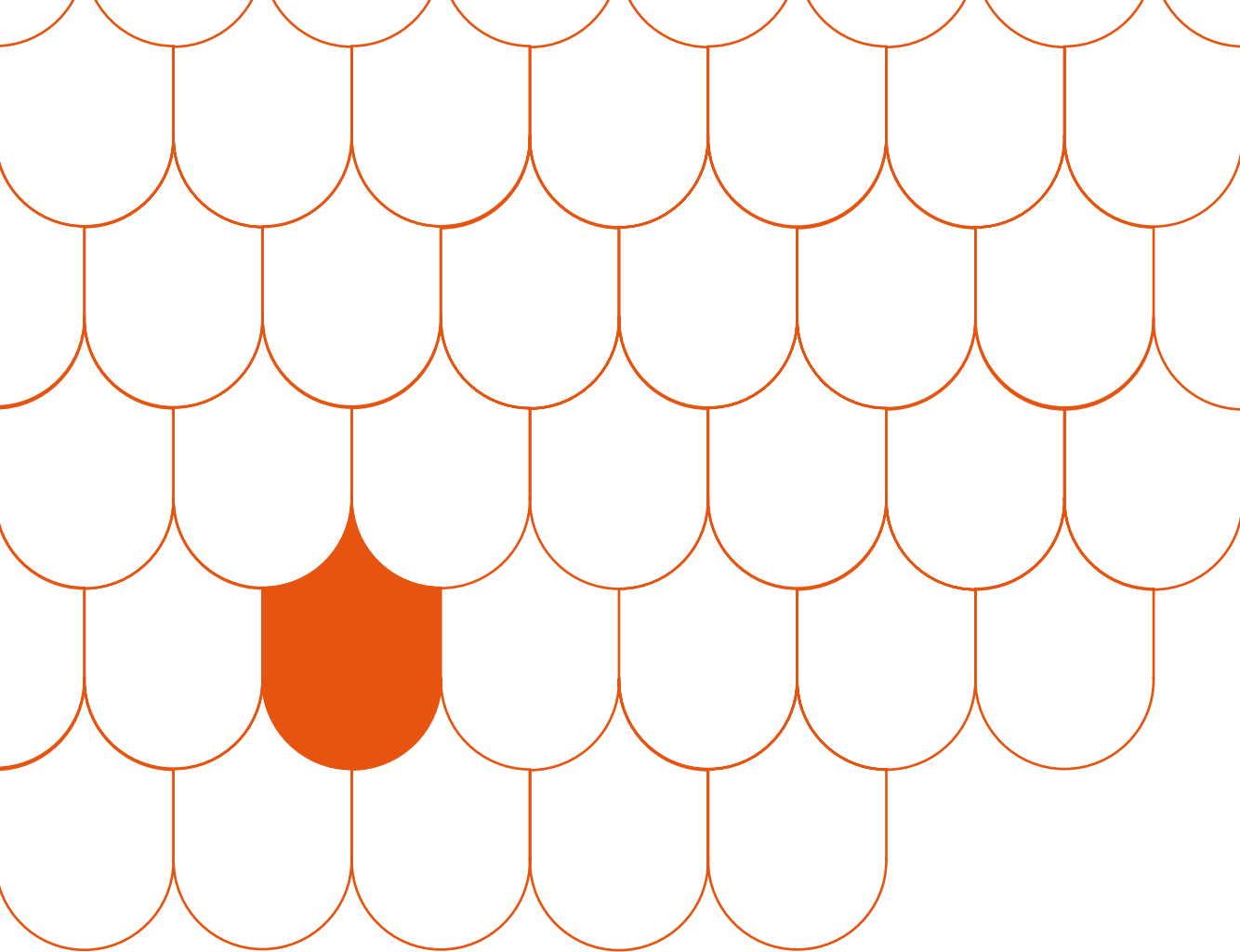




MORI



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

E = egg | egg
W = wheat, gluten | hvete / gluten
M = milk / lactose | melk / laktose
SO = soy | soya
SE = sesame seeds | sesamfrø
CN = cashew nuts | cashewnøtter

F = fish | fisk
SF = shellfish | skalldyr
MO = molluscs | bløtdyr
MU = mustard | sennep
SU = sulphite | sulfitt



M O R I

Restaurant Mori towers above the treetops at the very top of the hotel. The name comes from Japanese and means “forest” – which is 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 rooted in wild-grown ingredients.

The dishes are designed to be shared and enjoyed together at the table. We serve our dishes on recycled porcelain, a conscious choice to give existing materials new life and reduce unnecessary production.

