

# momenta

RESTAURANT & COCKTAILBAR

---

## MOMENTA OPUS

Five Course Tasting Menu: 595,-

Vælges af hele bordet

---

Wine Menu: 495,-

5-glass wine pairing

---

### 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.*

### HAND-CUT TARTARE

Håndskåret tatar med estragon, enebær, brøndkarse og rugbrød

*Tarragon, juniper, watercress & rye*

### TOSTADA

Tostada med Rømmø rejer, avokado creme, espelette og ramsløg

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

### GRILLED BEEF

Grillet dansk okse med pebersauce, sennepskorn, grønne asparges og surdej

*Grilled Danish beef with pepper sauce, mustard seeds, green asparagus, and sourdough*

## DESSERT

---

### 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 estragon, enebær, brøndkarse og rugbrød  
*Tarragon, juniper, watercress & rye*

175,-

## TOSTADA

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

155,-

## HVIDE ASPARGES / WHITE ASPARAGUS

Smør pocheret hvide asparges med sauce mousseline, matcha og rejer  
*Butter poached white asparagus with mousseline sauce, matcha and shrimp*

175,-

## NYE KARTOFLER / POTATOES

Små nye kartofler, karse, løvstikke, Skummende oste sauce og rygeost  
*New potatoes, cress, lovage, foamy cheese sauce and Danish smoked cream cheese*

145,-

## FISH - HIRAMASA

Hiramasa med beurre blanc, hvide asparges, lime og radiser  
*Hiramasa with beurre blanc, white asparagus, lime and radishes*

185,- // 375,-

## GRILLED BEEF

Grillet dansk okse med pebersauce, sennepskorn, grønne asparges og surdej  
*Grilled Danish beef with pepper sauce, mustard seeds, green asparagus, and sourdough*

225,- // 495,-

## DESSERT

---

### STRAWBERRIES

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

125,-

### YMER FROMAGE / CREAMY CULTURED MILK MOUSSE

Med brun farin, milky oolong the, rabarber ingefær granite, sukker ristet havre  
*With brown sugar, milky oolong tea, rhubarb ginger granite, sugar roasted oats*

125,-

### DANSK MODNET OST / DANISH AGED CHEESE

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

125,-

## SIDES & ADD-ONS

---

TRUFFLE PARMESAN FRIES 65,-

CAVIAR ADD-ON 145,-

MOMENTAS GREEN SALAD 55,-

Please inform your server of any food allergies.