

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 konserves 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 ÆBLEEDDIKE 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 grillede ærter, sugar snaps bouillon på ærter og dild olie

Scallops with grilled peas, sugar snaps broth on peas and dill oil.

TOSTADA

Tostada med Rømmø rejer, avokado creme, espelette og ramsløg

Tostada with Rømmø shrimps, avocado cream, espelette and wild garlic

HAND-CUT TARTARE

Håndskåret tatar med dehydrerede tomater, peber creme og ristet brød

Hand-cut tartare with dehydrated tomatoes, pepper cream and toasted bread

GRILLED BEEF

Grillet dansk okse med kantareller, tomat jus og majs

Grilled Danish beef with chanterelles, tomato jus and sweet corn

Strawberries

Jordbær med iscreme på brunet smør og knas

Strawberries with ice cream on brown butter and crunch

momenta

RESTAURANT & COCKTAILBAR

Choose between our creative dishes below

We recommend 3-4 dishes per person

KAMMUSLING / SCALLOP

Kammusling med grillede ærter, sugar snaps bouillon på ærter og dild olie
Scallops with grilled peas, sugar snaps broth on peas and dill oil

145,-

HÅNDSKÅRET TARTAR / HAND-CUT TARTARE

Håndskåret tatar med dehydrerede tomater, peber creme og ristet brød
Hand-cut tartare with dehydrated tomatoes, pepper cream and toasted bread

175,-

TOSTADA

Tostada med Rømmø rejer, avokado creme, espelette og ramsløg
Tostada with Rømmø shrimps, avocado cream, espelette and wild garlic

155,-

MELON MED YUZU / MELON WITH YUZU

Meloner med grøn yuzu kosho, prosciutto olie og spæde urter
Melons with green yuzu kosho, prosciutto oil and herbs

175,-

KARTOFLER / POTATOES

Kartoffel mille feuille med karl johan creme og syltede grillede løg
Potato mille-feuille with Karl Johan mushroom cream and pickled grilled onions

145,-

FISH - ZANDER

Sandart med hyldeblomst blanquette sauce, grillet grønt og fjordrejeolie
Zander with elderflower blanquette sauce, grilled greens and 'fjord' shrimp oil

185,- // 375,-

GRILLED BEEF

Grillet dansk okse med kantareller, tomat jus og majs
Grilled Danish beef with chanterelles, tomato jus and sweet corn

225,- // 495,-

DESSERT

STRAWBERRIES

Jordbær med iscreme på brunet smør og knas
Strawberries with ice cream on brown butter and crunch

125,-

VILDE BLÅBÆR / WILD BLUEBERRIES

Med creme fraiche med gæret honning og magnolia marengs
With crème fraîche, fermented honey, and delicate magnolia meringue

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.