

# 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*