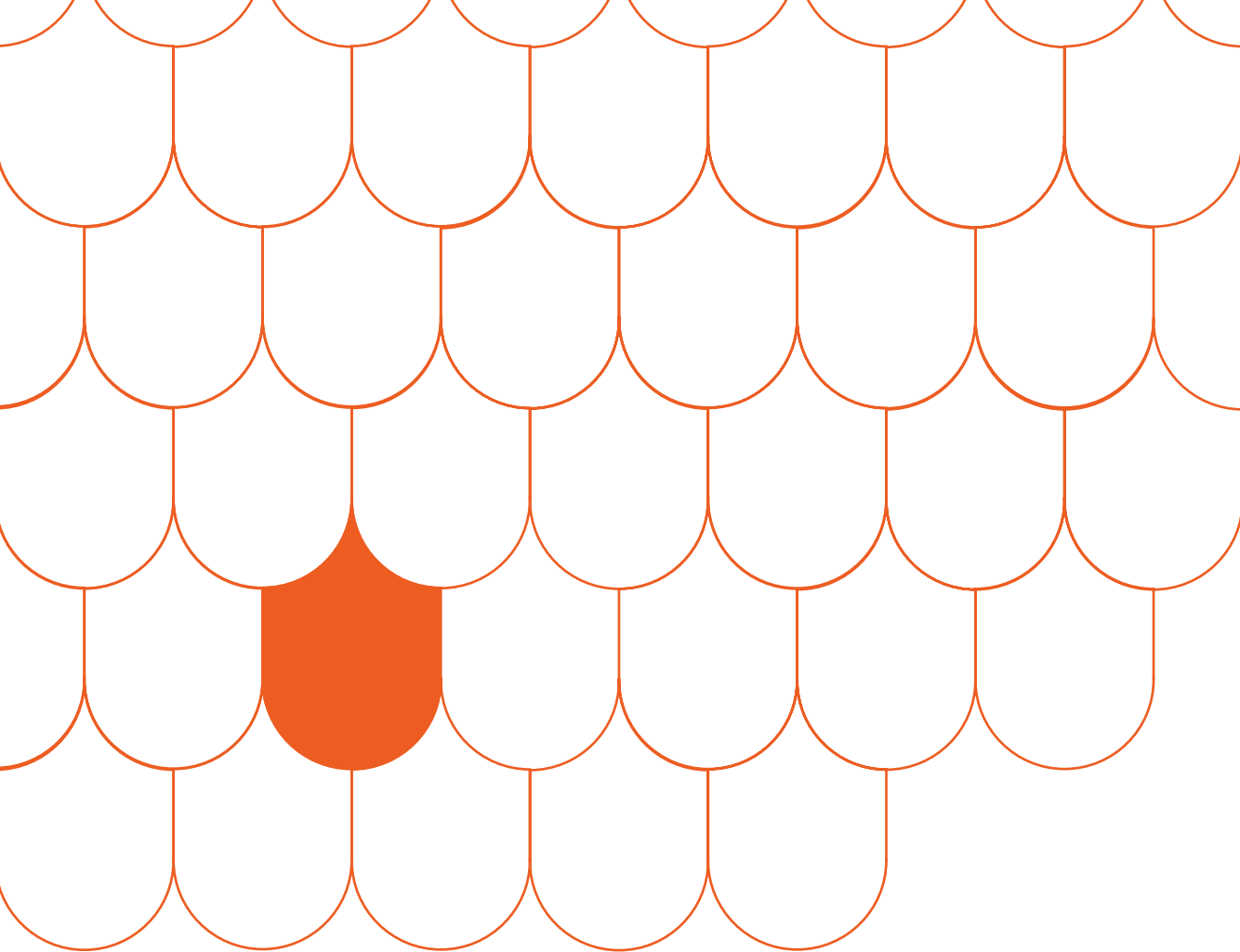




MORI



Please inform about your allergies. This can affect the taste of the dish.
Vennligst informér om dine allergier. Dette kan påvirke smaken av retten.

ALLERGIES | ALLERGENER

B = molluscs | bløtdyr

E = egg | egg

F = fish | fisk

W = wheat, gluten | hvete

ML = milk, lactose | laktosemelk

M = mustard | sennep

SES = sesame seeds | sesamfrø

SK = shellfish | skalldyr

SO = soy | soya



Restaurant Mori towers above the treetops at the very top of the hotel. The name comes from Japanese and means “forest” – something that is also reflected in the unique view you get from the hotel’s eighth floor.

Together with his team, Head Chef Riho Kasemets creates a range of exciting dishes, inspired by Asian flavors and based on wild-grown and locally sourced ingredients.

The dishes are served “sharing style,” making them perfect to enjoy together at the table. Feel free to ask one of our sommeliers for wine recommendations from our wine list.

