

DET GASTRONOMISKE STRØMSTED

Sarfalik



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. 475

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

	1/2	1/1
Piper Heidsieck, Monopole Blue Top, Reims 20 cl.	235	
Moët & Chandon Imperial, Brut, Epernay	765	
André Clouet, NV Brut Grande Réserve	445	795
André Clouet Brut Rose, Bouzy		875
André Clouet, Doux, Bouzy		825
Pol Roger, 'Sir Winston Churchill', Epernay		3.300
Pol Roger Rich, Demi-Sec, Epernay		995
Krug Grand Cuvee, 168/170th Edition		3.000



FORRETTER

KR.

RØGET SNEKRABBE

Blomkål, æble, kapers, fermenteret agurk 165

SODET KAMMUSLING

Yoghurt, sesam, yuzu, grillet melongazpacho 145

REJER OG LAM

Saltet vaffel, rygeost, dild, sort hvidløg 175

KVANRIMMET HELLEFISK

Syltede svampe, forårsløg, soya, tang..... 175

RØDFISKETARTAR

Tomatdashi, løgchips, ingefær, æggeblomme 155

MOSKUS OG FOIS GRAS

Kartoffel, grøn tomat, chutney, kirsebær 225

SKALDYRSFAD TIL TO

Snekrabbe, skalrejer, kammuslinger, citrus, aioli,
chilimayo, cocktailsauce 475 / 775 som hovedret



HOVEDRETTER

KR.

STEGT TORSK

Rødbedegnocchi, peberbacon, glaceret gulerod, sennepssauce 295

PORRE I NORITANG (VEGANSK)

Cassoulet af bønner og artiskok, tomat, perleløg 285

TEMPERERET RØDFISK

Grillet salat, Clam Chowder, porre, tomat 325

PORTVINSPOCHERET HELLEFLYNDER

Polenta, grillet majs, ristede svampe, moskusribbe, portvinsglace 345

BOUILLABASSE

Kammuslinger, blåmuslinger, torsk, rødfisk, rejer, safranaioli og croutoner 365

KRYDDERURTESTEGT LAM

Fylde skalotteløg, brændt selleri, trøffelpasta, sauce med confiterede lammehjerter 375

KVANSPRÆNGT RENS DYR

Fermenteret rødkål, forårsløg, persillepommes puré, blanketsauce på brunet smør 375





DESSERTER

KR.

RØGET ÆBLEFROMAGE

Æblekompot, tonkabønne, havtorn, birkesis 115

MOUSSE PÅ GRØNLANDSK TANG

Rabarber, rabarbersorbet, løvstikke 125

GRØNLANDSK TE OG KAGE

Rosiner, honning, kaffe 125

GULERODSSORBET

Sprød Pain Epicé, limegelé, Philadelphiasifon 105

DAGENS OSTETALLERKEN

5 oste med sprødt, sylt 160

CREPES SUZETTE

Flamberes ved bordet – serveres med rørt is..... 175





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 475

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

	½	1/1
Piper Heidsieck, Monopole Blue Top, Reims 20 cl.	235	
Moët & Chandon Imperial, Brut, Epernay	765	
André Clouet, NV Brut Grande Réserve	445	795
André Clouet Brut Rose, Bouzy		875
André Clouet, Doux, Bouzy		825
Pol Roger, 'Sir Winston Churchill', Epernay		3.300
Pol Roger Rich, Demi-Sec, Epernay		995
Krug Grand Cuvee, 168/170th Edition		3.000



STARTERS

DKK

SMOKED SNOW CRAB

Cauliflower, apple, capers, fermented cucumber 165

SOOTY SCALLOP

Yogurt, sesame, yuzu, grilled melon gazpacho 145

SHRIMP AND LAMB

Salted waffle, smoked cheese, dill, black garlic 175

ANGELICA HALIBUT

Pickled mushrooms, spring onions, soya, seaweed 175

RED FISH TARTARE

Tomato dashi, onion chips, ginger, egg yolk 155

MUSK AND FOIS GRAS

Potato, green tomato chutney, cherry 225

SEAFOOD PLATTER FOR TWO

Snow crab, shell shrimps, scallops, citrus, aioli,
chili mayo, cocktail sauce 475 / 775 as a main course



MAIN COURSES

DKK

FRIED COD

Beetroot gnocchi, pepper bacon, glazed carrot, mustard sauce 295

LEEK IN NORI SEAWEEED (VEGAN) 🌱

Cassoulet of beans and artichoke, tomato, pearl onion 285

TEMPERED REDFISH

Grilled lettuce, Clam Chowder, leek, tomato 325

PORT POACHED HALIBUT

Polenta, grilled corn, roasted mushrooms, musk ribs,
port wine glaze 345

BOUILLABAISSE

Scallops, mussels, cod, redfish, shrimps, safran aioli and croutons 365

HERB ROASTED LAMB

Filled shallots, roasted celery, truffle pasta,
sauce with lamb heart confit 375

ANGELICA CURED REINDEER

Fermented red cabbage, spring onions, parsley puree,
browned butter blanket sauce 375





DESSERTS

DKK

SMOKED APPLE MOUSSE

Apple compote, tonka bean, sea buckthorn, birch ice cream 115

MOUSSE ON GREENLANDIC SEAWEED

Rhubarb, rhubarb sorbet, lovage 125

GREENLANDIC TEA AND CAKE

Raisins, honey, coffee 125

CARROT SORBET

Crispy Pain Epiché, lime jelly, fresh cheese siphon 105

TODAY'S CHEESE PLATE

5 cheeses, crispy, pickled 160

CREPES SUZETTE

Flambéed at the table – served with churned ice cream 175







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

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



Nuuk Kalaallit Nunaanni illoqarfiit pingaarnersaattut, kulturikkut qitiusutut illoqarfiillu anginersaattut pinngortitami misigisassarsiorfissaannaanngilaq, aammali uaajeertunik, qilaatersortunik isiginnaartitsisartunillu aliikkusersuerusuttunik misigisassaqruiusarpoq.

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

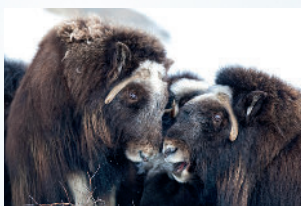


I 1728 stævnede Hans Egede ind i fjorden og lagde grunden til det, der i dag er Grønlands dynamiske hovedstad. Og han kunne ikke have valgt et bedre sted.



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.



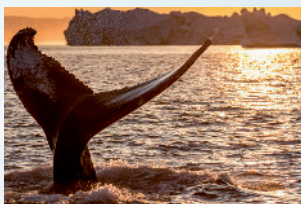
Man kan også gå på opdagelse på egen hånd. Besøg f.eks. Katuaq – Grønlands kulturhus, “Brættet” – hvor lokale fiskere og fangere sælger frisk kød og fisk, Skindsystuen Kittat, Nationalmuseet, smykkekunstnere, stenværksted eller gobelinerne på Rådhuset.

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, 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.