

Kilde: Turen går til....

Mamartut Ilulissat

Det føles som at komme ind i en privat dagligstue fyldt med råhygge og atmosfære. Mamartut er måske byens hyggeligste restaurant og betyder "ih, hvor det smager godt" på grønlandsk. Her, hvor Benedikte Aniella Christensen og Kim Sander Pedersen har deres residens, bygges alt op fra grunden. Krydderierne er fra eget væksthuse, køkkenet er grønlandsk, og der eksperimenteres med sushi, frisk fisk og søde sager. Til frokost serveres en tallerken med ni grønlandske specialiteter, bl.a. dybstegte ammasætter, røget

hval, rensdyr-spareribs, marinerede rejer med hale og rypeterrine med surkal og blåbær. Øllet er grønlandsk, og husets snapskort byder på fem smagsvarianter fra kvan over sortebær til pilekvistesud. Eller prøv noget virkelig grønlandsk: en rypesnaps hvor indholdet fra rypens kro (Eeren hvor den opsamlede føde bliver opbevaret) giver en varm, rund og samtidig kraftig, krydret snaps. Bestil bord og giv tid. Kim blev nr. 2 ved de grønlandske kokkemesterskaber i 2007.

DER TANKES GRØNLANDSKE SMAGSOPLEVELSER PÅ RESTAURANT MAMARTUT I ILULISSAT.

