

MENU

Morgenmad & Brunch

9.00 - 13.30

Mo'Joe Brunch • 149,-

Røræg og sprød bacon, chilipølser, lufttørret skinke, yoghurt med friske bær, dansk økologisk havgus ost, marmelade, hjemmelavet brownie, pandekage, frisk frugt med mynte, brød og smør.
Hangover option: Kan serveres med pommes frites +25

Vegetar Brunch • 149,-

Guacamole, avokado, hummus med oliven, frisk frugt, tomatsalsa, hjemmelavet pesto, syltede tomater, sprødt rugbrød, smilende æg med mayo, rugbrød med røræg og tomat, falafel med chilimayo, krydderurter og brød og smør.

Omelet • 115,-

Stegte champignoner og tomater, spød bacon og en spæd salat i vinaigrette. Serveres med brød og smør.

French Toast • 85,-

Med marmelade, friske bær og ahornsirup.

Croissant • 25 / 28,-

Hjemmebagt smørccroissant med el. uden chokolade.

Smørrebrød

9.00 - 17.00

Vikingen • 79,-

Roastbeef på rugbrød, pickles, peberrod, urter, syltet agurk og tomat.

Fisken • 79,-

Fiskefillet på rugbrød mayo, stenbidderrogn, rejer, dild og citron.

Kartoffel med trøffelmayo • 79,-

Kartofler på rugbrød, ærteskud trøffelmayo, rødløg, bacon og syltet agurk.

Avokado • 84,-

Solmoden avocado på stegt rugbrød, cheddar, friske urter og spejlæg.

Hønsesalat • 79,-

Hønsesalat på rugbrød, syltede tomater, sprød bacon og friske urter.

2 stk. smørrebrød • 145,- Snaps + 35,-

Salater

Tunmousse • 139,-

Hjemmelavet tunmousse, grønne bønner, hjertesalat, kartofler, oliven, rødløg og blødkogt æg.

Cæsar Salad • 145,-

Grillet kyllingebryst, romainesalat, parmesan, croutoner blandede oliven, syltede tomater, cæsardressing og bacon.

Chevre Chaud • 149,-

Grillet gedeost, honning, valnødder, blåbær, blandet salat, syltede tomater, sennepsvinaigrette.

Avokado & falafel • 135,-

Solmoden avocado, falafel, edamame, spæde salater, syltede tomater, citron og sennepsvinaigrette på siden.

Sandwich & wraps

Mojoe Club • 149,-

Kylling, tomat, karrymayo, sprød bacon, syltet agurk og romainesalat. Serveres med fries, ketchup og chili mayo.

Tunsandwich • 139,-

Hjemmelavet tunmousse, årstidens blandede salat, avocado, tomat, sandwichdressing, basilikumpesto og jalapenos.

Falafel, Tomat & Avokado Wrap • 135,-

Fuldkornstortilla med falafel, avocado, tomat, sukkerærter hjemmelavet tomatsalsa, edamame, salat og creme fraiche.

Kylling & Avokado Wrap • 135,-

Fuldkornstortilla med stegt kylling, avocado, sukkerærter hjemmelavet tomatsalsa, edamame, salat og creme fraiche.

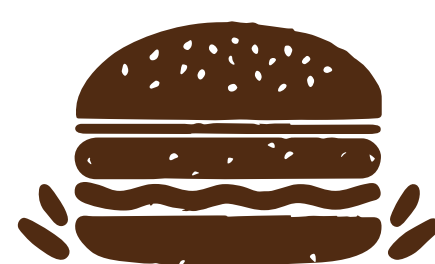
HOVEDRETTER

Mojoe Burger • 145,-

200g oksekød, american cheese, bacon, mayo syltet agurk, rødløg, tomat og salat.

Kyllingeburger • 145,-

180g grillet kylling, american cheese, bacon, mayo, syltet agurk, rødløg, tomat og salat.



Vegetarburger • 145,-

Vegansk burgerbøf, american cheese, salat, tomat, rødløg og syltet agurk.

Mexikansk burger • 145,-

200g oksekød, american cheese, jalapenos, salsa, tomat, chilimayo, salat, sprød bacon og syltet agurk.

