

MENU

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 stegte 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,-

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 avokado, hummus, fetaost, koriander, brokkoli crudité, valnødder 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.

Classics

Hovedretter

Fisk & skaldyr

Moules Frites • 175,-

Hvidvindampet 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 bøgehatte, parmesan, hvidløg og persille.

Mojoe Burger • 165,-

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

Crispy kyllingeburger • 165,-

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

Fiskeburger • 155,-

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

Vegetarburger • 155,-

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

Mexikansk burger • 165,-

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

Trøffelburger • 165,-

200g oksekød, amerikansk 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

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	
Caffè 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	
Orange Espresso	58,-
Mojoe Speciality - Et glas appelsinjuice toppet med to friske skud espresso.	
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,-
Irish Coffee	85,-
Espresso, varmt vand, brun farin, 4 cl. whisky og flødeskum	
Lumumba	85,-
Varm chokolade, 4 cl. cognac og flødeskum	
Østerlandsk Thehus	44,-
Grøn: Cool Mint • Ingefær/Citron • Jordbær • Økologisk Jasmin Sort: Lady Earl Grey • English Breakfast • Lakrids Urte: Sweet Lemon	

KOLDE DRIKKE

Hjemmelavet Iste	54,-
Iste med Earl grey, China green, frisk citron og vanilje	
Hjemmelavet Limonade	54,-
Passionsfrugt, økologisk hyldeblomstsaft, 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 40 cl	49,-
Dansk vand 40 cl	49,-
Aqua Panna Kildevand 50 cl	39,-
Appelsinjuice	42,-
Søbogaard (Økologisk saft)	39,-
Vælg mellem: Hyldeblomst • Æble/Solbær • Æblemost • Hindbær	

ØL

FADØL

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

FLASKE ØL

Corona Pilsner 35,5 cl	54,-
Jacobsen Brown Ale 33 cl	58,-
Brooklyn Special Effects Lager Alcohol free 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,-
Ultimate Provence – Côtes de Provence – Provence, Frankrig ...	545 / 945 / 3000,-

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,- / 745,-
Sancerre – Les Baronnes, Henri Bourgeois – Loire, Frankrig	110,- / 475,-
Sauvignon Blanc – Green Ink – Marlborough, New Zealand	465,-
Chablis – Domaine de l'Enclos - Bourgogne, Frankrig	645,-
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