

## Morgenmad & Brunch

### Mojoe Brunch • 165,-

Græsk yoghurt med appelsin, honning og granola. Røræg med bacon og brunchpølser. Røget laks på rugbrød med dild flødeost. Avokado med sesam og purløg. Belgisk vaffel med friske bær.  
Hangover option: Pommes frites +25

### Vegetar Brunch • 165,-

Græsk yoghurt med appelsin, honning og granola. Røræg med stege champignoner. Avokado med dild flødeost, sesam og purløg. Friske vindruer. Belgisk vaffel friske bær.  
Hangover option: Pommes frites +25

### Morgentallerken • 135,-

Røræg, bacon, brunch pølser, purløg og ristet rugbrød  
• Trøffel creme fraiche +10 kr. • Stegte champignoner +10kr.  
• Syltede tomater +10kr.

### Belgisk vaffel med is 125,-

Belgisk vaffel med kondenseret mælk, friske bær og vanilje is.

### Croissant • 32/34,-

Vælg mellem smør eller chokolade.

## Smørrebrød

### Vikingen • 95,-

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

### Fisken • 95,-

Fiskefillet på rugbrød, kaviar, håndpillede rejer, dild og frisk citron.

### Kartoffel med trøffelmayo • 90,-

Kartofler på rugbrød, ærteskud trøffelmayo, bacon, syltede- rødløg og agurk.

### Avokado • 95,-

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

### Hønsesalat • 95,-

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

### Æg og rejer • 95,-

Æg og håndpillede rejer på rugbrød. Toppet med mayonaise, tomat, citron og ærteskud.

2 stk. smørrebrød • 175,- Snaps + 35,-



## Classics

### Lobster Roll • 175,-

Hjemmerørt hummersalat, koriander, oxalis, sesamdressing og rødløg. Serveres med fries og chili mayo.

### Cæsar Salat • 155,-

Grillet kylling, hjertesalat, parmesan, croutoner syltede tomater, blomsterkarse og cæsardressing.

### The Green Mile • 145,-

Solmoden avocado, hummus, fetaost, koriander, brokkoli crudité, saltede mandler og sesamdressing.

### Mojoe Club • 165,-

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

### Chevre Chaud • 155,-

Grillet gedeost, honning, timian, valnødder, blåbær, hjertesalat, syltede tomater og sennepsvinaigrette.

### Nachos Supreme • 145,-

Tortilla chips, kylling, cheddarost, jalapeños, guacamole, tomatsalsa og creme fraiche.

## Hovedretter

### Fisk & skaldyr

#### Moules Frites • 175,-

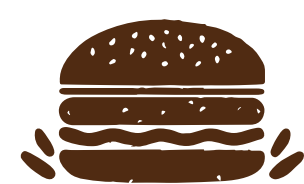
Hvidvinsdampet blåmuslinger, gulerødder, persille og hvidvinscreme.  
Serveres med sprøde fries og chilimayo.

#### Ovnbagt laks • 185,-

Laks, kartofler, broccoli- og broccoli crudité, hummersauce, citron, dild og syltede tomater.

#### Fish 'n' Chips • 155,-

Paneret torsk, urter, ærter og brokkolisalat.  
Servers med sprøde fries, frisk citron.  
Vælg mellem remoulade eller sauce tatar.



### Kød

#### 300g Ribeye

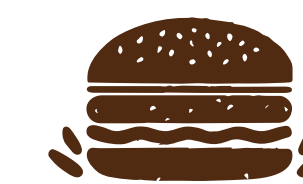
Mør 300 gram Argentisk ribeye Steges som udgangspunkt medium.

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

#### Vælg mellem

Pommes frites eller curly fries.

• 295,-



### Pasta & Risotto

#### Pasta med trøffel • 165,-

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

#### Pasta med laks • 165,-

Pappardelle pasta med norsk laks, syltede tomater, purløg, ærter, cremet hummersauce og frisk citron.

#### Risotto • 165,-

Svamperisotto med kejserhatte, syltede bøgehatter, parmesan, hvidløg og persille.

### Mojoe Burger • 165,-

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

### Crispy kyllingeburger • 165,-

Sprød kylling, american cheese, bacon, salsamayo, jalapenos, rødløg, tomat og salat.

### Fiskeburger • 155,-

Fiskefillet, tatarsauce, dild, citron agurk, sprød salat og syltede rødløg.

### Vegetarburger • 155,-

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

### Mexikansk burger • 165,-

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

### Trøffelburger • 165,-

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

## Tomatsuppe

Cremet og krydret hjemmelavet tomatsuppe, serveres med brød, crème fraiche, koldpresset olivenolie og crutoner • 135,-

## Snacks

• Marinerede oliven  
• Saltede mandler  
• Hummus med rugbrødschips  
1 stk • 30,- 2 stk • 50,- 3 stk • 60,-

## Dessert

Hjemmelavet brownie med friske bær, vanilje is og valnødder • 75,-  
Tarte Aux Framboise Hindbærtærte med friske hindbær og vanilje is • 75,-