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 fra hotellets åttende etasje.

Sammen med sitt team komponerer kjøkkensjef Riho Kasemets en rekke spennende retter, inspirert av asiatiske smaker og basert på viltvoksende ingredienser.

Rettene er laget for å deles og nytes sammen ved bordet. Vi serverer maten vår på resirkulert porselen, et bevisst valg for å gi nytt liv til eksisterende materialer og redusere unødvendig produksjon.

Spør gjerne en av våre sommelierer om vinanbefalinger fra vårt vinkart.



5-COURSE

MENU

1 // Edamame (SO, F, SU, SE)

Kimchi and pickled pear

2 // Torched hamachi sashimi (F, SO)

Yuzu miso dressing, passion fruit, green onions, pomegranate, orange, fried shiso leaf and nori powder

3 // Maki with soy yuzu kosho marinated salmon (SO, E, F, MU)

Chilli mayonnese, avocado, mango, teriyaki and wasabi.

4 // Gochujang glazed entrecôte (SE, SO, M)

Misobutter, grilled mushrooms and rice with sweet and spicy soy sauce

**may contain wheat*

5 // White chocolate miso mousse (W, M)

Tahiti vanilla and raspberry sorbet

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

The menu can be made vegan upon request.

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

NOK 1.095,- / PERS



5-RETTERS

MENY

1 // Edamame (SO, F, SU, SE)

Kimchi og syltet pære

2 // Flambert hamachi sashimi (F, SO)

Yuzu-miso dressing, pasjonsfrukt, vårløk, granateple, appelsin, fritert shisoblad og noripulver

3 // Maki med yuzu kosho soyamarinert laks (SO, E, F, MU)

Chillimajones, avokado, mango, teriyaki og wasabi.

4 // Gochujang-glasert entrecôte (SE, SO, M)

Misosmør, grillet sopp og ris med søt og spicy soyasaus

**kan inneholde hvete*

5 // Hvit sjokolademousse med miso (W, M)

Tahiti-vanilje og bringebærsorbet

5-retters meny må velges for hele bordet.

Menyen kan lages vegansk på forespørsel.

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

NOK 1.095,- / PERS



7-COURSE

MENU

1 // Edamame (SO, F, SU, SE)

Kimchi and pickled pear

2 // Spicy tuna tartare (SO, W*, SE, F, M**)

Apple and chili foam, avocado cream, pomegranate and nori chips

**may contain wheat*

***milk protein, not laktose*

3 // Muscovado-cured & smoked salmon (M, W, E, F)

Whipped Snøfrisk cream cheese, lemon, red onion and brioche bun

4 // Scampi tempura salad (SF, W, F, E, SO, SU)

Seaweed, sriracha mayonnaise, umami shiitake mushrooms, avocado, tobiko and spring onions

5 // Slow-braised pork belly (SO, SU, MO, SE, MU)

Coconut and soy dressing, chili, coriander and seasonal pickles

6 // Lightly cooked halibut (F, M, SU, MO)

Ponzu beurre blanc, green herb oil, dill, asparagus, mango gel, orange and avruga

Palate cleanser

Please ask your waiter about allergens

7 // Rhubarb tart (G, M, E)

Rhubarb compote, vanilla cream and rhubarb sorbet

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

The menu can be made vegan upon request.

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

NOK 1.295,- / PERS



7-RETTERS

MENY

1 // Edamame (SO, F, SU, SE)

Kimchi og syltet pære

2 // Spicy tunfisktartar (SO, W*, SE, F, M*)

Eple- og chiliskum, avokadokrem, granateple og norichips

*kan inneholde hvet

**melkeprotein, ikke laktose

3 // Muscovado-speket og røkt laks (M, W, E, F)

Pisket Snøfrisk, sitron, rødløk og brioche

4 // Scampi tempurasalat (SF, W, F, E, SO, SU)

Sjøgress, sriracha-majones, umami shiitakesopp, avokado, tobiko og vårløk

5 // Langtidsbraisert svineribbe (SO, SU, MO, SE, MU)

Kokos- og soyadressing, chili, koriander og sesongens syltede grønnsaker

6 // Lettbakt kveite (F, M, SU, MO)

Ponzu beurre blanc, grønn urteolje, dill, asparges, mangogelé, appelsin og avruga

Munnrens

Spør din servitør om allergener

7 // Rabarbraterte (G, M, E)

Rabarbrakompott, vaniljekrem og rabarbrasorbet

7-retters meny må velges for hele bordet.

