



# RESTAURANT TUNIT



# Velkommen til Restaurant Tunit

Inspireret af Grønlands rige natur, kombinerer Restaurant Tunit lokale grønlandske ingredienser og smagsoplevelser med klassiske retter.



Vores navn, Tunit, er inspireret af den store granitskulptur “Tunersuit”, som står placeret på Vandsøvej ved indgangen til Hotel Nordbo. Denne skulptur minder os om Grønlands skønhed og historie, som vi sætter stor pris på. Tunersuit eller Tunit betyder egentlig langsgående spanter i kajak, men også navnet på en sagnfigur fra Dorset-kulturen.

Når du træder ind af døren, mødes du af et stort vægmaleri lavet af kunstneren Miki Jacobsen. Motivet er af en gigantisk havørn, set svæve over et grønlandsk vinterlandskab. Ørnen optræder også i sagnet “festens gave”, hvor den overnaturlige ørn samler folk med lyden af sit hjerte, så mennesker samles fra nære og fjerne egne for at opdage festens gave.

Hos Tunit ønsker vi også at samle folk fra nær og fjern, så vores restaurant både er for de lokale og turister, der sammen kan opdage gaven ved samvær, hygge og god mad.

På væggen i restauranten ser du et stort maleri af nordlyset, der minder os om den storslåede natur vi lever i, og hvor små vi mennesker er i den store grønlandske natur, men hvor meget smukt og godt vi også kan finde og bruge i vores hverdag.

Hos os møder grønlandsk tradition moderne elegance, og hvert besøg er en kombination af hygge, kultur og gastronomi

Vi meget glade for kunst – og vi deler gerne kunsten med både vore gæster og lokalbefolkningen. Derfor har vi flere lokale kunstneres billeder hængene til salg, så vi sammen kan fremvise deres fantastiske kunsværker.



# MENU



## Kokkens anbefaling

### Rivani Spumante

Chardonnay - Veneto,  
Italien

### Elehant Hill

Sauvignon blanc - Hawke's Bay,  
New Zealand

### Divine Hope

Shiraz - Western Cape,  
Sydafrika

### Leitz Ein Zwei Dry

Pinot Noir Rosé - Rheingau,  
Germany

### Nordbo snackbræt

Sødt, salt og spicy efter tjenerens valg

### Takanna (Min 2 personer)

Grønlandsk tapas anretning efter køkkenchefens valg

### Brættet

Dagens fangst, kartofler, gulerødder, blomkål &  
beurre blanc sauce

### Tiramisu

Lavet på lokalbrændt Kaffivik kaffe

### Menu

499 DKK

### m/ Vinmenu

849 DKK

## Snacks

### Nordbo snackbræt

Sødt, salt og spicy efter tjenerens valg

### Flæskesvær

Serveret med citron mayo

### Nordbo snackkurv

Serveres med peber mayo &  
hvidløgs mayo

99 DKK

79 DKK

119 DKK

## Forret

### Takanna (Min 2 personer)

Grønlandsk tapas anretning efter køkkenchefens valg

### Løgsuppe

3 slags løg & ostebroð

### Kammuslinger

Pure, nødder & urtesalat

### Vaffel

Grønlands skaldyrssalat, rejesalat, stenbiderrogn & urter

199 DKK

89 DKK

129 DKK

129 DKK

# Hovedret

## Brættet

Dagens fangst, kartofler, gulerødder, blomkål & beurre blanc sauce

229 DKK

## Nordbo burger m/ pommes & 1 dip

Moskus bøf, frisk grønt, løgringe, cheddarost, bacon & dressing

189 DKK

## Vegetarisk

Grov kartoffelkompot, grillet spidskål, nødder & æblesauce

159 DKK

## Rib eye

230 gr. rib eye, pomfritter & bearnaise sauce

299 DKK

## Lammeskank

Grov kartoffelkompot, bagte rodfrugter, tyttebær & kraftig sauce

325 DKK

## Dagens ret

Hverdagsret efter køkkenchefens valg (Spørg tjeneren)

