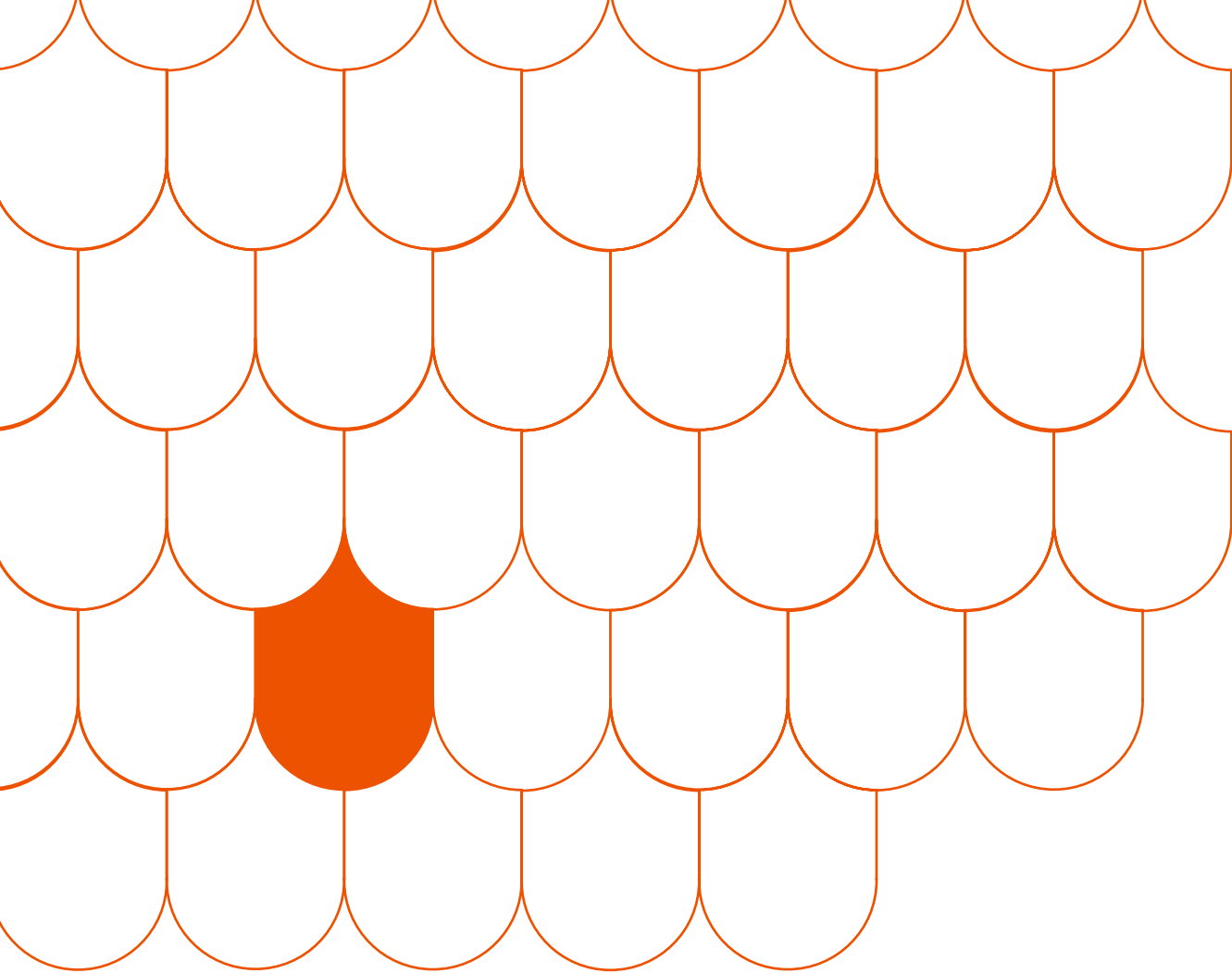




MORI



ALLERGENER

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

*M = mandler
ML = melk / laktose
PI = pistasjnøtter
PK = pinjekjerner
PN = pekannøtter
R = rug
SEL = selleri*

*SEN = sennep
SES = sesamfrø
SK = skaldyr
SO = soya
SU = sulfitt
V = valnøtter
MO = bløtdyr*



SNACK-MENY

Edamamebønner

Szechuanglaserte edamamebønner (SES, SO) 🍣

NOK 89,-

Edamame med havsalt (SO)

NOK 89,-

Crispy Shiitakesopp

NOK 50,-

Mini Sliders

Wagyu (H, ML, E, SEN)

NOK 159,- / STK

Majones med smak av sort hvitløk, syltet rødløk og en variasjon av sopp

Hummer (SK, H, ML, E)

NOK 139,- / STK

Yuzu-kosho, erteskudd og puré av sitrus

Edamamehummus (SO, H)

NOK 79,- / STK

Trøffelmajones, syltet løk, erteskudd og crispy sjalottløk

Et Utvalg Østers

NOK 50,- / STK

Ingefær, miso, agurk & koriander (MO, SO, H)

