Goldatzel, Rheingau		495
Emrich Schönleber, Riesling Trocken, Nahe		535
ØSTRIG / AUSTRIA		
Franz Hirtsberger, Grüner Veltliner Steinfelder, Donaugarten, Wachau		560
Weingut Gernot Heinrich, natural, biodynamisk		525





HVIDVINE

WHITE WINE

1/1

SPANIEN / SPAIN

Sierra Cantabria Blanco, Rioja 555

ITALIEN / ITALY

Palazzo Mio Grillo Bianco, Organic, Puglia 440

NEW ZEALAND

Dashwood, Sauvignon Blanc, Marlborough 525

SYDAFRIKA / SOUTH AFRICA

Buitenverwachting Maximus, Constantia 695

USA

Ramey, Chardonnay, Russian River,
Napa Valley, California 2013 995

Ramey, Chardonnay, Hyde Vineyard, Napa Valley,
Carneros, California 2016/18 1.235

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		
Beaujolais		
Château de Beauregard, Fleurie, Beaujolais	385	680
Bourgogne		
Domaine des Beaumont, Morey-Saint-Denis 2016		980
Domaine Bryczek, Chambolle Musigny, Village 2017		995
Bordeaux		
Château La Commanderie, Lalande-de-Pomerol	395	675
Château Canon, Grand Cru Classé, Saint Emilion 2008		1.600
Chateau Duhart Milon, 4 Cru Classé, Pauillac 2003		1.500
Rhone		
Domaine Font de Michelle, Châteauneuf du Pape		835
Domaine Colombier, Crozes Hermitage		725
Domaine Colombier, Hermitage 2016		1.145
TYSKLAND / GERMANY		
Weingut Rudolf Fürst, Spätburgunder Tradition, Franken		725
Goldatzel, Spätburgunder Trocken, Rheingau		545
SYDAFRIKA / SOUTH AFRICA		
Vriesenhof, Paradiskloof, Pinotage, Stellenbosch		595
AUSTRALIEN / AUSTRALIA		
Elderton, 'Ode To Lorraine', Barossa Valley		775





RØDVINE

RED WINE

1/2 1/1

SPANIEN / SPAIN

Ribera del Douro

Hacienda Monasterio, Reserva 2015/16	925
Flor De Pingus, 2016/2018	1.760
Vega Sicilia, Valbuena 2009	1.760

Priorat

Vinicola, Onix Evulicio	695
Clos Erasmus, Laurel	950
La Vinya del Viut, 2006	1.460

Rioja

Sierra Cantabria, Crianza	575
---------------------------------	-----

ITALIEN / ITALY

Palazzo Mio Rosso, Puglia	440
Paolo Scavino, Barolo, Piemonte 2017	925
Poggiotondo, Rosso, Toscana	555
Paolo Scavino, Langhe Nebbiolo, Piemonte	795
Bruno Rocca, Barbaresco, Piemonte 2017	995
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri 2014/15	925
Montecarrubo, Cuvee Backstage, Sicilia 2016, magnum 1,5 l.	1.495
Piancornello, Brunello di Montalcino, Toscana	1.045





RØDVINE

RED WINE

1/2 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 755

Bedrock Wine, Old Zinfandel, Sonoma Valley 755

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 2006/14 2.250





DESSERTVINE
DESSERT WINE

	½	1/1
Château d'Yquem, Sauternes, Frankrig 2011	2.295	
Château d'Yquem, Sauternes, Frankrig 2014	2.975	
Or Pur, Muscat de Beaumes de Venise, Rhône, Frankrig	595	
Oremus, Late Harvest Tokaji, Ungarn	535	
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	58
Kahlua	58

COGNAC

Hennessy VS	65
Hennessy, Fine	75
Hennessy, V.S.O.P.	75
Hennessy, X.O.	145

GRAPPA

Eligo dell'Ornellaia, Riserva	75
-------------------------------------	----

WHISKY

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





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 95

STEMPELKAFFE 40

CAFE LATTE, MACCHIATO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT 40

ESPRESSO 35

EXTRA SHOT 8

TE FRA PERCH 40





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 95

FRENCH PRESS COFFEE 40

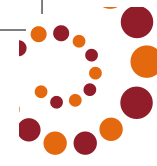
CAFE LATTE, MACCHIATO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT 40

ESPRESSO 35

EXTRA SHOT 8

TEA FROM PERCH 40





DIN GARANTI FOR VINGLÆDE

Er du glad for vine, er du nok også glad for, at vi arbejder sammen med Sigurd Müller Vinhandel.

De fleste vine, du finder på kortet hos Sarfalik Winebar & Brasserie er udvalgt i samarbejde med Sigurd Müller Vinhandel.

Sigurd Müller Vinhandel A/S blev etableret i 1975, baseret på et erfaringsgrundlag, som rækker mange generationer tilbage. Sidenhen har Sigurd Müller Vinhandel A/S udviklet sig til at være en af kongerigets førende og mest markante vinleverandører.

Firmaet, der også rummer en spændende detailbutik, ligger i Aalborg, men servicerer kunder i både Grønland og Danmark. Virksomheden tilbyder vine af høj kvalitet inden for alle kategorier af vine, og det er et niveau, der forpligter.