Trøffelburger • 155,-

200g oksekød, american cheese, trøffelmayo, tomat, syltet agurk, rødløg, salat og sprød bacon.

Alle burgere serveres med sprøde fries el. curly fries, chilimayo og ketchup

Fisk & skaldyr

Moules Frites • 165,-

Hvidvinsdampet blåmuslinger, gulerødder, frisk timian og hvidvinscreme. Serveres med sprøde fries og chilimayo.

Ovnbagt laks • 159,-

Laks, kartofler, broccoli, blomkål, hummersauce, citron, dild og syltede tomater.

Fish 'n' Chips • 145,-

Paneret torsk, spæde salater, urter. Servers med sprøde fries, grov remulade og frisk citron.

Kød

300g Ribeye

Mør 300 gram Argentisk ribeye Steges som udgangspunkt medium.

Serveres med sauce bearnaise, en let salat i sennepsvinaigrette og sprøde pommes frites.

Vælg mellem

Pommes frites eller curly fries.

• 245,-

Pasta

Pasta med trøffel • 149,-

Pappardelle pasta, cremet trøffelsauce, frisk citron stegt kyllingebryst, syltede tomater og ærteskud.

Pasta med laks • 145,-

Pappardelle pasta, laks, ærteskud, syltede tomater, champignon, rucola salat, cremet hummersauce og frisk citron.

Pasta Pesto • 145,-

Pasta penne, grillet kyllingebryst hvidvinscreme, hjemmelavet pesto, parmesan, ærteskud og frisk citron.

Tomatsuppe

Cremet og krydret hjemmelavet tomatsuppe, serveres med brød, crème fraiche, koldpresset olivenolie og solsikkekerner • 125,-

Nachos Supreme

Tortilla chips, kylling, cheddarost, jalapeños, guacamole, tomatsalsa og creme fraiche • 135,-

Tapas Plate

Marinerede oliven, lufttørret skinke, chorizopølser, saltede mandler, økologisk havgus ost og nachos chips med salsa • 95 / 135,-

DRIKKEVARER

KAFFE

Espresso	31,- / 36,-
Den koncentrerede essens af kaffen	
Cortado	34,- / 39,-
Halv espresso, halv mælk	
Espresso Macchiato	34,- / 39,-
Espresso toppet med cremet mælkeskum	
Americano	39,-
Espresso med varmt vand	
Cappuccino	49,-
Espresso med lige dele cremet mælk og mælkeskum. Toppet med chokolade	
Caffe Latte	44,- / 49,-
Den klassiske italienske espresso med cremet mælk	
Latte Macchiato	44,- / 49,-
Cremet mælk med et let stænk espresso	
Café au lait	49,-
Espresso med varm mælk	
Flat white	49,-
Espresso med lige dele cremet mælk og mælkeskum	
Flavoured Latte	47 / 52,-
Espresso med cremet mælk. Vælg mellem: Vanilje • Mandel • Hasselnød • Karamel • Irish Cream • Saltet Karamel	
Islatte	49,-
Espresso, mælk og isterninger. Sirup +5kr. Vælg mellem: Vanilje • Mandel • Hasselnød • Karamel • Irish Cream • Saltet karamel	

VARME DRIKKE

Chai latte	49,-
East India Spice	
Caffé Mocha	49,-
Espresso og cremet chokolade	
Varm chokolade	44,- / 49,-
Te (Kusmi Tea Paris)	44,-
Grøn: Gunpowder • Ingefær/citron • Mandel • Mynte • Detox Sort: Earl Grey • Prince Vladimir • Fire røde frugter • Sweet love English Breakfast • Darjeeling Hvid: Tropical white Urte: Rooibos	
Irish Coffee	85,-
Espresso, varmt vand, brun farin, 4 cl. whisky og flødeskum	
Lumumba	85,-
Varm chokolade, 4 cl. cognac og flødeskum	

KOLDE DRIKKE

Hjemmelavet Iste	54,-
Iste med Earl grey, China green, frisk citron og vanilje	
Hjemmelavet Limonade	54,-
Passionsfrugt, økologisk hyldeblomstsafte, frisk lime, dansk vand	

