

momenta

RESTAURANT & COCKTAILBAR

SNACK MENU

PROFITEROLES

Med sort trøffel, parmesan creme og coppa

55,- per piece

With black truffles, parmesan cream and coppa

RAMON PEÑA

Ramón Peña konserver med ristet surdej og grillet citron creme

185,- pr. piece

Ramón Peña served with toasted sourdough and grilled lemon cream

Choose between:

MAKREL I OLIVEN OLIE MED CITRON / MACKEREL IN OLIVE OIL WITH LEMON

MUSLING I ESCABECHE / MUSSELS IN ESCABECHE

KAMMUSLING I PIKANT TOMAT / SCALLOP IN SPICY TOMATO SAUCE

OLIVEN MARINERET I LAURBÆR OG CITRON /

LEMON & BAY LEAF MARINATED OLIVES

55,-

KARTOFFEL CHIPS MED SHIITAKE OG ÆBLEDDIKE PULVER /

POTATO CHIPS WITH SHIITAKE AND APPLE CIDER VINEGAR POWDER

55,-

RØDE DRUER MARINERET I CITRON VERBENA, KIMCHI OG YUZU

RED GRAPES MARINATED IN LEMON VERBENA, KIMCHI, AND YUZU

45,-

MOMENTA OPUS - Five Course Tasting Menu: 595,-

Vælges af hele bordet. 5-glass wine pairing: 495,-

SCALLOP

Kammusling med aromatiske tomater og røget tomat sauce

Scallop with aromatic tomatoes and smoked tomato sauce

TOSTADA

Tostada med krabbe, harrisa og fløde ost

Tostada with crab, harissa and cream cheese

HAND-CUT TARTARE

Håndskåret tatar på okse med ristet sesam creme og svampe

Beef tartare with toasted sesame cream and mushrooms

GRILLED BEEF

Grillet dansk okse med bearnaise sifon vilde svampe og majs

Grilled Danish beef with béarnaise espuma, wild mushrooms and corn

WHITE CHOCOLATE

Hvid chokolade mousse med æbler og umeshu

White chocolate mousse with apples and umeshu

momenta

RESTAURANT & COCKTAILBAR

Choose between our creative dishes below

We recommend 3-4 dishes per person

KAMMUSLING / SCALLOP

Kammusling med aromatiske tomater og røget tomat sauce
Scallop with aromatic tomatoes and smoked tomato sauce

145,-

HÅNDSKÅRET TARTAR / HAND-CUT TARTARE

Håndskåret tatar på okse med ristet sesam creme og svampe
Beef tartare with toasted sesame cream and mushrooms

175,-

TOSTADA

Tostada med krabbe, harrisa og fløde ost
Tostada with crab, harissa and cream cheese

155,-

LAKS / SALMON

Brændt dansk laks med peberfrugt og yuzu kosho
Seared Danish salmon with bell pepper and yuzu kosho

155,-

KARTOFLER / POTATOES

Kartoffel Miele feuile med karl Johan og syltede grillede løg
Potato mille-feuille with porcini mushrooms and pickled grilled onions

155,-

FISH - ZANDER

Sandart med knoldselleri og sherry blanquette
Zander with celeriac and sherry blanquette

185,- // 375,-

GRILLED BEEF

Grillet dansk okse med bearnaise sifon vilde svampe og majs
Grilled Danish beef with béarnaise espuma, wild mushrooms and corn

225,- // 495,-

DESSERT

STRACCIATELLA

Stracciatella med lun kokos og solbær kompot
Stracciatella with warm coconut and blackcurrant compote

125,-

HVID CHOKOLADE / WHITE CHOCOLATE

Hvid chokolade mousse med æbler og umeshu
White chocolate mousse with apples and umeshu

125,-

DANSK MODNET OST / DANISH AGED CHEESE

Med rabarber kompot & knækbrød / *With rhubarb compote & crisp bread*

125,-

SIDES & ADD-ONS

TRUFFLE PARMESAN FRIES 65,-

MOMENTAS GREEN SALAD 55,-

Please inform your server of any food allergies.