# DRIKKEVARER

## KAFFE

<b>Espresso</b> ..... 31,- / 36,- Den koncentrerede essens af kaffen
<b>Cortado</b> ..... 34,- / 39,- Halv espresso, halv mælk
<b>Espresso Macchiato</b> ..... 34,- / 39,- Espresso toppet med cremet mælkeskum
<b>Americano</b> ..... 39,- Espresso med varmt vand
<b>Cappuccino</b> ..... 49,- Espresso med lige dele cremet mælk og mælkeskum. Toppet med chokolade
<b>Caffe Latte</b> ..... 44,- / 49,- Den klassiske italienske espresso med cremet mælk
<b>Latte Macchiato</b> ..... 44,- / 49,- Cremet mælk med et let stænk espresso
<b>Café au lait</b> ..... 49,- Espresso med varm mælk
<b>Flat white</b> ..... 49,- Espresso med lige dele cremet mælk og mælkeskum
<b>Orange Espresso</b> ..... 58,- Mojoe Speciality - Et glas appelsinjuice toppet med to friske skud espresso.
<b>Flavoured Latte</b> ..... 47 / 52,- Espresso med cremet mælk. Vælg mellem: Vanilje • Mandel • Hasselnød • Karamel • Irish Cream • Saltet Karamel
<b>Islatte</b> ..... 49,- Espresso, mælk og isterninger. Sirup +5kr. Vælg mellem: Vanilje • Mandel • Hasselnød • Karamel • Irish Cream • Saltet karamel

## VARME DRIKKE

<b>Chai latte</b> ..... 49,- East India Spice
<b>Caffé Mocha</b> ..... 49,- Espresso og cremet chokolade
<b>Varm chokolade</b> ..... 44,- / 49,-
<b>Irish Coffee</b> ..... 85,- Espresso, varmt vand, brun farin, 4 cl. whisky og flødeskum
<b>Lumumba</b> ..... 85,- Varm chokolade, 4 cl. cognac og flødeskum
<b>Østerlandsk Thehus</b> ..... 44,- Grøn: Cool Mint • Ingefær/Citron • Jordbær • Økologisk Jasmin Sort: Lady Earl Grey • English Breakfast • Lakrids Urte: Sweet Lemon

## KOLDE DRIKKE

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

## HJEMMELAVEDE SMOOTHIES

<b>Blåbær</b> 58,- Blåbær blandet med is, yoghurt og hjemmelavet citronsirup
<b>Jordbær</b> 58,- Jordbær blandet med is, yoghurt og hjemmelavet citronsirup
<b>Banan og jordbær</b> 58,- Banan og melon blandet med is, yoghurt og hjemmelavet citronsirup

## SOFT DRINKS

<b>Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Lemon 40 cl</b> ..... 49,-
<b>Dansk vand 40 cl</b> ..... 49,-
<b>Aqua Panna Kildevand 50 cl</b> ..... 39,-
<b>Appelsinjuice</b> ..... 42,-
<b>Søbogaard (Økologisk saft)</b> ..... 39,- Vælg mellem: Hyldeblomst • Æble/Solbær • Æblemost • Hindbær

## ØL

### FADØL

<b>Carlsberg 25/40/180 cl</b> ..... 45,- / 55,- / 230,-
<b>Tuborg Classic 25/40/180 cl</b> ..... 47,- / 57,- / 230,-
<b>Kronenbourg Blanc 25/50/180 cl</b> ..... 55,- / 65,- / 245,-
<b>Kronenbourg Blanc Rosé 25/50/180 cl</b> ..... 55,- / 65,- / 245,-
<b>Brooklyn IPA "Pulp Art" 40/180 cl</b> ..... 55,- / 65,- / 245,-

### FLASKE ØL

<b>Corona Pilsner 35,5 cl</b> ..... 54,-
<b>Jacobsen Brown Ale 33 cl</b> ..... 58,-
<b>Brooklyn Special Effects Lager Alcohol free 33 cl</b> ..... 49,-

## VIN

### CHAMPAGNE / MOUSSERENDE VIN

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

### ROSÈ

<b>Côte du Rhône Rosé – Les Cerisiers, Boutinot – Rhône, Frankrig</b> ..... 75,- / 295,-
<b>Ultimate Provence – Côtes de Provence – Provence, Frankrig</b> ... 545 / 945 / 3000,-

### HVID

<b>Sauvignon Blanc – Venta La Vega, Øko – Almansa, Spanien</b> ..... 75,- / 295,-
<b>Chardonnay – Raimat Castell, Øko – Catalonien, Spanien</b> ..... 80,- / 325,-
<b>Riesling – Weingut Nik Weis - Mosel, Østrig</b> ..... 85,- / 345,- / 745,-
<b>Sancerre – Les Baronnes, Henri Bourgeois – Loire, Frankrig</b> ..... 110,- / 475,-
<b>Sauvignon Blanc – Green Ink – Marlborough, New Zealand</b> ..... 465,-
<b>Chablis – Domaine de l'Enclos - Bourgogne, Frankrig</b> ..... 645,-
<b>Chassagne-Montrachet – Maison Louis Jadot - Bourgogne, Frankrig</b> ..... 745,-

### ORANGE

økologisk, naturvin

<b>PA'RO Orange Bianco – Buccia Nera – Toscana, Italien</b> ..... 325,-
<b>Seres Orange – Les Equilibristes – Languedoc, Frankrig</b> ..... 355,-

### RØD

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

## COCKTAILS

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