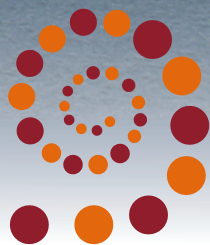




DET GASTRONOMISKE STRØMSTED

Sarfalik





Asasarput pulaartorput

Fisk & Skaldyr Sarfalik-mut tikilluangaarit.

Nunarsuarmi suminggaaniilluunniit aggersimagaluaruit neriuppugut maaniinnerit nuannarilluassagit.

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

Nerilluarisi

Kære gæst

Hjertelig velkommen i Fisk & Skaldyr 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 Fisk & Skaldyr 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



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 Grand Cru, Bouzy	445	795
André Clouet Brut Rose, Bouzy		875
André Clouet, Doux, Bouzy		825
Dom Perignon, Epernay 2010 / 13		3.000
Pol Roger, 'Sir Winston Churchill', Epernay		3.300
Pol Roger Rich, Demi-Sec, Epernay		995
Krug Grand Cuvee, 168/170th Edition		3.000

GIN

Vi har et spændende udvalg af gin,
og anbefaler en drink før eller efter maden

	2 cl.
Geranium	70
Hendricks	70
Gordons sloe Gin	60
Tanqueray	60
Citadelle	60
City of London	60
Ginish	36
Fever Tree Tonic	43





HVIDVINE

WHITE WINE

½ 1/1

FRANKRIG / FRANCE

Alsace

Trimbach, Riesling	335	575
Trimbach, Gewurztraminer	370	655
Cave Vinicole Hunawehr, Pinot Blanc		510

Loire

Domaine de Ladoucette, 'Comte Lafond', Sancerre		755
---	--	-----

Bourgogne

Chateau de Beauregard, Pouilly Fuisse		775
Billaud-Simon, Montée de Tonnerre, 1er Cru, Chablis		960
Vincent Girardin, Les Vieilles Vignes, Meursault		995
Domaine J-M Boillot, Chassagne-Montrachet		1.400

Rhone

Domaine Colombier, Crozes Hermitage		735
---	--	-----

TYSKLAND / GERMANY

Weingut Ravensburg, Weissburgunder Trocken, Baden		550
Riesling wie im Fluge, Goldatzel, Rheingau		495
Emrich Schönleber, Riesling Trocken, Nahe		535

ØSTRIG / AUSTRIA

Franz Hirtsberger, Grüner Veltliner Steinfelder, Donaugarten, Wachau		560
Weingut Gernot Heinrich, natural, biodynamisk		525



HVIDVINE WHITE WINE

1/1

SPANIEN / SPAIN

Sierra Cantabria Blanco, Rioja 555

ITALIEN / ITALY

Palazzo Mio Grillo Bianco, Organic, Puglia 440

NEW ZEALAND

Dashwood, Sauvignon Blanc, Marlborough 545

USA

Ramey, Chardonnay, Russian River,
Napa Valley, California 2013 995

Ramey, Chardonnay, Hyde Vineyard, Napa Valley,
Carneros, California 2016/18 1.400

ROSÈVINE ROSÈ WINE

FRANKRIG / FRANCE

Château Montaud, Côtes de Provence 450

Le Classique, Tavel, Côtes de Provence 525





RØDVINE RED WINE

½ 1/1

FRANKRIG / FRANCE

Beaujolais

Château de Beauregard, Fleurie,
Beaujolais Grand Cru..... 385 680

Bourgogne

Domaine des Beaumont, Morey-Saint-Denis 2016 1.150

Domaine Bryczek, Chambolle Musigny, Village 2017 1.100

Collection Bellene, Roche de Bellene, Vieilles Vigne
Gevrey Chambertin, 2001 1.200

Bordeaux

Château La Commanderie, Lalande-de-Pomerol 400 700

Château Canon, Grand Cru Classé,
Saint Emilion 2008 1.600

Rhone

Domaine Font de Michelle, Châteauneuf du Pape 875

Domaine Colombier, Crozes Hermitage 725

Domaine Colombier, Hermitage 2016 1.145

TYSKLAND / GERMANY

Weingut Rudolf Fürst, Spätburgunder Tradition, Franken 725

Goldatzel, Spätburgunder Trocken, Rheingau 545

AUSTRALIEN / AUSTRALIA

Elderton, 'Ode To Lorraine', Barossa Valley 875





RØDVINE

RED WINE

½ 1/1

SPANIEN / SPAIN

Ribera del Douro

Hacienda Monasterio, Reserva	945
Flor De Pingus, 2016 / 2018	1.900
Vega Sicilia, Valbuena 2009	1.800

