

# 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*