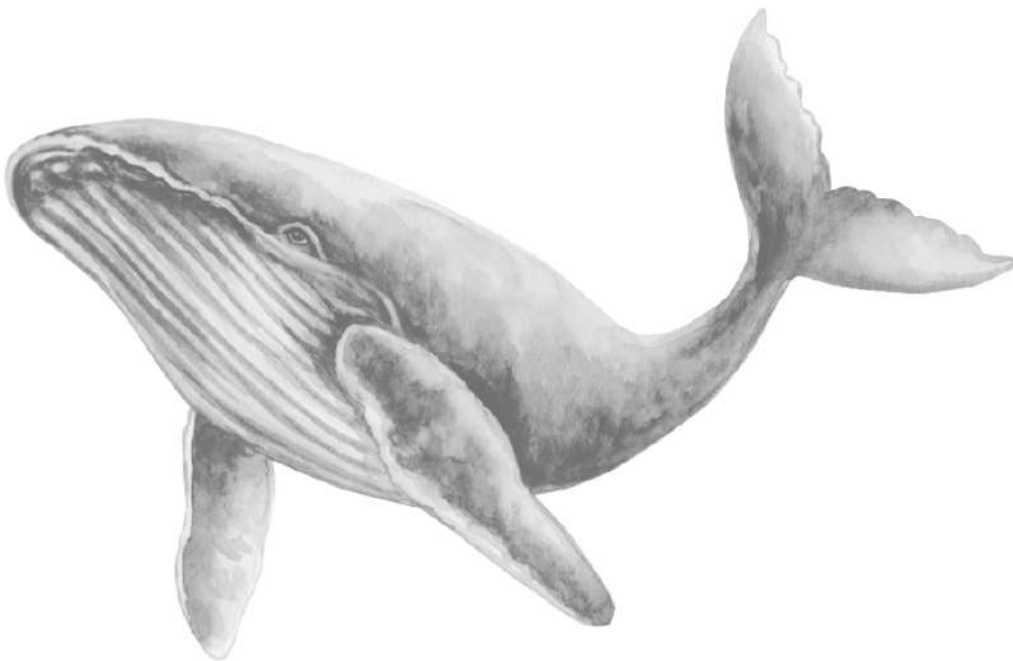




RESTAURANT TUNIT



Velkommen til Restaurant Tunit

- en smagfuld oplevelse med hjertet i Grønland

Hos Tunit er mad mere end blot et måltid. Det er et møde mellem mennesker, natur og kultur – en fortælling om ansvar, kærlighed til råvarer og respekt for det samfund og den natur, vi er en del af.

Vi henter vores inspiration i den grønlandske natur og i de mennesker, der lever i og med den. Vores fisk kommer fra det krystalklare vand i Paradisdalen nord for Nuuk, hvor vores lokale fisker kun fanger det nødvendige – resten får lov at svømme videre. Rensdyr og moskus jages nænsomt langs elven Isortup Kuua ved Sisimiut, og lammekødet får vi fra slagteriet i Narsaq i Sydgrønland. Alt er lokalt, nænsomt udvalgt og bæredygtigt.

I vores køkken forvandles de grønlandske råvarer med kreativitet og kærlighed. Inspireret af fusionskøkkenet skaber vores køkkenchef retter, hvor tradition møder fornyelse – grønlandske smagsnuancer, fortolket på nye og spændende måder. Hver ret fortæller sin egen historie, og vi serverer den med varme og omhu.

Men Tunit er ikke kun smag. Det er også sjæl. Vi tror på fællesskab og social ansvarlighed. Derfor samarbejder vi med det sociale værksted Ajagaq, hvor lokale kunstnere skaber grønlandsk husflid, som smukt pryder vores restaurant og giver rummet personlighed og sjæl.

Kunst og kultur fylder meget hos os. På væggene finder du værker fra grønlandske kunstnere – flere af dem er til salg, så vores gæster kan tage et lille stykke af oplevelsen med hjem. Et stort maleri af nordlyset minder os om naturens storhed og vores lille, men betydningsfulde rolle i det hele.