Priorat

Clos Erasmus, Laurel	950
La Vinya del Viut, 2006	1.500

Rioja

Sierra Cantabria, Crianza	575
---------------------------------	-----

ITALIEN / ITALY

Palazzo Mio Rosso, Puglia	440
Paolo Scavino, Barolo, Piemonte 2017	925
Poggiotondo, Rosso, Toscana	555
Paolo Scavino, Langhe Nebbiolo, Piemonte	795
Bruno Rocca, Barbaresco, Piemonte 2017	995
Luigi Righetti, Amarone della Valpolicella, Veneto	425 795
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri 2014/15	925
Montecarrubo, Cuvee Backstage, Sicilia 2016, magnum 1,5 l.	1.500
Piancornello, Brunello di Montalcino, Toscana	1.050





RØDVINE

RED WINE

½ 1/1

ARGENTINA

Alta Vista Premium, Malbec, Mendoza 570

USA

Tablas Creek Vineyard, Cotes de Tablas,
Paso Robles, Californien 785

Tablas Creek Vineyard, Esprit de Beaucastel,
Californien 2009 1.100

Freemark Abbey, Merlot, Napa Valley 755

Bedrock Wine, Old Zinfandel, Sonoma Valley 755

Sebastiani, Cabernet Sauvignon, North Coast 695

ALKOHOLFRI / ALCOHOL FREE 100

KÆLDERRESTER

Mommessin, Clos de Tart Grand Cru, Morey-St.-Denis
Bourgogne 2006 2.600

Faiveley, 1. cru Les Cazetiers, Gevrey
Chambertin 2017 1.950





DESSERTVINE DESSERT WINE

	½	1/1
Château d'Yquem, Sauternes, Frankrig 2011	2.300	
Château d'Yquem, Sauternes, Frankrig 2014		3.200
Or Pur, Muscat de Beaumes de Venise, Rhône, Frankrig		595
Oremus, Late Harvest Tokaji, Ungarn	535	
Fonseca, Quinta do Panascal port, Douro, Portugal 2004	595	
Fonseca, Ruby Port, Duoro, Portugal, 75 cl / 5 cl.	775 / 70	
Fonseca, White Port, Duoro, Portugal, 75 cl / 5 cl.	775 / 70	
Fonseca, 10 års Tawny port, Duoro, Portugal, 75 cl / 5 cl.	830 / 80	





AVECS

DKK

LIQUER

Bailey's Irish Cream	60
Cointreau	60
Grand Marnier	60
Kahlua	60

COGNAC

Hennessy VS	65
Hennessy, Fine	75
Hennessy, V.S.O.P.	75
Hennessy, X.O.	145

GRAPPA

Eligo dell'Ornellaia, Riserva	75
-------------------------------------	----

WHISKY

Oban, Western Highlands, 14 years	60
Macallan, Lower Speyside, 12 years	70
Glenmorangie, Northern Highlands, 10 years	65

RUM

Ron Zacapa 23 års	90
Ron Anejo Botran	90
Ron Zacapa XO	120
Ron Millionario XO	125



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

IRISH COFFEE

Kaffe, whisky, brun sukker, flødeskum 85

STEMPELKAFFE 45

CAFE LATTE, MACCHIATO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT 40

ESPRESSO 35

EXTRA SHOT 8

TE FRA PERCH 40

SØDT 30



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 85

FRENCH PRESS COFFEE 45

CAFE LATTE, MACCHIATO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT 40

ESPRESSO 35

EXTRA SHOT 8

TEA FROM PERCH 40

SWEET 30



GREENLANDIC COFFEE

DIN GARANTI FOR VINGLÆDE

Er du glad for vine, er du nok også glad for, at vi arbejder sammen med Sigurd Müller Vinhandel.

De fleste vine, du finder på kortet hos Sarfalik Fisk & Skaldyr er udvalgt i samarbejde med Sigurd Müller Vinhandel.

