

DET GASTRONOMISKE STRØMSTED

Sarfalik



FISK & SKALDYR

— SEAFOOD —





Forretter

Dkk.

Røget kammusling med blomkål, friteret kapers og trøffel	195,-
Spekrabbe med radise, syrnede fløde og koriander.....	175,-
Carpaccio på rødfisk med æggeblommecremme og syltet tang ...	185,-
Moskustatar med foie gras og syltet rødløg	285,-

Hovedretter

Torsk med linser, hjertesalat og baconskum	315,-
Ballotine på helleflynder med jordskokker og fiskefumé.....	325,-
Lammefilet med rejer, ristede svampe og dild.....	335,-
Fruit De Mer – snekrabbe, skalrejer og kammuslinger.....	435,-
(Skal vælges af hele bordet)	

Desserter

Parfait på peanutt butter med marmelade og hvid chokolade	175,-
Dekonstrueret flødebolle – kokos, marengs, chokolade og coulis ..	175,-
Palaanguit – Sarfaliks Berliner med solbær og vaniljeparfait	185,-
5 slags oste med kompot og sprødt	185,-



Starters

Dkk.

Smoked scallop with cauliflower, fried capers and truffle.....	195,-
Snowcrab with radish, sour cream and coriander.....	175,-
Carpaccio of redfish with egg yolk cream and pickled seaweed.....	185,-
Musk-ox tartare with foie gras and pickled red onion.....	285,-

Mains

Cod with lentis, heart lettuce and bacon foam.....	315,-
Ballotine of halibut with jerusalem artichokes and fish fumé.....	325,-
Filet of lamb with shrimps, roasted mashrooms and dill.....	335,-
Fruit De Mer – snowcrab, shell-in shrimps and scallops.....	435,-
(Must be chosen by the entire table)	

Desserts

Peanut butter parfait with jam and white chocolate	175,-
Deconstructed cream puffs – coconut, meringue, chocolate and coulis.....	175,-
Palaanguit – Sarfaliks Berliner with blackcurrant and vanilla parfait.....	185,-
5 cheeses with compote and crisps.....	185,-