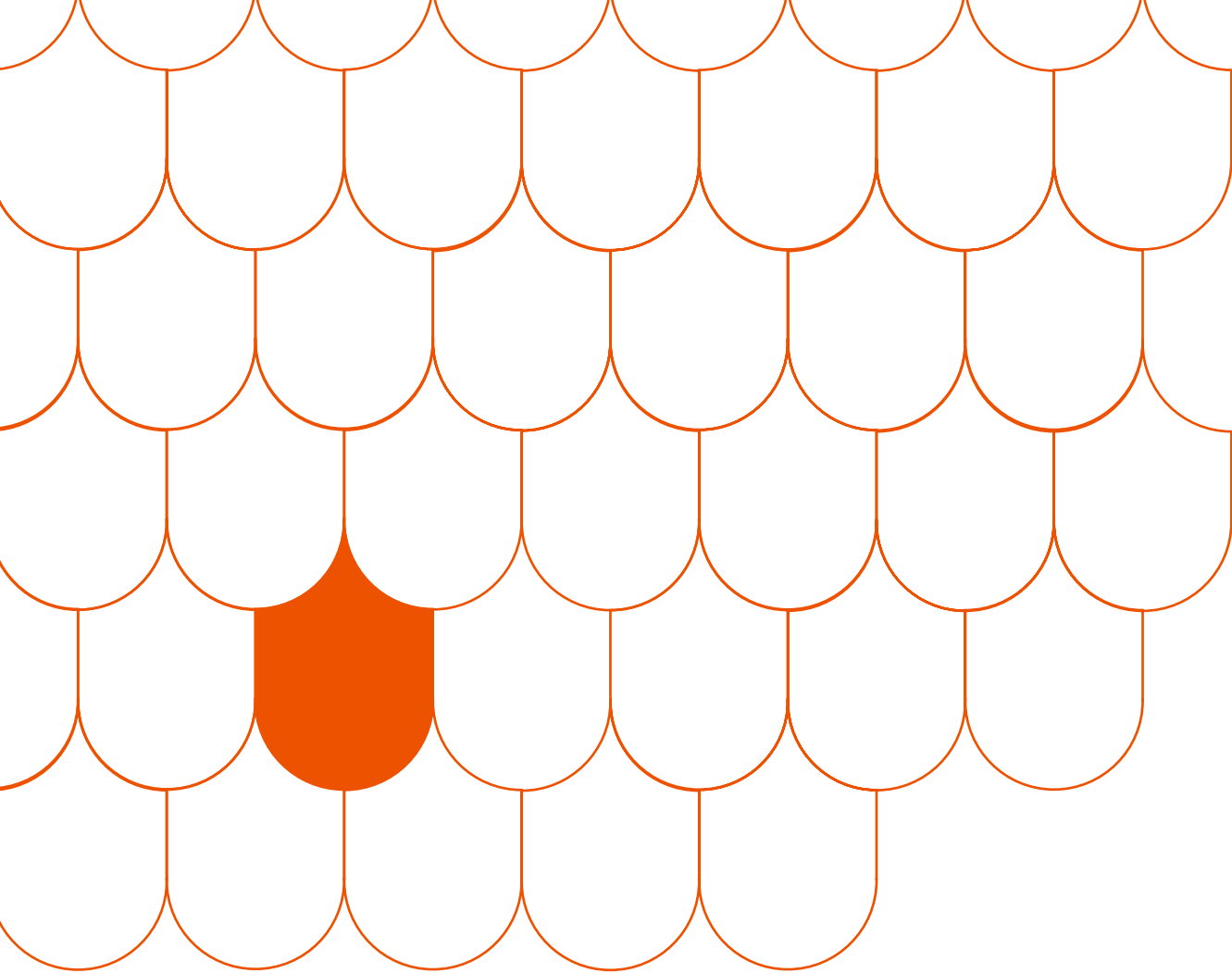




MORI



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

ALLERGENER | ALLERGENS

B = bløtdyr | molluscs

BM = byggmalt | barley

E = egg | egg

F = fisk | fish

H = hvete / wheat, gluten

HN = hasselnøtt | hazelnut

KS = kaliumdisulfit | potassium disulfite

M = mandler | almonds

ML = melk / laktose | milk, lactose

N = nøtter | nuts

PI = pistasjnøtter | pistachio

PK = pinjekjerner | pinenuts

PN = pekannøtter | pecans

R = rug | rye

SEL = selleri | celery

SEN = sennep | mustard

SES = sesamfrø | sesame seeds

SK = skalldyr | shellfish

SO = soya | soy

SU = sulfitt | sulfite

V = valnøtter | walnuts



Restaurant Mori troner høyt over trekronene - på toppen av hotellet. Navnet kommer av Japansk og betyr Skog - som gjenspeiler den unike utsikten du får fra hotellets åttende etasje. Sammen med sitt team komponerer Kjøkkensjef Richard Bocarro 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.

At the top of the hotel, Restaurant Mori offers a breathtaking view of the surrounding forest, as its name suggests.

