

DET GASTRONOMISKE STRØMSTED



MENU





FORRETTER

KR.

CAVIAR

Baerii caviar (15 g.),
Sprøde flager, hakket løg, saltede mandler 388

GRÆSKAR

Bagt græskar, kikærter, grønlandske urter 180

REJE

Rå rejer, snekrabbebisque, vanilje, æbler 185

KAMMUSLING

Røget kammusling, yuzuyoghurt, brændt marengs 215

LAKS

Rimmet laks, beder, bacondashi 170

LOMVIE

Gravad lomvie, kråse-is, saltet appelsin 225

MOSKUS

Tatar, saltet hvalspæk, pære 190





HOVEDRETTER

KR.

HAVETS FRUGTER

Snekrabbe, skalrejer, kammuslinger, aioli, chilimayo, peberrodsketchup 450

HELLEFISK

Tempereret hellefisk, porre, lado, beurre blanc..... 325

RØDFISK

Stegt rødfisk, jordskokker, sort lime, løvstikke 325

SARFALIKS SKALDYRSBISQUE

Bisque, kammuslinger, aioli, safran 315

HVAL

Hval, løg, mandler, romescosauce..... 340

LAM

Sprængt lam, gulerod, kartoffel, sennep/peberrodssauce..... 325

RENSDYR

Rensdyrfilet, selleri, svampe, sortebærjus..... 345





DESSERTER

KR.

ÉCLAIR

Vandbakkelse, sortebærmousse, honning..... 170

PALANNGUIT

Sarfaliks Berliner, solbær, vaniljeparfait, chokolade..... 185

CRÊPES SUZETTE A LA SARFALIK

Flamberede pandekager, mandler, kandiseret
appelsin, vaniljeis 190

PARFAIT STRACCIATELLA

Kakao, sandkage, chokolade, urter 185

“KOLDSKÅL”

Pannacotta, lakrids, kirsebær 175

OST

Udvalgte oste, knas, kompot 190

