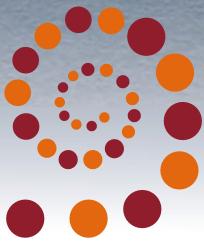




MENU

WINEBAR & BRASSERIE

**Sarfalik**





# FORRETTER

DKK

## SKALDYRSBRÆT

Røgede rejer, skalrejer, snekrabbe, kammuslinger, aioli, chilimayo, syltede rødløg ..... 185

## "BOUILLABAISSE"

Rimmet torsk, broken gel af bouillabaisse, urt, sprød surdej, safranskum ..... 185

## TATAR AF MOSKUS

Løvstikke, glaskål, forårsløg ..... 175

LØGSUPPE A LA BOUCHE ..... 165

## NYD ET GLAS MENS DU BESLUTTER DIG....

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



# HOVEDRETTER

DKK

## BRAISERET LAMMESKANK

Kartoffelmos, stegte rodfrugter, sauce af skyen ..... 325

## RENSDÝR

Glaserede jordskokker, grønkål, tyttebær, sortebær ..... 350

## FARSERET RØDFISK

Skalrejer, variation af blomkål, hvidvinssauce ..... 325

## KAMMUSLING OG HAVKAT A LA NAGE

Kartoffelpuré ..... 325

## FRUTTI DI MARE

Pasta i tomatsauce med kammuslinger, blåmuslinger, rejer ..... 285

## SVAMPEBOEUF

Glaseret rødbede, løg, purløg, rødbe deglace ..... 255





# **DESSERTER**

**DKK**

## **NOUGAT-GANACHE**

Brunkagecrumble, brændte mandler, marinerede kirsebær ..... 140

## **YOGHURT FROMAGE**

Chokolade crumble, havtornsorbet, karamelcrisp ..... 135

## **RABARBERKOMPOT**

Kaffeparfait, malt, lakrids ..... 125

## **OST**

5 oste med tilbehør, sprødt ..... 145



# MENU 5

## **“BOUILLABAISSE”**

Rimmet torsk, broken gel af bouillabaisse, urt, sprød surdej, safranskum

## **TATAR AF MOSKUS**

Løvstikke, glaskål, forårsløg

## **FARSERET RØDFISK**

Skalrejer, variation af blomkål, hvidvinssauce

## **LAM FRA NARSAQ**

Kartoffelpuré, kartoffelsifon, trøffel, grøn olie, sprød hvidløg

## **NOUGAT-GANACHE**

Brunkagecrumble, brændte mandler, marinerede kirsebær

# **KR. 685,-**

## **TILKØB**

### **3 ØSTE MED TILBEHØR OG SPRØDT**

**KR. 95,-**



# **MENU 7**

## **“BOUILLABAISSE”**

Rimmet torsk, broken gel af bouillabaisse, urt, sprød surdej, safranskum

## **TATAR AF MOSKUS**

Løvstikke, glaskål, forårsløg

## **MATTAK CARPACCIO**

Røget vinaigrette, syltede sennepskorn, frisee, radise

## **FARSERET RØDFISK**

Skalrejer, variation af blomkål, hvidvinssauce

## **LAM FRA NARSAQ**

Kartoffelpuré, kartoffelsifon, trøffel, grøn olie, sprød hvidløg

## **NOUGAT-GANACHE**

Brunkagecrumble, brændte mandler, marinerede kirsebær

## **SOLBÆR, CHOKOLADE, VANILJE**

**KR. 785,-**

## **TILKØB**

**3 ØSTE MED TILBEHØR OG SPRØDT**

**KR. 95,-**



# STARTERS

DKK

**SHELLFISH PLATTER**

Smoked shrimp, shell-on shrimps, marinated scallops,  
snow crabs, pickled onions, aioli, chili mayo ..... 185

**"BOUILLABAISSE"**

Salt and sugar cured cod, broken gel of bouillabaisse, herbs,  
crispy sourdough, saffron foam ..... 185

**TATAR OF MUSKOX**

Cabbage, lovage, spring onions ..... 175

**ONION SOUP A LA BOUCHE** ..... 165

**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 SHANK

Potato puree, roasted veggies, sauce ..... 325

## REINDEER

Glazed Jerusalem artichoke, cabbage,  
lingonberries / crowberries ..... 350

## STUFFED REDFISH

Hand-peeled shrimps, white wine sauce, variation of cauliflower ..... 325

## SCALLOPS AND WOLFFISH A LA NAGE

Potato puree ..... 325

## FRUTTI DI MARE

Fettuccine with tomato sauce, scallops, mussels, shrimps ..... 285

## MUSHROOM PATTY

Glazed beetroot, onion, beetrost sauce, chives ..... 255

# **DESSERTS**

**DKK**

## **NOUGAT GANACHE**

Cookie crumble, candied almonds, cherries ..... 140

## **YOGURT MOUSSE**

Chocolate crumble, sea buckthorn sorbet, caramel crisp ..... 135

## **RHUBARB COMPOTE**

Coffee parfait, malt, licorice ..... 125

## **CHEESE**

5 cheeses, condiments, crisp ..... 145

# **MENU 5**

## **“BOUILLABAISSE”**

Salt and sugar cured cod, broken gel of bouillabaisse, herbs,  
crispy sourdough, saffron foam

## **TATAR OF MUSKOX**

Cabbage, lovage, spring onions

## **STUFFED REDFISH**

Hand-peeled shrimps, white wine sauce, variation of cauliflower

## **LAMB FROM NARSAQ**

Potato pure, potato siphon, truffle, herb oil, crispy garlic

## **NOUGAT GANACHE**

Cookie crumble, candied almonds, cherries

**DKK 685**

## **ADD-ONS**

**3 CHEESES, CONDIMENTS AND CRISP**

**DKK 95**

# **MENU 7**

## **“BOUILLABAISSE”**

Salt and sugar cured cod, broken gel of bouillabaisse, herbs,  
crispy sourdough, safran foam

## **TATAR OF MUSKOX**

Cabbage, lovage, spring onions

## **MATTAK CARPACCIO**

Smoked vinaigrette, pickled mustard seeds, friseé, radish

## **STUFFED REDFISH**

Hand-peeled shrimps, white wine sauce, variation of cauliflower

## **LAMB FROM NARSAQ**

Potato puree, potato siphon, truffle, herb oil, crispy garlic

## **NOUGAT GANACHE**

Cookie crumble, candied almonds, cherries

## **BLACKCURRANT, CHOCOLATE, VANILLA**

**DKK 785**

## **ADD-ONS**

**3 CHEESES, CONDIMENTS AND CRISP**

**DKK 95**



# **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, 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



**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 ..... 95

**FRENCH PRESS COFFEE** ..... 40

**CAFE LATTE, MACCHIATO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT** ..... 40

**ESPRESSO** ..... 35

**EXTRA SHOT** ..... 8

**TEA FROM PERCH** ..... 40



**GREENLANDIC COFFEE**



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

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

Nuuk Kalaallit Nunaanni illoqarfítt pingaarnersaatut, kulturikkut qitiutsut illoqarfíllu anginersaattut pingortitami misigisassarsiorfissaannaanngilaq, aammali uaajeertunik, qilaetersortunik isiginnartaitsisartunillu aliikkusersuerusuttunik misigisassaqarfiusarpooq.

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.