159 DKK



# Dessert

## Tiramisu

119 DKK

Lokalbrændt Kaffivik kaffe

## Chokoladekage

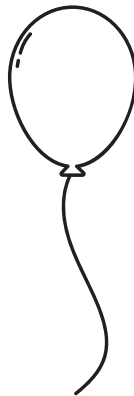
119 DKK

Lun chokoladekage & vanilje is

## Creme brûlée

119 DKK

Ristede nødder & karamel



# Børn



## Børne snackkurv

89 DKK

Sprøde ting, frisk grønt & ketchup

## Fiskefilet

89 DKK

Smiley fritter, remoulade & citron

## Kyllinge nuggets

89 DKK

Smiley fritter & ketchup

## 3 farvet is

69 DKK

Skum & krymmel

## Ekstra dip

Hvidløgs mayo

10 DKK

Asiatisk mayo

10 DKK

Ketchup

10 DKK

Peber mayo

10 DKK

Remoulade

10 DKK

# Tilkøb

## Pomfritter

55 DKK

Inkl. 1 valgfri dip

## Salat

55 DKK

Frisk grøn salat m. vinaigrette



# DRIKKEVARER

| VARME DRIKKE                |        | ØL                    |         |
|-----------------------------|--------|-----------------------|---------|
| Stempelkaffe - Kaffivik     | 39 DKK | FAD - 1664            | 90 DKK  |
| Te                          | 29 DKK | FAD - Grimbergen Dbl. | 90 DKK  |
| Varm Kakao                  | 39 DKK | FAD - Pilsner         | 90 DKK  |
| SODAVAND 33 CL              |        | Qajaq- Nattoralik     | 85 DKK  |
| Coca Cola                   | 39 DKK | Qajaq- IPA            | 85 DKK  |
| Pepsi Max                   | 39 DKK | Qajaq- Weiss          | 85 DKK  |
| Faxe Kondi                  | 39 DKK | ALKOHOLFRI VIN        |         |
| Faxe Kondi Free             | 39 DKK | Hans Baer - Riesling  | 175 DKK |
| Schweppes Lemon             | 39 DKK | Natureo - Syrah 2023  | 175 DKK |
| Squash                      | 39 DKK |                       |         |
| Ramlösa - Citron / Original | 39 DKK |                       |         |
| ENERGIDRIK                  |        |                       |         |
| Red Bull                    | 55 DKK |                       |         |
| ALKOHOLFRI ØL               |        |                       |         |
| Erdinger                    | 49 DKK |                       |         |
| 1664 Blanc                  | 49 DKK |                       |         |



# VIN & SPIRITUS





# VIN OG SPIRITUS

| RØDVIN                   |         | DRINKS                 |         |
|--------------------------|---------|------------------------|---------|
| Light Horse Pinot Noir   | 489 DKK | Gin & Tonic            | 114 DKK |
| Zin NO 1                 | 462 DKK | Rom & Cola             | 114 DKK |
| Alfaedo Ripasso          | 534 DKK | Vodka Redbull          | 124 DKK |
| Divine Hope Shiraz       | 396 DKK | Vodka Soda             | 114 DKK |
| Alfaedo Amarone          | 899 DKK | Kaffe m. Bailey        | 84 DKK  |
|                          |         | Grønlandsk kaffe       | 159 DKK |
|                          |         | Månedens Cocktail      | 95 DKK  |
| HVIDVIN                  |         | SPIRITUS 2 CL          |         |
| Light Horse Chardonnay   | 489 DKK | GIN - Sortebær         | 75 DKK  |
| Elephant Hill            | 509 DKK | GIN - Isfjord          | 75 DKK  |
| La Grange Montivel Blanc | 315 DKK | GIN - Point 660        | 70 DKK  |
| Robin Petit Chablis      | 599 DKK | VODKA - Point 660      | 75 DKK  |
| Mont Verrier Bourgogne   | 480 DKK | VODKA - Isfjord        | 75 DKK  |
|                          |         | VODKA - Skyy           | 75 DKK  |
|                          |         | WHISKEY - Isfjord      | 85 DKK  |
|                          |         | WHISKEY - Dalwhinnie   | 95 DKK  |
|                          |         | WHISKEY - Jack Daniels | 75 DKK  |
|                          |         | ROM - Isfjord          | 75 DKK  |
|                          |         | ROM - Zacpa            | 95 DKK  |
|                          |         | ROM - Bacardi          | 55 DKK  |
|                          |         | COGNAG - Renault VSOP  | 95 DKK  |
|                          |         | Kahlua                 | 45 DKK  |
|                          |         | Bailey                 | 45 DKK  |
|                          |         | Galliano               | 60 DKK  |
| ROSE / BOBLER            |         |                        |         |
| Becker Cremant D Alsace  | 531 DKK |                        |         |
| Palmer & Co Brut Reserve | 699 DKK |                        |         |
| Rivani Spumante          | 299 DKK |                        |         |
| Moët Nectar Imperial     | 999 DKK |                        |         |

