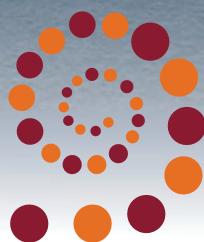




MENU

WINEBAR & BRASSERIE

Sarfalik





Asasarput pulaartorput

Winebar & Brasserie Sarfalik-mut tikilluangaarit.

Nunarsuarmi suminggaaniilluunniit aggersimagaluaruit neriuppugut maaniinnerit nuannarilluassagit.

Nerisassaaticut qaqqanit kangerlunniillu tikiussat, viinninik assigiinngitsunik nunarsuarmi tamaneersunik iggiserlugit pitsaalluinnartumik illinnarsarlugit sassaallutigerusuppavut.

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



FORRETTER

DKK

SKALDYRSBRÆT

Skalrejer, røgede rejer, marineret kammusling, snekrabbe, syltede løg, aioli og chilimayonaise 185

FISKE- & SKALDYRSTARTELET

Hjemmebagt butterdejsskal, velouté med rejer, kammusling og rødfisk tilsmagt citrus..... 185

HØNSEPATÉ

Ristet rugbrød, syltet blomkål, blomkålscrudité og urtesalat 145

CEVICHE AF TORSK

Lime, jalapeno, saltet og sodet agurk, kartoffelchips og frisé 165

KARTOFFELSUPPE

Laurbærsmør, braiseret lam, glaseret rødbede og syltede løg 155

STENBIDERROGN (SÆSON)

Pisket creme fraiche, finthakket rødløg og citrus 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 vore vine fra vinbaren - der er et par gode glas at vælge imellem.

HOVEDRETTER

DKK

PASTA VONGOLE E COZZE

Pasta med kammusling og blåmusling tilberedt i
hvidvinssauce tilsmagt chili, hvidløg og persille 285

TORSK EN CROUTE

Torsk stegt på brød, artiskokker, sauteret fennikel og
Sauce Mousseline monteret med stenbiderrogn 295

RØDFISK & GNOCCHI

Tempereret rødfisk, hjemmelavet gnocchi i sauce af tomat,
kapers og oliven 325

LAMMECULOTTE

Langtidstilberedt lammeculotte, smørdampet asparges,
bagte rodfrugter og reduceret sauce 335

MOSKUS Á LA MODE

Moskus marineret i rødvin, bagt græskar,
broccoli og kartoffelmos 350

SVAMPEBOUEF

Bagt græskar, dampet asparges, urtesalat og tomatsauce 265



DESSERTER

DKK

”KØBENHAVNERSTANG”

Ananassorbet, vaniljecreme, krystalliseret hvid chokolade
og tørret ananas 145

PAVLOVA

Marengs, marinerede mørke bær og italiensk Semifreddo-is 145

CHOKOLADEFONDANT

Chokoladekage med flydende midte, ananaskompot og vaniljeparfait 155

FLAMBEREDE FIGNER

Flamberet i pernod, sauce af pernod, citron, karamel
og dertil en Creme Chantilly 165

OST

5 slags med sprødt og sylt 145





STARTERS

DKK

SHELLFISH PLATTER

Shell shrimp, smoked shrimp, marinated scallop, snow crab,
pickled onions, Aioli and chili mayonnaise 185

SEAFOOD IN PUFF PASTRY SHELL

Home baked puff pastry, velouté with shrimps,
scallop and redfish flavoured with citrus..... 185

CHICKEN PATÉ

Toasted rye bread, pickled cauliflower,
cauliflower crudité and herb salad 145

CEVICHE OF COD

Lime, jalapeno, salted and charred cucumber,
potato chips and frisée salad 165

POTATO SOUP

Bay leaf butter, braised lamb, glazed beetroot and pickled onion 155

LUMPFISH ROE (SEASON)

Whipped sour cream, finely chopped red onion and citrus 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

PASTA VONGOLE E COZZE

Pasta with scallop and mussel cooked in white wine sauce flavoured with chili, garlic and parsley 285

COD EN CROUTE

Cod fried on bread, artichokes, sautéed fennel and Sauce Mousseline fitted with lumpfish roe 295

REDFISH & GNOCCHI

Tempered redfish, homemade gnocchi in sauce of tomato, capers, and olives 325

CULOTTE OF LAMB

Slow cooked lamb culotte, butter-steamed asparagus, baked root vegetables, and reduced sauce 335

MUSK OX Á LA MODE

Musk ox marinated in red wine, baked pumpkin, broccoli, and mashed potatoes 350

MUSHROOM BOEUF

Baked pumpkin, steamed asparagus, herb salad, and tomato sauce 265



DESSERTS

DKK

“COPENHAGEN POPSICLE”

Pineapple sorbet, vanilla cream, crystallized white chocolate
and dried pineapple 145

PAVLOVA

Meringue, marinated dark berries and Italian Semifreddo ice cream 145

CHOCOLATE FONDANT

Chocolate cake with liquid middle, pineapple compote,
and vanilla parfait 155

FLAMBÉED FIGS

Flamed in pernod, sauce of pernod, lemon,
caramel, and a Creme Chantilly 165

CHEESE

5 kinds of cheese with crisps 145





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



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



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

Taama kukkusoqarsimanerata 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 akunnittarfimmuut nutaamut inuulluataarfusartumut alloriarnerujussuvoq.

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.

Hotelllets 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 illoqarfiit pingaarnersaattut tunngavilerlugu. Pitsaannerusumillu inississimasinnaangilaa.

Nuup eqqaani asi nalinginnaanngitsoq misigisassa qarfiuvoq. Qaqqat Sermitsiaq ilisarnaatigalugu kangerluit kangerliumanerillu kusanartumik ungalusimavaat, arfernillu saneqquttunik assiliinermi kusanaqisumik tunuliaqutaasarlutik. Sermersuarmut takornariameq, kangerlummut aalisariameq Quassussuarmulluunniit pisuttuarneq aamma misigisassaapput allat.



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

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



I 1728 stævnedede 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, drummers 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.