HJEMMELAVEDE SMOOTHIES

Blåbær 58,-
Blåbær blandet med is, yoghurt og hjemmelavet citronsirup
Jordbær 58,-
Jordbær blandet med is, yoghurt og hjemmelavet citronsirup
Banan og jordbær 58,-
Banan og melon blandet med is, yoghurt og hjemmelavet citronsirup

SOFT DRINKS

Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Lemon	49,-
Dansk vand	49,-
Kildevand	39,-
Appelsinjuice	37,-
Søbogaard (Økologisk saft)	39,-
Vælg mellem: Hyldeblomst • Æble/Solbær • Æblemost • Hindbær	

ØL

FADØL

Carlsberg 25/40 cl	47,- / 55,-
Tuborg Classic 25/40 cl	49,- / 57,-
Kronenbourg Blanc 25/50 cl	52,- / 65,-
Brooklyn IPA 40 cl	65,-
Jacobsen Brown Ale 40 cl	65,-

FLASKEØL

Corona Pilsner 35,5 cl	54,-
Sapporo Pilsner 65 cl	84,-
Kronenbourg Blanc Alkoholfri 33 cl	49,-

VIN

CHAMPAGNE / MOUSSERENDE VIN

Prosecco DOC – Proverbio, Øko – Trentino, Italien	75,- / 295,-
Esprit – Henri Giraud – Champagne, Frankrig	675,-
Krug Rosé NV – Champagne, Frankrig	3.250,-

ROSÈ

Côte du Rhône Rosé – Les Cerisiers, Boutinot – Rhône, Frankrig	75,- / 295,-
Cru Classé – Château Sainte Marguerite – Provence, Frankrig	365,- / mag. 695,-

HVID

Sauvignon Blanc – Venta La Vega, Øko – Almansa, Spanien	75,- / 295,-
Chardonnay – Raimat Castell, Øko – Catalonien, Spanien	80,- / 325,-
Riesling – Weingut Nik Weis - Mosel, Østrig	85,- / 345,-
Sancerre – Les Baronnes, Henri Bourgeois – Loire, Frankrig	110,- / 475,-
Sauvignon Blanc – Green Ink – Marlborough, New Zealand	465,-
Chablis – Domaine de l'Enclos - Bourgogne, Frankrig	545,-
Chassagne-Montrachet – Maison Louis Jadot - Bourgogne, Frankrig	745,-

ORANGE

økologisk, naturvin

PA'RO Orange Bianco – Buccia Nera – Toscana, Italien	325,-
Seres Orange – Les Equilibristes – Languedoc, Frankrig	355,-

RØD

Garnacha Tintorera – Venta La Vega – Almansa, Spanien	75,- / 298,-
Pinot Noir – Marterey – Pays d' Oc, Frankrig	85,- / 345,-
Barbera d'Alba – Rinaldi, M.Abbona – Piemonte, Italien	110 / 475,-
Zinfandel – Stone Barn, Family Delicato – Californien, USA	335,-
Carmenère & Pinot Noir – Musso, Øko – Venedig, Italien	435,-
Syrah – Minimalist, Connect the Dots – Western Cape, Sydafrika	625,-
Châteauneuf-du-Pape – Château Jas de Bressy – Rhône, Frankrig	745,-
Gevrey-Chambertin – Maison Louis Jadot – Bourgogne, Frankrig	825,-

COCKTAILS

Champagne Passion 95,- / 345,-
Vodka - passionsfrugt puré - lime - secret twist
Mango Express 95,- / 345,-
Gin - tranebær - mango - lime
Downtown Abbey 95,- / 345,-
Vodka - passionsfrugt - lakrids - lime - champagne
Gin Hass 95,- / 345,-
Gin - mango sirup - lemon sodavand
Aperol Spritz 95,-
Aperol - prosecco - secret twist
Espresso Martini 95,-
Vodka - espresso - kahlua
Dark and Stormy 95,- / 345,-
Goslings rom - ginger beer - lime - angostura