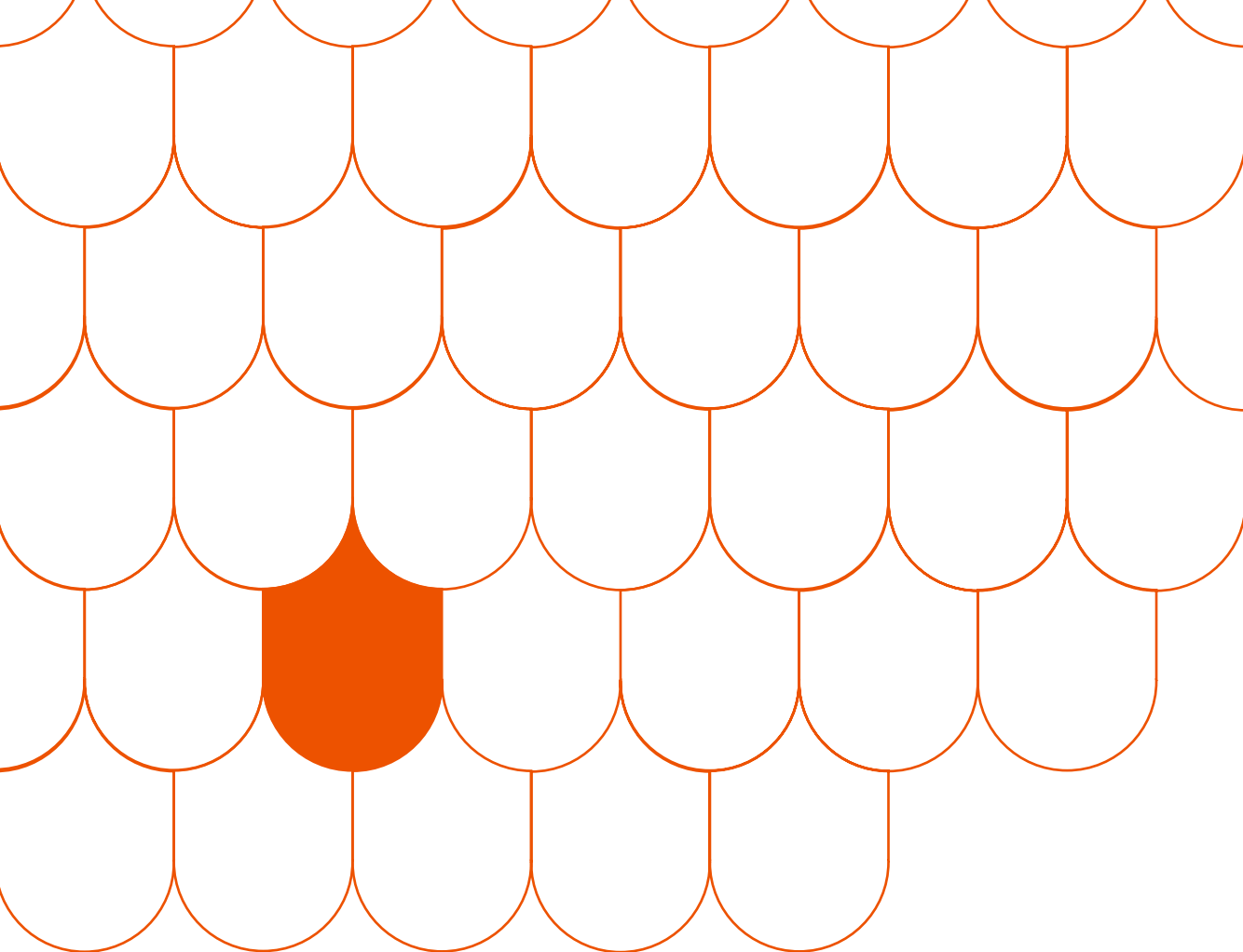




MORI



Please inform about your allergies. This can affect the taste of the dish.
Vennligst inform 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



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, MU, 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)

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

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

Tahiti vanilla and raspberry 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

1 // Edamame (SO, MU, 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)

Chillimajones, avokado, mango, teriyaki og wasabi.