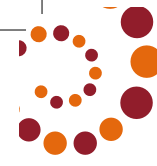
For at imødekomme kundernes forventninger og leve op til deres tillid søger, vurderer og udvælger Sigurd Müller Vinhandel de bedste produkter. Deres professionelle vinsmagere udvælger således med kritiske ganer udelukkende det ypperste inden for hver klasse.

Sigurd Müller Vinhandel importerer selv, og de fleste af vinene er de eneforhandlere af. Det betyder også, at man ikke finder de gode vine fra Sigurd Müller Vinhandel på hylderne i et supermarked. Vinene er udvalgt til at blive serveret af professionelle hænder.

Sigurd Müller Vinhandel lægger vægt på at skabe såvel vinglæde som frugtbar trivsel i et bredere perspektiv. Det gør de blandt andet gennem støtte til forskellige velgørende formål.

Vi er glade for samarbejdet, og håber vore gæster også nyder de gode vine, der er udvalgt til det aktuelle menu- og vinkort.





YOUR WINE ENJOYMENT GUARANTEED

If you like wine, you will most likely appreciate our partnership with Sigurd Müller Vinhandel.

For the most part, the wines on the menu at Sarfalik Winebar & Brasserie have been selected in collaboration with Sigurd Müller Vinhandel.

Sigurd Müller Vinhandel A/S was established in 1975 based on several generations' worth of experience. Since then, Sigurd Müller Vinhandel A/S has become one of the leading and most prominent wine suppliers in Denmark.

The company, which also runs an enticing retail shop, is located in Aalborg but serves customers in both Greenland and Denmark. The company offers high quality wines in all categories, and this standard comes with commitments.

To meet the expectations of the customers and honour their trust, Sigurd Müller Vinhandel assesses and selects the best products. In other words, the professional sommeliers and their selective palates only pick the very best from each wine category.

Sigurd Müller Vinhandel imports its own wine and is the sole distributor of most of its featured brands. This also means that you will not find the top wines from Sigurd Müller Vinhandel on any supermarket shelves. The wines have been selected for professionals to serve exclusively.

Sigurd Müller Vinhandel endeavours to offer wine enjoyment as well as prolific well-being in a broader context. This entails support to various charities.

We are immensely pleased with this partnership, and we hope that our guests will enjoy the fine wines selected for our current menu and wine list.





1954-imi Kristine Chemnitz kaffebar-innguami umiarsuakkut tikisitsisussaasimavoq sodavandinik quusaqqanillu, lyst øl, kisianni aamma ilanngunneqarsimapput immiaaqqat kimittuut piniarneqarsimanngikkaluut.

Taama kukkusogarsimanerata kingunerisimavaa landshøvdingi ukioq taanna Kalaallit Nunaanni siullerpaamik akuersissuteqarsimammat imigassanik nioqquteqarsinnaanermik.

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

Hotelimik maanna piginnittut aalajangersimapput Nuummi hotelini inissat amerlisinniarlugit. 1987-imi – 1. september Hotel Hans Egede ammarneqarpoq inissikkumasullu siulliit inissittalerlugit.

Tassa Nuup illoqarfiata qeqqani akunnittarfiuteqarneq neriniartarfiuteqarnerlu ukiut 60-it sinnerlugit oqaluttuassartaqarpoq, taamaallaalli 200 meterinik imminnut ungasissuseqarlutik. Naak imminnut ungasinnikkaluartut kaffebarimit akunnittarfimmut nutaamut inuulluataarfiusartumut alloriarnerujsuuvoq.

I 1954 skulle der med Danmarksskibet til Kristine Chemnitz 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.

Hotellet's 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.

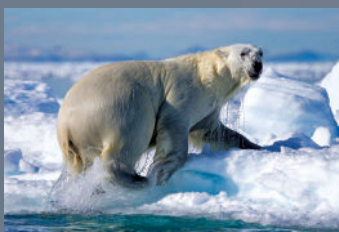
In 1954, a consignment of soft drinks and light beer was to arrive at Kristine Chemnitz's small coffee bar on the ship from Denmark but an amount of strong beer was also delivered.

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 kangerlummumut appakaappoq Kalaallit Nunaannilu ullumi illoqarfiit pingaarnersaattut tunngavilerlugu. Pitsaannerusumillu inississimasinnaangilaa.



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



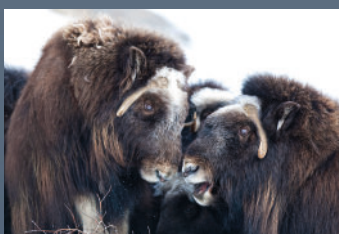
Nuuk Kalaallit Nunaanni illoqarfiit pingaarnersaattut, kulturikkut qitiusutut illoqarfiillu anginersaattut pinngortitami misigisassarsiorfissaannaangilaq, aammali uajaertunik, qilaatersortunik isiginnaartitsisartunillu aliikkusersuerusuttunik misigisassaqaqrfiusarpoq.

Aamma namineerluni 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 stævnedes 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.



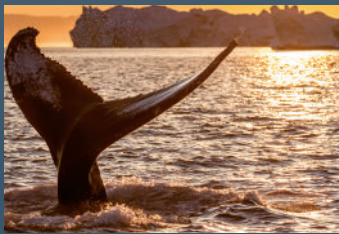
Som Grønlands hovedstad, kulturelle centrum og største bysamfund, har Nuuk ikke kun naturoplevelser at byde på, men også maskedansere, trommedansere og skuespillere, som gerne underholder ved arrangementer.

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, Skindsystemen 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.