

DET GASTRONOMISKE STRØMSTED



FISK & SKALDYR

SEAFOOD





CAVIAR & CHAMPAGNE

(MIN. 2 COUV.)

15 G CAVIAR PR. PERSON + 1 GL. ANDRÉ CLOUET BRUT

Starten på en god aften. Er der noget der skal fejres, så vil vi anbefale at starte med caviar og champagne.

Caviar har altid været et produkt udover det sædvanlige og når man kombinerer det med champagne, er stemningen i top.

ROGN som er vores forhandler af caviar, er efterhånden et velkendt firma i Danmark, og derfor kan vi trygt stole på at kvaliteten er i top.

BAERII caviar er kompleks og nydes som den er med fine noter af hasselnød.

Vi serverer caviar med sprøde flager, fed creme fraiche, hakket løg og saltede mandler.

KR. 450





FORRETTER

KR.

MOULES MARINIÈRES

Hvidvinsdampede blåmuslinger monteret med fløde 155 / 255 som hovedret

BOUILLABAISSE

Kammuslinger, torsk og rejer, safran aioli og croutoner 195

STEGTE KAMMUSLINGER

Blomkålpuree, blomkålscrudite samt brunet smør med kapers
og hasselnødder 145

REJE- OG KAMMUSLINGETARTAR

Pocherede rejer, saltede kammuslinger, skalotteløg,
ingefær, grøn karry og kokos 165

SNEKRABBE

Snekrabberulle, fermenteret hvidløgsemulsion,
æble, tomat og syltet sennep 175

GRØNLANDSK FJELDØRRED

Gravad ørred, peberrod, hjertesalat, honning, citrus og malt 155

SKALDYRSFAD TIL TO

Snekrabbe, skalrejer, kammuslinger, citrus, aioli,
chilimayo og cocktailsauce 450 / 750 som hovedret





HOVEDRETTER

KR.

BOUILLABAISSE

Kammuslinger, blåmuslinger, torsk, rødfisk og rejer,
safran aioli og croutoner 345

SKALDYRSHOTDOG

Hjemmebagt brioche, skaldyrssalat, krydderurtesalat
og pommes frites 265

RØDFISK

Skorzonerrod, porre, Sauce Romesco, purløg og ristede kartofler 285

HAVKAT

Syltede grønne tomater, radicchio, røget moskus,
salvie og ristede kartofler 325

PASTA

Scampi, fløde, syltet peberfrugt og rød pesto 285

SVAMPEBOEUF

Syltede grønne tomater, radicchio, salvie og Sauce Romesco 265

RENSDÝR

Bøf af rensdyrfilet (225 g.), østershat, selleripuré, savoykål,
enebær, sirius ost, ristede kartofler og reduceret sauce 375

MOSKUS

Bøf af moskus (225 g.) serveret over safranrisotto
og sprøde svampe 395





DESSERTER

KR.

CHAMPAGNEBRUS

Melon-/limesorbet, speciecrumble, kakaoflager og melonchips 135

ÆBLETÆRTE

Mørdej, karamel, grønlandsk timian, vaniljeis 145

HVID CHOKOLADE OG PÆRE

Mousse af hvid chokolade og pære, pæresorbet,
pærechips, krystalliseret mørk chokolade 155

PIÑA COLADA EN SURPRISE

Marengs, sandkage, is på kokosmælk, ananas og rom 165

CREPES SUZETTE

Flamberes ved bordet og serveres med rørt is 175

OSTETALLERKEN

5 forskellige oste med sprødt og blødt 155





CAVIAR & CHAMPAGNE

(MIN. 2 COVERS)

15 GR. CAVIAR PER PERSON + 1 GLASS OF ANDRÉ CLOUET BRUT

The beginning of a great evening. If there is something to celebrate, we recommend starting with caviar and champagne.

Caviar has always been an extraordinary product and when combined with champagne, you're in the mood.

ROGN, our caviar supplier, has become a well-known company in Denmark, and therefore we can confidently rely on top quality.

BAERII caviar is complex and enjoyed as it is, with delicate notes of hazelnut.