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

Misosmør, grillet sopp og ris med søt og spicy soyasaus

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

Tahiti-vanilje og bringebærsorbet

5-retters meny må velges for hele bordet.

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

NOK 1.095,- / PERS



7-COURSE

MENU

1 // Edamame (SO, MU, 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 lactose*

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.

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

NOK 1.295,- / PERS



7-RETTERS

MENY

1 // Edamame (SO, MU, 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.

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) Sriracha mayonnaise, umami shiitake mushrooms, avocado, tobiko, spring onions and seaweed. <i>Can be made with squash tempura for vegetarian option</i>	NOK 255,-
Torched hamachi sashimi (F, SO) Yuzu miso dressing, passion fruit, green onions, pomegranate, orange, fried shiso leaf and nori powder	NOK 220,-
Spicy tuna tartare (SO, W*, SE, F, M*) Apple and chili foam, avocado cream, pomegranate and nori chips <i>*may contain wheat</i> <i>**milk protein, not lactose</i>	NOK 210,-
Onion tempura (SES, SO, SU) Black garlic mayo, shiso-tofu dressing, pickled apricot. <i>Vegan</i>	NOK 235,-

MAINS

Pan-fried broccoli (SO, CN) Cashew nuts, coconut curry sauce, pomegranate and coriander. Served with rice. <i>Vegan</i>	NOK 279,-
Spicy Yaki udon noodles (W, SO) Bell pepper, mushrooms, zucchini, pepper sauce and chili. <i>Vegan</i>	NOK 279,-
Gochujang glazed entrecôte (SE, SO, M) 220g entrecôte with misobutter, grilled mushrooms and rice with sweet and spicy soy sauce	NOK 425,-

DESSERTS

Coconut panna cotta Berries and basil oil. <i>Vegan</i>	NOK 159,-
White chocolate miso mousse (W, M) Tahiti vanilla and raspberry sorbet	NOK 175,-



À 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 lactose*

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

NOK 675,-

Served on one long plate to share



À LA CARTE

MENY

FORRETTER

Scampi tempurasalat (SF, W, F, E, SO, SU) Sriracha-majones, umami shiitakesopp, avokado, tobiko, vårløk og sjøgress. <i>Kan lages med squash tempura for vegetarisk alternativ</i>	NOK 255,-
Flambert hamachi sashimi (F, SO) Yuzu-miso dressing, pasjonsfrukt, vårløk, granateple, appelsin, fritert shisoblاد og noripulver	NOK 220,-
Spicy tunfisktartar (SO, W*, SE, F, M*) Eple- og chiliskum, avokadokrem, granateple og norichips <i>*kan inneholde hvet</i> <i>**melkeprotein, ikke laktose</i>	NOK 210,-
Løkttempura (SES, SO, SU) Svart hvitløksmajones, tofu-shiso-dressing, syltede aprikoser. <i>Vegansk</i>	NOK 235,-

HOVEDRETTER

Pannestekt brokkoli (SO, CN) Cashewnøtter, kokos-currysaus, granateple og koriander. Serveres med ris. <i>Vegansk</i>	NOK 279,-
Spicy Yaki Udon (SO, W) Paprika, sopp, squash, peppersaus og chili. <i>Vegansk</i>	NOK 279,-
Gochujang-glasert entrecôte (SE, SO, M) 220g entrecôte med misosmør, grillet sopp og ris med søt og spicy soyasaus	NOK 425,-

DESSERTER

Kokos panna cotta Bær og basilikumolje. <i>Vegan</i>	NOK 159,-
Hvit sjokolademousse med miso (W, M) Tahiti-vanilje og bringebærsorbet	NOK 175,-



À 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 shisoblad og noripulver

6 SKIVER

Servert på et langt fat for deling

NOK 675,-