Menyen kan lages vegansk på forespørsel.

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

NOK 1.295,- / PERS



À LA CARTE

MENU

STARTERS

- Scampi tempura salad (SF, W, F, E, SO, SU) NOK 255,-
Sriracha mayonnaise, umami shiitake mushrooms, avocado, tobiko, spring onions and seaweed. *Can be made with squash tempura for vegetarian option*
- Torched hamachi sashimi (F, SO) NOK 220,-
Yuzu miso dressing, passion fruit, green onions, pome granate, orange, fried shiso leaf and nori powder
- Maki with soy yuzu kosho marinated salmon (SO, E, F, MU) NOK 205,-
Chilli mayonnese, avocado, mango, teriyaki and wasabi. 8 PIECES
- Onion tempura (SES, SO, SU) NOK 235,-
Black garlic mayo, shiso-tofu dressing, pickled apricot. *Vegan*

MAINS

- Lightly cooked halibut (F, M, SU, MO) NOK 445,-
Ponzu beurre blanc, green herb oil, dill, asparagus, mango gel, orange and avruga
- Gochujang glazed entrecôte (SE, SO, M) NOK 465,-
220g entrecôte with misobutter, grilled mushrooms and rice with sweet and spicy soy sauce
**may contain wheat*
- Spicy Yaki udon noodles (W, SO) NOK 289,-
Bell pepper, mushrooms, zucchini, pepper sauce and chili. *Vegan*

DESERTS

- Coconut panna cotta NOK 169,-
Berries and basil oil. *Vegan*
- White chocolate miso mousse (W, M) NOK 185,-
Tahiti vanilla and raspberry sorbet



Á LA CARTE

MENU

MORI MORIAWASE

Spicy tuna tartare (SO, W*, SE, F, M**)

Apple and chili foam, avocado cream, pomegranate and nori chips

**may contain wheat*

***milk protein, not laktose*

4 PIECES

Maki with soy yuzu kosho marinated salmon (SF, E, F)

Chilli mayonnese, avocado, mango, teriyaki and wasabi

8 PIECES

Torched hamachi sashimi (F, SO)

Yuzu miso dressing, passion fruit, green onions, pome granate, orange, fried shiso leaf and nori powder

6 SLICES

Served on one long plate to share

NOK 675,-



Á LA CARTE

MENY

FORRETTER

- Scampi tempurasalat (SF, W, F, E, SO, SU) NOK 255,-
Sriracha-majones, umami shiitakesopp, avokado, tobiko, vårløk og sjøgress. *Kan lages med squash tempura for vegetarisk alternativ*
- Flambert hamachi sashimi (F, SO) NOK 220,-
Yuzu-miso dressing, pasjonsfrukt, vårløk, granateple, appelsin, fritert shisoblاد og noripulver
- Maki med yuzu kosho soyamarinert laks (SO, E, F, MU) NOK 205,-
8 STK
Chillimajones, avokado, mango, teriyaki og wasabi.
- Løktempura (SES, SO, SU) NOK 235,-
Svart hvitløksmajones, tofu-shiso-dressing, syltede aprikoser. *Vegansk*

HOVEDRETTER

- Lettbakt kveite (F, M, SU, MO) NOK 445,-
Ponzu beurre blanc, grønn urteolje, dill, asparges, mangogelé, appelsin og avruga
- Gochujang-glasert entrecôte (SE, SO, M) NOK 465,-
220g entrecôte med misosmør, grillet sopp og ris med søt og spicy soyasaus
**kan inneholde hvete*
- Spicy Yaki Udon (SO, W) NOK 289,-
Paprika, sopp, squash, peppersaus og chili. *Vegansk*

DESSERTER

- Kokos panna cotta NOK 169,-
Bær og basilikumolje. *Vegan*
- Hvit sjokolademousse med miso (W, M) NOK 185,-
Tahiti-vanilje og bringebærsorbet



Á LA CARTE

MENY

MORI MORIAWASE

Spicy tunfisktartar (SO, W*, SE, F, M**)

Eple- og chiliskum, avokadokrem, granateple og norichips

**kan inneholde hvet*

***melkeprotein, ikke laktose*

4 STK

Maki med soyamarinert laks med yuzu kosho (SF, E, F)

Chilli mayonnese, avocado, mango, teriyaki and wasabi

8 STK

Flambert hamachi sashimi (F, SO)

Yuzu-miso dressing, pasjonsfrukt, vårløk, granateple, appelsin, fritert shisoblاد og noripulver

6 SKIVER

Servert på et langt fat for deling

NOK 675,-

