

momenta

RESTAURANT & COCKTAILBAR

MOMENTA OPUS

Five Course Tasting Menu: 595,-

Vælges af hele bordet

SCALLOP

Kammusling med agurk, syltet stikkelsbær, agurk og bouillon på ærter og dild olie
Scallop with cucumber, pickled gooseberries, cucumber and broth on peas and dill oil

HAND-CUT TARTARE

Håndskåret tatar med estragon, enebær, brøndkarse og rugbrød
Tarragon, juniper, watercress & rye

POTATOES

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

GRILLED BEEF

Grillet okse med røget marv, grillede grønne asparges, malt BBQ og oksehale sauce
Grilled beef with smoked marrow, grilled green asparagus, malted BBQ and oxtail sauce

DESSERT

YMER FROMAGE

Med brun farin, milky oolong the, rabarber ingefær granite, sukker-ristet havre
Creamy Cultured Milk Mousse with brown sugar, milky oolong tea, rhubarb ginger granite and sugar-roasted oats

momenta

RESTAURANT & COCKTAILBAR

Choose between our creative dishes below

We recommend 3-4 dishes per person

KAMMUSLING / SCALLOP

Kammusling med agurk, syltet stikkelsbær, agurk og bouillon på ærter og dild olie
Scallop with cucumber, pickled gooseberries, cucumber and 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,-

TARTELET / TARTLET

Tartelet med fjordrejer, cremet tomat, dild og piment d'espelette
Tartlet with shrimp, creamy tomato, dill and piment d'espelette

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,-

TORSK / COD

Torsk med Noilly Prat beurre blanc, ingefær olie, purløg og asparges
Cod with Noilly Prat beurre blanc, ginger oil, chives and asparagus

185,- // 375,-

GRILLED BEEF

Grillet okse med røget marv, grillede grønne asparges, malt BBQ og oksehale sauce
Grilled beef with smoked marrow, grilled green asparagus, malted BBQ and oxtail sauce

225,- // 495,-

DESSERT

POACHED PEAR

Pocheret pære med mælkeis smagt til med kamille og pære bouillon
Milk ice cream infused with chamomile & pear broth

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 kompot og stegt rugbrød - *With compote & fried rye*

125,-

SIDES & ADD-ONS

TRUFFLE PARMESAN FRIES 65,-

CAVIAR ADD-ON 145,-

MOMENTAS GREEN SALAD 55,-

Please inform your server of any food allergies.