Restaurant Mori troner høyt over trekronene på toppen av hotellet. Navnet kommer av Japansk og betyr skog - noe som også gjenspeiler den unike utsikten du får fra hotellets åttende etasje.

Sammen med sitt team komponerer kjøkkensjef Riho Kasemets en rekke spennende retter, basert på asiatiske smaker, viltvoksende- og lokale råvarer.

Rettene er “sharingstyle” og passer perfekt til å dele ved bordet. Spør gjerne en av våre sommelierer om vinanbefalinger fra vårt vinkart.



5-COURSE

MENU

Edamame with seasalt (SO)

1 // Scampi tempura uramaki (SK, F, ML, W)

Torched cream cheese, furikake

2 // Onion tempura (SES, SO)

Black garlic mayo, shiso-tofu dressing, pickled apricot

3 // Smoked spareribs (M, B, W, SO)

Chilli, coriander cress, pickles

4 // 55°C Norwegian farmed salmon (F, ML)

Potato mash, wasabi snow, carrot miso purée, mizuna, crispy baked salmon skin, trout caviar

5 // Crème brûlée (ML, E)

Japanese matcha, coconut sorbet

5-course menu must be selected for the entire table.

Wine-package for the 5-course menu NOK 1.095,- / pers

NOK 1.095,- / PERS



5-RETTERS

MENY

Edamame med havsalt (SO)

1 // Scampi-tempura uramaki (SK, F, ML, W)

Brent kremost, furikake

2 // Løktempura (SES, SO)

Svart hvitløksmajones, shiso-tofu-dressing, syltet aprikos

3 // Røkt spareribs (M, B, W, SO)

Chilli, korianderspirer, sylteagurk

4 // 55°C norsk oppdrettslaks (F, ML)

Potetmos, wasabisnø, gulrot-misopuré, mizuna, sprøstekt lakseskinn, ørretrogn

5 // Crème brûlée (ML, E)

Japansk matcha, kokos-sorbet

5-retters meny må velges for hele bordet.

Vinpakke til 5-retters meny NOK 1.095,- / pers

NOK 1.095,- / PERS



7-COURSE

MENU

Edamame with seasalt (SO)

1 // Oyster (B, SO)

Ponzu, green oil

Crispy fried nori (F, SES, W)

Salmon tartare, greens

Hamachi nigiri (F)

Wasabi

2 // Onion tempura (SES, SO, ML)

Black garlic mayo, tofu-shiso dressing, pickled apricots

3 // Moo ping thai pork belly skewers (B, SO)

Fried parsley

4 // Yaki udon noodles (SO, W)

Seasonal greens, green apple, fresh thai basil, pork belly,
périgord truffles, Mori's asian sauce

5 // Scallops (B, SO)

Sweet corn-lemongrass-coconut cream, herb oil, seaweed salad,
umami shiitake

6 // Grilled lamb rack from New Zealand (ML)

Garlic-green chilli marinade, smoked with cherry wood, pickles,
yuzu zest, fried Jerusalem artichokes

Cleanser (ask your waiter about allergies)

7 // Choux pastry bowl (ML, W)

Valrhona milk chocolate mousse, chocolate chopsticks, orange sorbet,
sweet pickled cherry

7-course menu must be selected for the entire table.

Wine-package for the 7-course menu NOK 1.395,- / pers

NOK 1.295,- / PERS



7-RETTERS

MENY

Edamame med havsalt (SO)

1 // Østers (B, SO)

Ponzu, grønn olje

Sprøstekt nori (F, SES, W)

Laksetartar, grønt

Hamachi nigiri (F)

Wasabi

2 // Løktempura (SES, SO, ML)

Svart hvitløksmajones, tofu-shiso-dressing, syltede aprikoser

3 // Moo ping thailandske grillspyd av svineribbe (B, SO)

Frityrstekt persille

4 // Yaki udon-nudler (SO, W)

Sesongens grønnsaker, grønt eple, frisk thailandsk basilikum, svineribbe, Périgord-trøfler, Moris asiatiske saus

5 // Kamskjell (B, SO)

Søt mais-sitrongress-kokoskrem, urteolje, sjøgressalat, umami-shiitake

6 // Grillet lammecarré fra New Zealand (ML)

Hvitløk- og grønn chili-marinade, røkt med kirsebærved, syltagurk, yuzuzest, frityrstekte jordskokker

Cleanser (spør servitøren din om allergener)

7 // Vannbakkelsbolle (ML, W)

Valrhona melkesjokolademousse, sjokoladespisepinner, appelsinsorbet, syltet kirsebær

7-retters meny må velges for hele bordet.