Navnet Tunit er inspireret af granitskulpturen "Tunersuit", som står ved indgangen til Hotel Nordbo. Skulpturen – og navnet – forbinder os med fortiden og det oprindelige Grønland. "Tunit" betyder både langsgående spanter i en kajak og henviser til en sagnfigur fra Dorset-kulturen – symboler på styrke, bevægelse og historie.

Vi ønsker, at Tunit skal være et sted, hvor mennesker fra nær og fjern mødes. Hvor lokale og rejsende føler sig hjemme, og hvor man sammen opdager glæden ved nærvær, god mad og grønlandsk gæstfrihed. Her mødes grønlandsk tradition med moderne elegance – og hvert besøg bliver til en helhedsoplevelse fyldt med smag, kunst, kultur og varme.



MENU



Kokkens anbefaling

Nordbo snackbræt

Saltet mandler, tørrede jordbær og spicy nødder

Takanna

Mattak, ammassat, rækling, moskus pølse & tørfisk

Brættet

Dagens fangst, kartoffel kompot, asparges, dampede broccoli og sauce hollandaise

Crêpes Suzette

Pandekager, mandler og appelsin sauce

Rivani Spumante

Chardonnay - Veneto, Italien

Light Horse

Chardonnay - Californien, USA

La Grange Montivel

Chardonnay - Pays d'Oc, Frankrig

Ruby Port

Fonseca Porto - Douro, Portugal

Menu

549 DKK



Vinmenu

349 DKK

Snacks

Nordbo snackbræt 99 DKK

Saltet mandler, tørrede jordbær og spicy nødder

Flæskesvær 79 DKK

Serveret med citron mayo

Nordbo snackkurv 119 DKK

Hotwings, chili cheese, tomat balls, løgringe, pommes røsti, serveret med peber mayo og hvidløgs mayo

Forret

Takanna 199 DKK

Mattak, ammassat, rækling, moskus pølse & tørfisk

Hummersuppe 98 DKK

Grønlandske rejer og kammuslinger med surdejsbrød

Svampe toast 98 DKK

Surdejsbrød, mix af svampe, fløde og gammel knas

MENU



The Chef's Recommendation

Nordbo Snack Platter

Salted almonds, dried strawberries and spicy nuts

Takanna

Greenlandic tapas platter as chosen by the head chef

The Platter

Today's catch, potato compote, asparagus, steamed broccoli, and hollandaise sauce

Crêpes Suzette

Pancakes, almonds and orange sauce

Rivani Spumante

Chardonnay - Veneto, Italy

Light Horse

Chardonnay - California, USA

La Grange Montivel

Chardonnay - Pays d'Oc, France

Ruby Port

Fonseca Porto - Douro, Portugal

Menu

549 DKK



Wine Pairing

349 DKK

Snacks

Nordbo Snack Platter 99 DKK

Salted almonds, dried strawberries and spicy nuts

Pork Rinds 79 DKK

Served with lemon mayo

Nordbo Snack Basket 119 DKK

Hotwings, chili cheese, tomato balls, onion rings, pommes rösti, served with pepper mayo and garlic mayo

Starters

Takanna 199 DKK

Greenlandic tapas platter as chosen by the head chef

Lobster Soup 98 DKK

Greenlandic shrimp and scallops with sourdough bread

Mushroom Toast 98 DKK

Sourdough bread with a mix of mushrooms, cream, and Danish aged cheese

Hovedret

Brættet

279 DKK

Dagens fangst, kartoffel kompot, asparges, dampede broccoli og sauce hollandaise

Rensdyr burger m/ pommes og en dip

189 DKK

Rensdyr bøf, frisk grønt, løgringe, bacon og dressing

Vegetarisk

189 DKK

Grov kartoffelkompot, grillet spidskål, nødder og æblesauce

Moskus steak

299 DKK

250g steak, ristet kartofler, grillet majs, cremet majs og peber sauce

Lammeskank

325 DKK

Grov kartoffelkompot, bagte rodfrugter, tyttebær og kraftig sauce

Dagens ret

169 DKK

Hverdagsret efter kokkens valg



Dessert

Crêpes Suzette

119 DKK

Pandekager, mandler og appelsin sauce

Banana split

119 DKK

2 slags is, flødeskum, chokoladesovs & hasselnød

Creme brûlée

119 DKK

Ristede nødder og karamel

Børn



Børne snackkurv

97 DKK

ABC fritter, mozzarella sticks, kyllingenuggets, agurkstave, gulerodstave og ketchup

