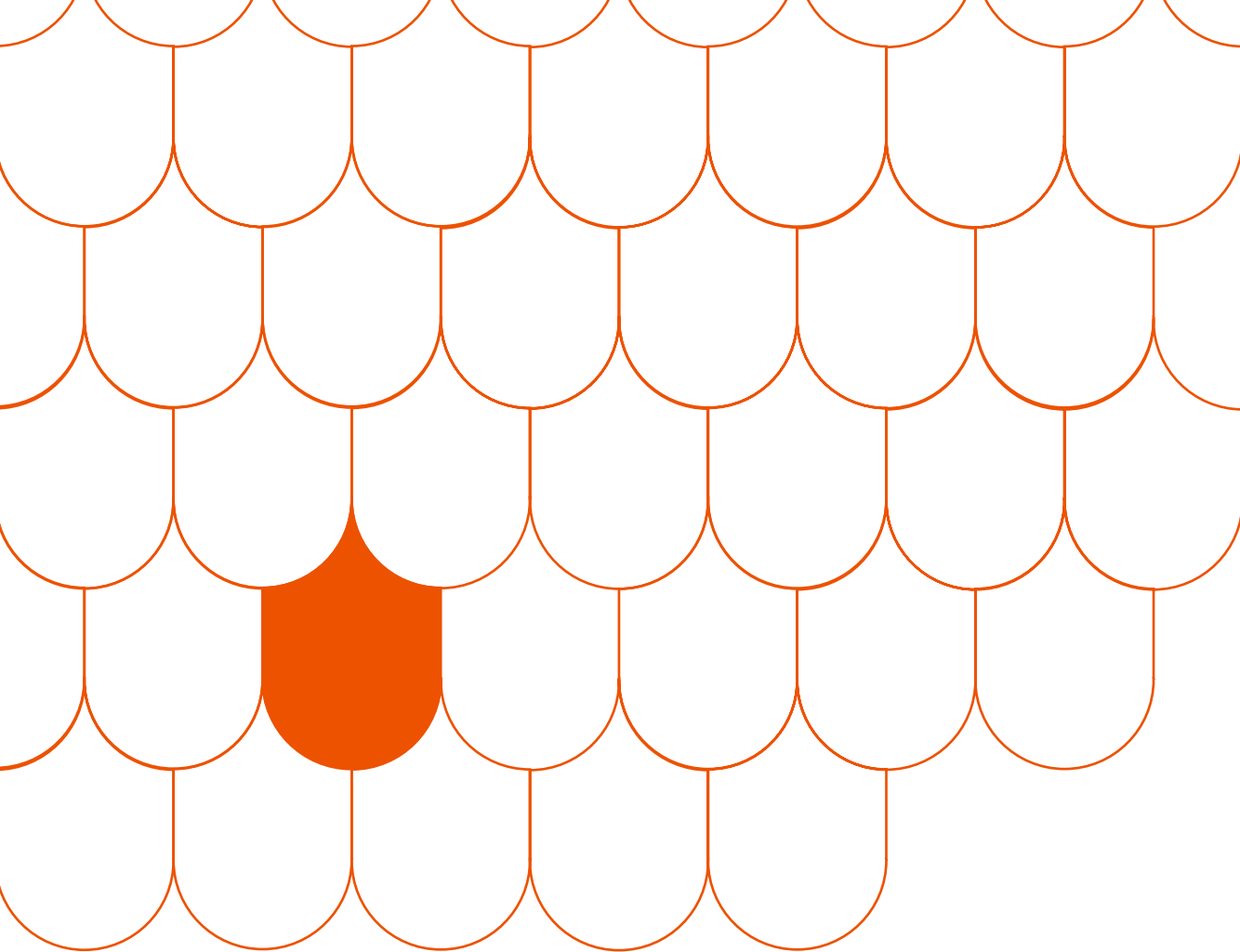




MORI



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 “sharing style” 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 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 laks (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, W, 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 (M)

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, W, 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 (M)**

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)  
*Vegan*

NOK 89,-

Scampi tempura uramaki (SK, F, ML, W)  
Torchred 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  
*Vegan*

NOK 49,-

Grilled sweet potato (SO, N)  
Tofu dressing. *Vegan*

NOK 159,-

Avocado salad (SO, SES)  
Lime, chilli, soy dressing. *Vegan*

NOK 89,-

Onion tempura (SES, SO)  
Black garlic mayo, shiso-tofu dressing, pickled apricot. *Vegan*

NOK 199,-

Crispy artichoke (E, SO)  
Truffle soy emulsion, grapefruit, black garlic, orange. *Vegan*

NOK 179,-

Wagyu mini slider (W, ML, E, SES)  
Morkel mayonnaise , shiso, black sesame

NOK 189,-

Moo ping thai pork belly skewers (B, SO)  
Fried parsley

NOK 159,- (2 PCS)

Smoked spareribs (SO, B, M, 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. *Can be made vegan upon request*

NOK 259,-

### 55°C Norwegian 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 (M)

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,-

*Our Izakaya menu features small, flavorful dishes meant for sharing. We recommend 2-3 dishes per person for the best experience.*



## IZAKAYA

### MENY

Edamame med havsalt (SO)

*Vegan*

NOK 89,-

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

Torched cream cheese, furikake

NOK 165,-

Østers (B, SO)

Ponzu, grønn 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

*Vegan*

NOK 49,-

Grillet søtpotet (SO, N)

Tofu-dressing. *Vegan*

NOK 159,-

Avokadosalat (SO, SES)

Lime, chilli, soyadressing. *Vegan*

NOK 89,-

Løktempura (SES, SO)

Svart hvitløksmajones, tofu-shiso-dressing, syltede aprikoser. *Vegan*

NOK 199,-

Sprø artisjokk (E, SO)

Trøffel-soya-emulsjon, grapefrukt, svart hvitløk, appelsin. *Vegan*

NOK 179,-

Wagyu mini slider (W, ML, E, SES)

Morkelmajones, shiso, svart sesam

NOK 189,-

Moo ping thailandske grillspyd av svineribbe (B, W, SO)

Frityrstekt persille

NOK 159,- (2 STK)

Røkt spareribs (SO, B, M, 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. *Kan lages vegansk på forespørsel*

NOK 259,-

#### 55°C norsk laks (F, ML)

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

NOK 359,-

#### Grillet lammecarré fra New Zealand (M)

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

Vår Izakaya-meny består av små, delikate retter som er laget for å deles. Vi anbefaler 2-3 retter per person for den beste opplevelsen.

