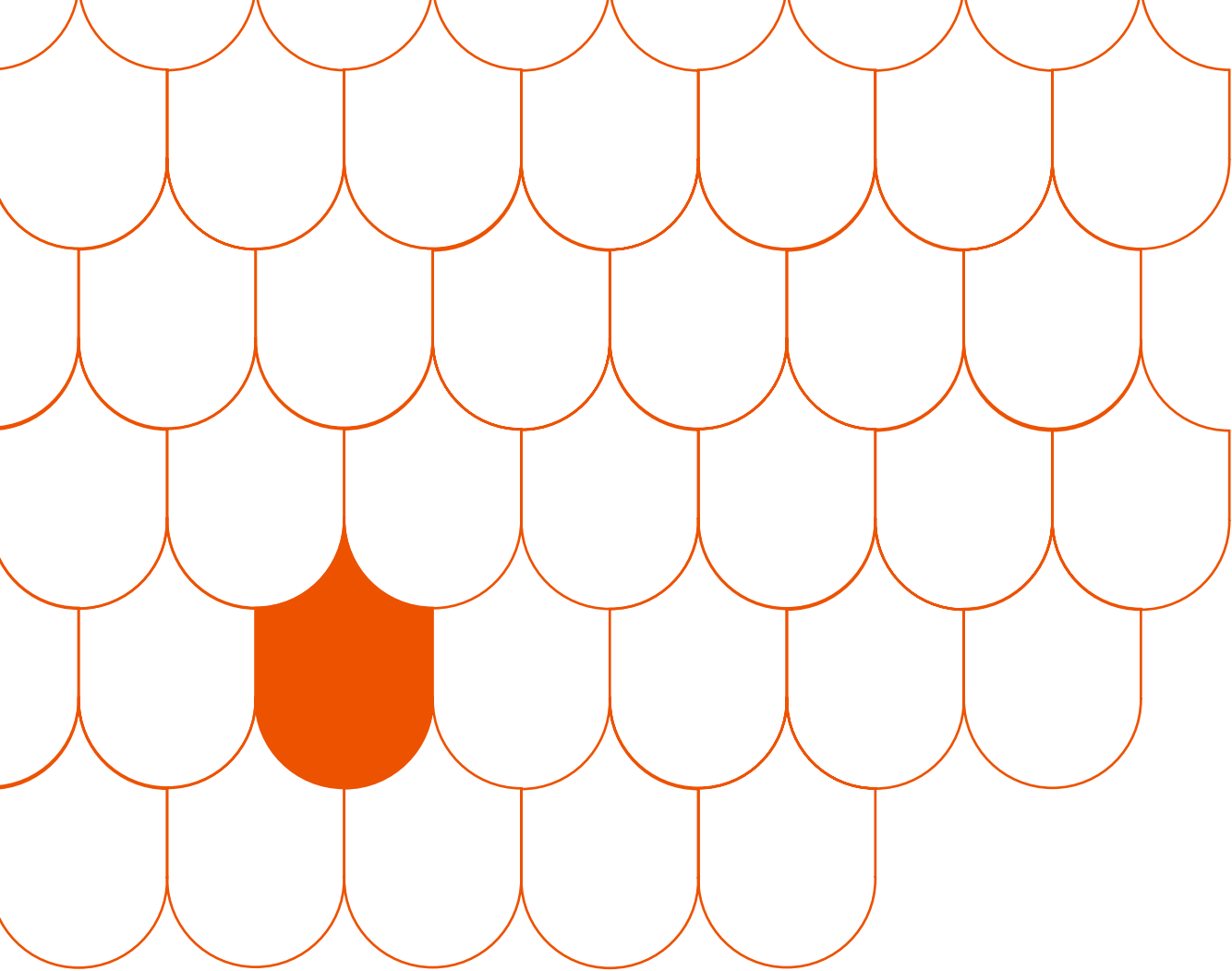




MORI





M O R I

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.



TASTE OF MORI

SNACKMENY

Edamame med havsalt (SO)

NOK 89,-

Et utvalg østers

NOK 55,- / STK

- Yuzu, dill og agurk (B, F)

- Aji Amarillo (B, F) 🌶️

- Syltet ingefær og svart sesam (B, F, SES)

Wagyu slider (E, F, H, ML)

NOK 109,- / STK

Brioche og kaviarmajones

Crispy artisjokk (SO, E)

NOK 59,-

Trøffelsoya, soppemulsjon, svart hvitløk, grapefrukt og appelsinpuré

Dagens ceviche

NOK 185,-

(Vennligst spør din servitør om allergener)

Full snackmeny for 2 personer (B, E, F, H, SO, ML)

NOK 599,-

- Edamame

- Østers x 2

- Wagyu slider x 2

- Crispy artisjokk

- Dagens ceviche



5-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Sjørørret (F, ML, SO)

Gulrot- og ingefærpuré, ponzu gel, tapioca, yoghurt, agurkfrø og rispapir av Nori Chips

2 // Crispy artisjokk (E, SO)

Trøffelsoya, soppemulsjon, svart hvitløk, grapefrukt og appelsinpuré

3 // Risotto med hummer og purreløk (F, SK, ML)

Mango - og limesorbet, thai rød curry skum og søtpotet crisps

4 // Hoisin andelår (BL, SO, SES, H)

Hoisinsaus, kimchi, chutney av mango og rosa pepper, og pannekaker

5 // Sjokolade og miso mousse (E, ML, SO)

Krydret brødcrisp og klementinsorbet

5-retters smaksmeny må velges for hele bordet.