Fiskefilet

97 DKK

Smiley fritter, remoulade og citron

Kyllinge nuggets

97 DKK

Smiley fritter og ketchup



Ekstra dip

Hvidløgs mayo

10 DKK

Ketchup

10 DKK

Peber mayo

10 DKK

Remoulade

10 DKK

Tilkøb

Pomfritter

55 DKK

Inkl. en valgfri dip

Salat

55 DKK

Frisk grøn salat m. vinaigrette

DRIKKEVARER

VARME DRIKKE		ØL PÅ FAD	
Stempelkaffe - Kaffivik	39 DKK	1664	90 DKK
Te	29 DKK	Grimbergen Dbl.	90 DKK
Varm Kakao	39 DKK	Guld Tuborg	90 DKK
SODAVAND 33 CL		BREWHOUSE GREENLAND	
Coca Cola	39 DKK	BÅJA - Classic	85 DKK
Pepsi Max	39 DKK	NITTAALAQ - Session ipa	85 DKK
Faxe Kondi	39 DKK	PALAARSUAQ - Pilsner	85 DKK
Faxe Kondi Free	39 DKK		
Schweppes Lemon	39 DKK		
Squash	39 DKK		
Ramlösa - Citron / Original	39 DKK		
Isvand	29 DKK		
ENERGIDRIK			
Red Bull	65 DKK		
ALKOHOLFRI ØL			
Erdinger	79 DKK		
1664 Blanc	79 DKK		

VIN & SPIRITUS





VIN OG SPIRITUS

RØDVIN	DRINKS 2 CL / 4 CL
Light Horse Pinot Noir 489 DKK	Gin & Tonic 98 / 128 DKK
Zin NO 1 462 DKK	Rom & Cola 98 / 128 DKK
Alfaedo Ripasso 534 DKK	Vodka Redbull 98 / 128 DKK
Alfaedo Amarone 899 DKK	Vodka Soda 98 / 128 DKK
Mont Verrier Bourgogne 480 DKK	SPECIAL DRINKS
Brash Higgies Cinsault 498 DKK	
HVIDVIN	Kaffe m. Bailey 59 DKK
Light Horse Chardonnay 489 DKK	Månedens Cocktail 95 DKK
La Grange Montivel Chardonnay 315 DKK	Irsk Kaffe 2 CL / 4 CL 85 / 120 DKK
Robin Petit Chablis 599 DKK	Grønlandsk kaffe 159 DKK
Brash Higgies Zibibbo Amphora 498 DKK	2cl galliano, whiskey, gran manier, kahlua, samt kaffe og flødeskum
ROSE / BOBLER	SPIRITUS 2 CL
Becker Cremant D Alsace 531 DKK	GIN 75 DKK
Palmer & Co Brut Reserve 699 DKK	Isfjord, Sortebær, Point 660, Qajaq
Rivani Spumante 299 DKK	VODKA 75 DKK
Aromatic Grenache 399 DKK	Isfjord, Point 660, Qajaq
ALKOHOLFRI VIN	WHISKEY 85 DKK
Leitz Eins Riesling 175 DKK	Isfjord No. 1, Isfjord No. 2, Jack Daniels
Leitz Eins Sparkling 175 DKK	ROM 85 DKK
Natureo - Syrah 2023 175 DKK	Isfjord, Captain Morgan, Barcardi
	Kahlua 45 DKK
	Bailey 45 DKK
	Galliano 45 DKK

