

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.

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