Vinpakke til 5-retters smaksmeny NOK 825,- / pers

NOK 895,- / PERS



7-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Kamskjell ceviche (BL, F, SO) 🌙

Aji Amarillo, kumquat og chulpe

Yellowfin tataki (F, SEN, SES)

Svart sesam, dijon, koriander, persille og syltet ingefærgelé

Kveite sashimi (F)

Yuzu lemonade, salsa av stekt paprika og japeño, og marinert gojibær

2 // Teriyaki unagi (F, HV, ML, SO)

Pepperrot panna cotta, breiflabb leversnø, Granny Smith, hvit sjokolade, kaviar, reddik og røkt makrell consommé gelé

3 // Wagyu slider (E, HV, F, ML)

Brioche og kaviarmajones

4 // Crispy artisjokk (E, SO)

Trøffelsoya, soppemulsjon, svart hvitløk, grapefrukt og appelsinpuré

5 // Yuzu kongeøsters (sopp) ramen (E, SO)

Vaktelegg og kaisosalat

6 // Wagyu gydon (E, F, SO)

Tobiko, marinert sopp, tataki saus og rå eggeplomme

7 // Cleanser

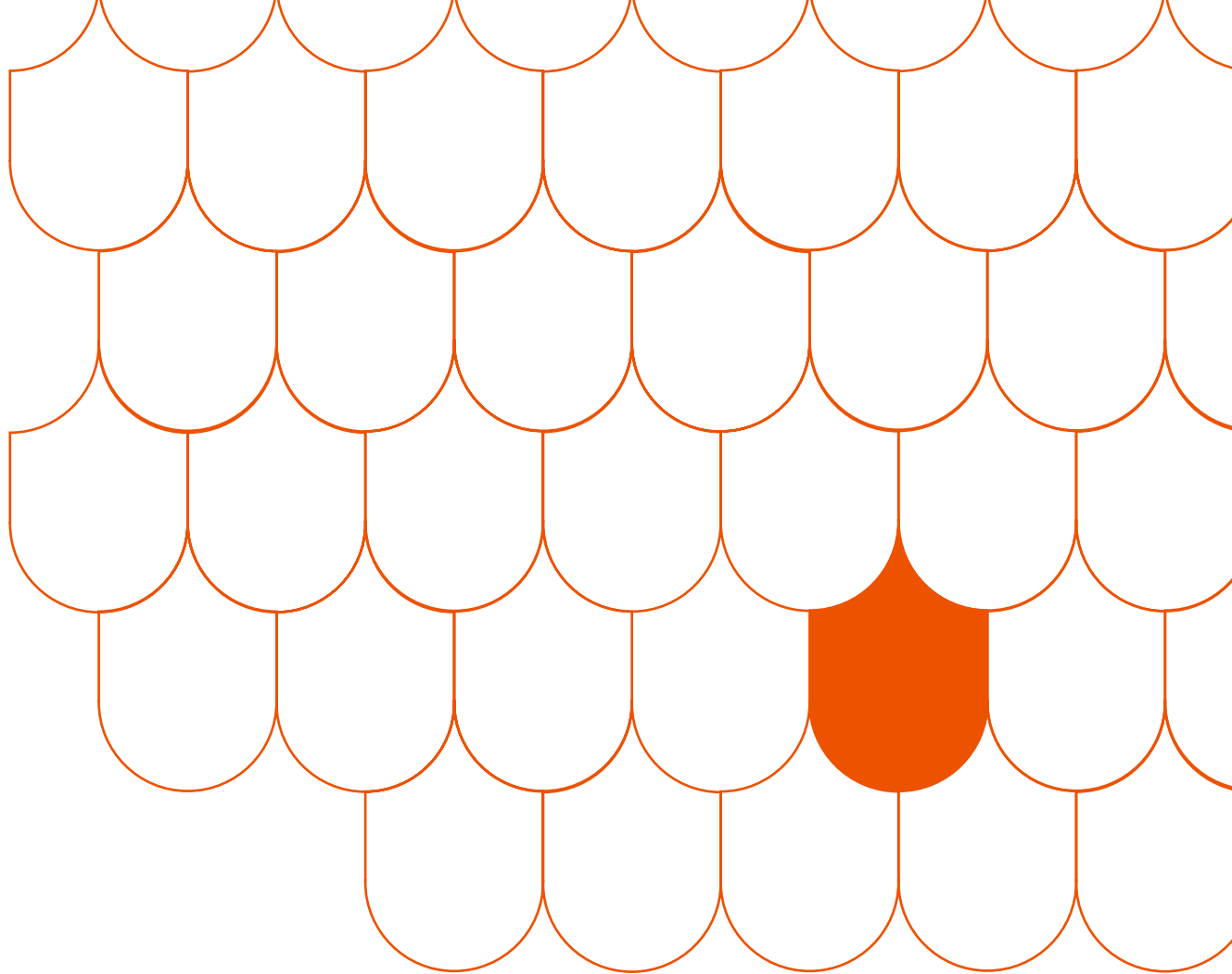
Braisert ananas (SO)

Pasjonsfruktskinn, marshmallow espuma og kokos- og sitrongressorbet

7-retters smaksmeny må velges for hele bordet.

Vinpakke til 7-retters smaksmeny NOK 925,- / pers

NOK 1.195,- / PERS



Vennligst informer om dine allergier. Dette kan påvirke smaken av retten.

ALLERGENER

B = bløtdyr
BM = byggmalt
E = egg
F = fisk
H = hvete / gluten
HN = hasselnøtt
KS = kaliumdisulfitt

M = mandler
ML = melk / laktose
N = nøtter
PI = pistasjnøtter
PK = pinjekjerner
PN = pekannøtter
R = rug

SEL = selleri
SEN = sennep
SES = sesamfrø
SK = skalldyr
SO = soya
SU = sulfitt
V = valnøtter