We serve the caviar with crispy flakes, rich crème fraîche, chopped onions, and salted almonds.

DKK 450





STARTERS

DKK

MOULES FRITES

Mussels steamed in white wine, and cream 155 / 255 as a main course

BOUILLABAISSE

Scallops, cod, and shrimps, saffron aioli, and croutons 195

ROASTED SCALLOPS

Cauliflower puree, cauliflower crudite, along with
browned butter with capers and hazelnuts 145

SHRIMP AND SCALLOP TARTARE

Poached shrimp, salted scallops, shallots, ginger,
green curry, and coconut 165

SNOW CRAB

Snow crab roll, fermented garlic emulsion, apple, tomato,
and pickled mustard seeds 175

GREENLANDIC TROUT/CHAR

Graved trout, horseradish, romaine lettuce, honey, citrus, and malt 155

SEAFOOD PLATTER FOR TWO

Snow crab, shell-on shrimp, scallops, citrus,
aioli, chili mayo, and cocktail sauce 450 / 750 as a main course





MAIN COURSES

DKK

BOUILLABAISSE

Scallops, mussels, cod, redfish, and shrimps,
saffron aioli, and croutons 345

SEAFOOD HOT DOG

Homemade brioche, seafood salad, herb salad, and French fries 265

REDFISH

Scorzonera root, leek, Romesco sauce, chives,
and roasted potatoes 285

CATFISH

Pickled green tomatoes, radicchio, smoked musk ox, sage,
and roasted potatoes 325

PASTA

Scampi, cream, pickled bell pepper, and red pesto 285

MUSHROOM STEAK

Pickled green tomatoes, radicchio, sage, and Romesco sauce 265

REINDEER

Reindeer fillet steak (225 g.), oyster mushroom, celery puree,
savoy cabbage, juniper, Sirius cheese, roasted potatoes,
and reduced sauce 375

MUSK OX

Musk ox steak (225 g.) served over saffron risotto,
and crispy mushrooms 395





DESSERTS

DKK

“POPSICLE FIZZ”

Melon/lime sorbet, spice crumble, cocoa flakes,
and melon chips 135

APPLE TART

Shortcrust pastry, caramel, Greenlandic thyme,
vanilla ice cream 145

WHITE CHOCOLATE AND PEAR

White chocolate and pear mousse, pear sorbet,
pear chips, and crystallized dark chocolate 155

PIÑA COLADA EN SURPRISE

Meringue, sponge cake, coconut milk ice cream,
pineapple, and rum 165

CREPES SUZETTE

Flambéed at the table and served with churned ice cream 175

CHEESE PLATE

5 different cheeses with crisp and soft accompaniments 155







1728-mi Hans Egede kangerlummutt appakaappoq Kalaallit Nunaannilu ullumi illoqarfuit pingaarnersaattut tunngavilerlugu. Pitsaanerusumillu inississimasinnaanngilaa.



Nuup eqqaani asi nalinginnaangitsoq misigisassaqrifiuvoq. Qaqqat Sermitsiaq ilisarnaatigalugu kangerluit kangerlumanerillu kusanartumik ungalusimavaat, arfernillu saneqquttunik assiliinermi kusanaqisumik tunuliaquatasarlutik. Sermersuarmut takornariarneq, kangerlummutt aalisariarneq Quassussuarmulluunniit pisuttuarneq aamma misigisassaapput allat.



Nuuk Kalaallit Nunaanni illoqarfuit pingaarnersaattut, kulturikkut qitiusutut illoqarfiillu anginersaattut pinngortitami misigisassarsiorfissaannaanngilaq, aammali uaajeertunik, qilaatersortunik isiginnaartitsisartunillu alikiikkusersuerusutnik misigisassaqrifiusoq.

Aamma nammineerluni misigisassarsiorqarsinnaavoq. Katuaq takusarneqarsinnaavoq, kalaalimineerniarfiliartoqarsinnaavoq, tassani aalisartut piniartullu aalisakkani neqinillu nutarluinnarnik tuniniaasarpuit. 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 vartern 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.