Vinpakke til 7-retters meny NOK 1.395,- / pers

NOK 1.295,- / PERS



IZAKAYA

MENU

Edamame with seasalt (SO)	NOK 89,-
Scampi tempura uramaki (SK, F, ML, W) Torchd cream cheese, furikake	NOK 165,-
Oyster (B, SO) Ponzu, green oil	NOK 65,- PER STK
Crispy fried nori (F, SES, W) Salmon tartare, greens	NOK 139,- (2 PCS)
Hamachi nigiri (F) Wasabi	NOK 149,- (2 PCS)
Rice	NOK 59,-
Grilled sweet potato (SO, N) Tofu dressing	NOK 159,-
Avocado salad (SO, SES) Lime, chilli, soy dressing	NOK 89,-
Onion tempura (SES, SO) Black garlic mayo, shiso-tofu dressing, pickled apricot	NOK 199,-
Crispy artichoke (E, SO) Truffle soy emulsion, grapefruit, black garlic, orange	NOK 179,-
Wagyu slider (W, ML, F, E, SES) Morkel mayonnaise , shiso, black sesame	NOK 199,-
Moo ping thai pork belly skewers (B, SO) Fried parsley	NOK 159,- (2 PCS)
Smoked spareribs (SO, B, ML, W) Chilli, coriander cress, pickles	NOK 210,- (4 PCS)



IZAKAYA

MENU

Scallops (B, SO)

Sweet corn-lemongrass-coconut cream, herb oil, seaweed salad, umami shiitake

NOK 325,- (4 PCS)

Yaki udon noodles (SO, W)

Seasonal greens, green apple, fresh thai basil, pork belly, périgord truffles, Mori's asian sauce

NOK 259,-

55°C Norwegian farmed salmon (F, ML)

Potato mash, wasabi snow, carrot miso purée, mizuna, crispy baked salmon skin, trout caviar

NOK 359,-

Grilled lamb rack from New Zealand (ML)

Garlic-green chilli marinade, smoked with cherry wood, pickles, yuzu zest, fried Jerusalem artichokes

NOK 469,- (2 PCS)

Wagyu Chef's choice

Ask your waiter for size availability and allergies

NOK 7,- PER GRAM

Choux pastry bowl (ML, W)

Valrhona milk chocolate mousse, chocolate chopsticks, orange sorbet, sweet pickled cherry

NOK 169,-

Crème brûlée (ML, E)

Japanese matcha, coconut sorbet

NOK 169,-

We recommend 2 dishes per person from the Izakaya menu.



IZAKAYA

MENY

Edamame med havsalt (SO)	NOK 89,-
Scampi tempura uramaki (SK, F, ML, W) Torched cream cheese, furikake	NOK 165,-
Østers (B, SO) Ponzu, grøn olje	NOK 65,- PER STK
Sprøstekt nori (F, SES, W) Laksetartar, grønt	NOK 139,- (2 STK)
Hamachi nigiri (F) Wasabi	NOK 149,- (2 STK)
Ris	NOK 59,-
Grillet søtpotet (SO, N) Tofu-dressing	NOK 159,-
Avokadosalat (SO, SES) Lime, chilli, soyadressing	NOK 89,-
Løkttempura (SES, SO) Svart hvitløksmajones, tofu-shiso-dressing, syltede aprikoser	NOK 199,-
Sprø artisjokk (E, SO) Trøffel-soya-emulsjon, grapefrukt, svart hvitløk, appelsin	NOK 179,-
Wagyu-slider (W, ML, F, E, SES) Morkelmajones, shiso, svart sesam	NOK 199,-
Moo ping thailandske grillspyd av svineribbe (B, SO) Frityrstekt persille	NOK 159,- (2 STK)
Røkt spareribs (SO, B, ML, W) Chilli, korianderspirer, sylteagurk	NOK 210,- (4 STK)



IZAKAYA

MENY

Kamskjell (B, SO)

Søt mais-sitrongress-kokoskrem, urteolje, sjøgressalat, umami-sjiitake

NOK 325,- (4 stk)

Yaki udon-nudler (SO, W)

Sesongens grønnsaker, grønt eple, frisk thailandsk basilikum, svineribbe, Périgord-trøfler, Moris asiatiske saus

NOK 259,-

55°C norsk oppdrettslaks (F, ML)

Potetmos, wasabisnø, gulrot-misopuré, mizuna, sprøstekt lakseskinn, ørretrogn

NOK 359,-

Grillet lammecarré fra New Zealand (ML)

Hvitløk- og grønn chili-marinade, røkt med kirsebærved, syltagurk, yuzuzest, frityrstekte jordskokker

NOK 469,- (2 stk)

Wagyu - kokkens valg

Spør din servitør om størrelse og allergier

NOK 7,- PER GRAM

Vannbakkelsbolle (ML, W)

Valrhona melkesjokolademousse, sjokoladespisepinner, appelsinsorbet, syltet kirsebær

NOK 169,-

Crème brûlée (ML, E)

Japansk matcha, kokos-sorbet

NOK 169,-

Vi anbefaler 2 retter per person fra Izakaya-menyen.