Sigurd Müller Vinhandel A/S blev etableret i 1975, baseret på et erfaringsgrundlag, som rækker mange generationer tilbage. Sidenhen har Sigurd Müller Vinhandel A/S udviklet sig til at være en af kongerigets førende og mest markante vinleverandører.

Firmaet, der også rummer en spændende detailbutik, ligger i Aalborg, men servicerer kunder i både Grønland og Danmark. Virksomheden tilbyder vine af høj kvalitet inden for alle kategorier af vine, og det er et niveau, der forpligter.

For at imødekomme kundernes forventninger og leve op til deres tillid søger, vurderer og udvælger Sigurd Müller Vinhandel de bedste produkter. Deres professionelle vinsmagere udvælger således med kritiske ganer udelukkende det ypperste inden for hver klasse.

Sigurd Müller Vinhandel importerer selv, og de fleste af vinene er de eneforhandlere af. Det betyder også, at man ikke finder de gode vine fra Sigurd Müller Vinhandel på hylderne i et supermarked. Vinene er udvalgt til at blive serveret af professionelle hænder.

Sigurd Müller Vinhandel lægger vægt på at skabe såvel vinglæde som frugtbar trivsel i et bredere perspektiv. Det gør de blandt andet gennem støtte til forskellige velgørende formål.

Vi er glade for samarbejdet, og håber vore gæster også nyder de gode vine, der er udvalgt til det aktuelle menu- og vinkort.



YOUR WINE ENJOYMENT GUARANTEED

If you like wine, you will most likely appreciate our partnership with Sigurd Müller Vinhandel.

For the most part, the wines on the menu at Sarfalik Fisk & Skaldyr have been selected in collaboration with Sigurd Müller Vinhandel.

Sigurd Müller Vinhandel A/S was established in 1975 based on several generations' worth of experience. Since then, Sigurd Müller Vinhandel A/S has become one of the leading and most prominent wine suppliers in Denmark.

The company, which also runs an enticing retail shop, is located in Aalborg but serves customers in both Greenland and Denmark. The company offers high quality wines in all categories, and this standard comes with commitments.


To meet the expectations of the customers and honour their trust, Sigurd Müller Vinhandel assesses and selects the best products. In other words, the professional sommeliers and their selective palates only pick the very best from each wine category.

Sigurd Müller Vinhandel imports its own wine and is the sole distributor of most of its featured brands. This also means that you will not find the top wines from Sigurd Müller Vinhandel on any supermarket shelves. The wines have been selected for professionals to serve exclusively.

Sigurd Müller Vinhandel endeavours to offer wine enjoyment as well as prolific well-being in a broader context. This entails support to various charities.

We are immensely pleased with this partnership, and we hope that our guests will enjoy the fine wines selected for our current menu and wine list.





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 alloriarnerujussuuvoq.

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.

Hotellets 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 kangerlummumut appakaappoq Kalaallit Nunaannilu ullumi illoqarfiit pingaarnersaatut tunngavilerlugu. Pitsaannerusumillu inississimasinnaangilaa.

Nuup eqqaani asi nalinginnaangitsoq misigisassa qarfiuvoq. Qaqqat Sermitsiaq ilisarnaatigalugu kangerluit kangerliumanerillu kusanartumik ungalusimavaat, arfernillu saneqquttunik assiliinermi kusanaqisumik tunuliaqutaasarlutik. Sermersuarmut takornariarneq, kangerlummumut aalisariarneq Quassussuarmulluunniit pisuttuarneq aamma misigisassaapput allat.



Nuuk Kalaallit Nunaanni illoqarfiit pingaarnersaatut, kulturikkut qitiusutut illoqarfiillu anginersaatut pinngortitami misigisassarsiorfissaannaangilaq, aammali uaajeertunik, 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.

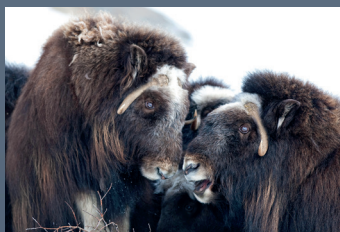


I 1728 stævnede Hans Egede ind i fjorden og lagde grunden til det, der i dag er Grønlands dynamiske hovedstad. Og han kunne ikke have valgt et bedre sted.



Fjordssystemet 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.