Head Chef Richard Bocarro and his team craft an exciting menu featuring Asian-inspired flavors and locally-sourced, wild ingredients.

Perfect for communal dining, the "sharing style" plates encourage guests to savor the dishes together.

For full experience, feel free to consult one of our expert sommeliers who can recommend a choice from our diverse wine list.



5-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Hamachi Sashimi (*F, ML, SEL*)

Selleri, Eple, Trøffel, Tozasu-dressing

2 // Løk Tempura(*SEN, SES, SO*)

Syltet Aprikos, Heritage Gulrøtter, Yuzu Tofu Shiso Dressing, Svart Hvitløk

3 // Lobster Roll(*SEN, E, ML, H, SK, MO*)

Bbq Glasert Humer, Tomat Hummer Brioche, Syltet Grønnsaker, Yuzu Kosho

4 // 'Hovelsrud Gård' Økologisk Kyllingbryst(*ML*)

Spisskål, Nameko Sopp, Sweetcorn Sitrongresskrem

5 // Sitrongress Crème Brulee(*ML, N, E*)

Blodappelsin, Sitronverbena Pesto

5-retters smaksmeny må velges for hele bordet.
Vinpakke til 5-retters smaksmeny NOK 865,- / pers

NOK 995,- / PERS



5-COURSE

TASTING MENU

1 // Hamachi Sashimi (*F, ML, SEL*)

Celery, Apple, Truffle, Tozasu Dressing

2 // Onion Tempura (*SEN, SES, SO*)

Pickled Apricot, Heritage Carrots, Yuzu Tofu Shiso Dressing, Black Garlic

3 // Lobster Roll (*SEN, E, ML, H, SK, MO*)

Bbq Glazed Lobster, Tomato Lobster Brioche, Pickles, Yuzu Kosho

4 // 'Hovelsrud Gård' Organic Chicken Breast (*ML*)

Cabbage, Nameko Mushrooms, Sweetcorn Lemongrass Cream

5 // Lemongrass Crème Brulee (*ML, N, E*)

Blood Orange, Lemon Verbena Pesto

5-course tasting menu must be chosen for the entire table.

Wine package for the 5-course tasting menu NOK 865 per person.

NOK 995,- / PERS



7-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Lett Røkt Vilttartar(SO, E, ML)

Pastinakk, Ikura, Sjalottløk Marmelade, Nasturtium

Skrei Ceviche (F,SO)

Dashi, Lime, Granateple, Koriander, Peruansk Chili

Hitra Kamskjell(B, SEL, F, ML)

Selleri, Eple, Trøffel, Tozasu-dressing

2 //Yakiniku 'Hovelsrud Gård' Økologisk Kyllingving(SES, SO, MO)

Tataki Kyuri, Kimchi

3 // Panko Reke Ceasar Taco (H, ML, F, SK, E, SO)

Avokadokrem, Furikake, Togarashi, Asiatisk Pepper Saus

4 // Løk Tempura (SEN, SES, SO)

Syltet Aprikos, Heritage Gulrøtter, Yuzu Tofu Shiso Dressing,
Svart Hvitløk

5 // Wagyu Slider (H, ML, E, F)

Kaviarmajones

6 // Miso Marinert Skrei (F, SO)

Avokado Salat, Syltet Ingefær, Nishiki, Lilla Shiso

7 // Cleanser (Spør servitøren din om allergier)

Yoghurt, Lakris, Pasjonsfrukt (ML, N)

Vanilje bizcocho kake

7-retters smaksmeny må velges for hele bordet.

Vinpakke til 7-retters smaksmeny NOK 1.055,- / pers

NOK 1.245,- / PERS



7-COURSE

TASTING MENU

1 // Light Smoked Venison Tartar (SO, E, ML)

Parsnip, Ikura, Shallot Marmalade, Nasturtium

Skrei Ceviche (F, SO)

Dashi, Lime, Pomegranate, Coriander, Peruvian Chili

Hitra Scallop (B, SEL, F, ML)

Celery, Apple, Truffle Tozazu Dressing

2 // Yakiniku 'Hovelsrud Gård' Organic Chicken Wing (SES, SO, MO)

Tataki Kyuri, Kimchi

3 // Panko Shrimp Ceasar Taco (H, ML, F, SK, E, SO)

Avocado Cream, Furikake, Togarashi, Asian Pepper Sauce

4 // Onion Tempura (SEN, SES, SO)

Pickled Apricot, Heritage Carrots, Yuzu Tofu Shiso Dressing, Black Garlic

5 // Wagyu Slider (H, ML, E)

Caviar Mayonnaise

6 // Miso Marinated Skrei (F, SO)

Avocado Salad, Pickled Ginger, Nishiki, Purple Shiso

7 // Cleanser (ask your waiter for allergies)

Yoghurt, Liquorice, Passion Fruit (ML, N)

Vanilla bizcocho cake

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

Winepackage 7 course tasting menu NOK 1.095,- / pers

NOK 1.245,- / PERS

