

momenta

RESTAURANT & COCKTAILBAR

SNACK MENU

PARISER TOAST

Butterdej med parmesan creme, sorte trøfler og skagenskinke
Puff pastry with parmesan cream, black truffles and Skagen ham

55,- per piece

CRISPY POTATOES

Serveret med løjrom og urtecreme
Served with vendace roe and herb cream

75,-

CHEESY TRUFFLE FRIES

65,-

CAVIAR

30 g – 395,-

50 g – 495,- Serveret med vaffel fritter som brændende kærlighed og creme fraiche
Served with waffle fries, pancetta, beetroot and crème fraiche

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 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 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,-

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 - 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 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,-

SOLBÆR / BLACKCURRANT

Med chokolade, vanilje og marengs
With chocolate, vanilla and 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,-

CAVIAR ADD-ON 145,-

MOMENTAS GREEN SALAD 55,-

Please inform your server of any food allergies.