Ponzugele, gressløk & crispy ris (MO, SO)

Agurk, dill & yuzu (MO)

Mini Snacks

Kongekrabbe, yuzukosho, pasjonsfrukt, crispy parmesan (SK, E, ML)

NOK 70,-

Avokado & tofu taco, stekt tofu, avokado, tofukrem, erteskudd (SO)

NOK 50,-

Soppterte kremost, eple- & limepuré (SO, H, E, N, ML)

NOK 45,-



5-RETTERS

TASTING MENU

1 // Sashimi av Hiramasa (F, SO, H)

Shiro misodressing, reddik, kaviar av ørret, shiso og rød chilli

Laks Tataki (F, SO, SK, MO, H)

Agurk, yuzu, rugbrød, reddik, østersemulsjon

Urfe Bifftartar (SO, E, ML)

Sjalottløkmarmelade, wasabi-iskrem, blomkarse, lotuschips

2 // Pannestekte Kamskjell (SK, MO)

Mais, vaniljekrem med kokos og sitrongress, tindved- og chilimarmelade, crispy kylling

3 // Risotto med Hummer & Purreløk (F, SK, ML)

Rød thai kokoskum, alphonso mango- og lime sorbet

4 // Crispy Andelår (SO, SES, H, MO)

Norsk and, hoisinsaus, chutney av mango og rosèpepper, kimchi, hjertesalat, agurk, vårløk, kumquat

5 // Plomme & Miso Panna Cotta (M, E, SO, ML, H)

Mandelkake, fløtekaramell, eple- og galangalsorbet, eple yuzu salat



Menyen kan variere etter sesong og tilgjengelighet på råvarer.

5- & 7-retters tasting meny kan bestilles for minimum 2 personer.

Må bestilles for hele bordet & kan ikke kombineres med á la carte

NOK 895,- / PERS



7-RETTERS

TASTING MENU

1 // Kveite Sashimi (F)

Yuzu & ingefærlemonade, marinerte gojibær, grillet paprika- og jalapeñosalsa

Spicy Tunfisktartar (F, SES, SO, SEN) 🌶️

Avokado, grønn chili, ingefær, yuzu dashi gel og søtpotetchips

Kamskjell Sashimi (SK, MO, SO)

Fersk trøffel, sort hvitløk og wakamesalat

2 // Crispy Artisjokk (SO, E)

Soya, sopp- og trøffelemulsjon, sort hvitløk, appelsinskall og grapefrukt

3 // Terte med en Variasjon av Sopp (SO, HV, ML, N, E)

Kremost, eple- og limepuré, teriyakisirup og piemonte hasselnøtter

4 // Wagyu Slider (H, ML, E, SEN)

Majones med smak av sort hvitløk, syltet agurk og sopp

5 // Gratinert Kongekrabbe (SK, SO, SEN, F)

Koriandermajones, crispy søtpotet og grillet lime

6 // Kryddermarinert Hjort (SO, SES)

Gresskar, artisjokkterte, bjørnebær, teriyaki- & appelsinsaus, grønnkålschips

7 // Chilimousse med Varm Sjokolade (ML, E, SES)

Kokos- og sitrongresssorbet, krydret mangokompott & kaffe crumble

NOK 1.195,-/ PERS



À LA CARTE

MODERNE SASHIMI & TARTAR

Laks Tataki (*F, SO, SK, MO, H*)

Agurk, yuzu ,rugbrød, reddik og østersemulsjon

NOK 179,-

Spicy Tunfisktartar (*F, SES, SO, SEN*) 🌶️

Avokado, grønn chili, ingefær, yuzu dashi gel og søtpotetchips

NOK 185,-

Kveite Sashimi (*F,*)

Yuzu & ingefærlemonade, marinerte gojibær, grillet paprika- og jalapeñosalsa

NOK 189,-

Urfe Bifftartar (*SO, E, ML*)

Sjalottløkmarmelade, wasabi-iskrem, blomkarse og lotuschips

NOK 179,-

Kamskjell Sashimi (*SK, MO, SO*)

Fersk trøffel, sort hvitløk og wakamesalat

NOK 249,-

Sashimi av Hiramasa (*F, SO, H*)

Shiro misodressing, reddik, kaviar av ørret, shiso og rød chilli

NOK 229,-



À LA CARTE

FISK & SJØMAT

Karashi Sumiso Tara *(F, SO, H, SES)*

Misomarinert torsk, avocado- og sesamsalat, syltet ingefær og dampet ris

NOK 389,-

Risotto med Hummer & Purreløk *(F, SK, ML)*

Rød thai kokoskum, alphonso mango- og lime sorbet

NOK 299,-

Pannestekte Kamskjell *(SK, MO)*

Mais, vaniljekrem med kokos og sitrongress, tindved- og chilimarmelade, crispy kylling

NOK 309,-

Gratinert Kongekrabbe *(SK, SO, SEN, F)*

Koriandermajones, crispy søtpotet og grillet lime

NOK 665,-



À LA CARTE

VEGETARISKE RETTER

Avocado Salat (SO, SE)

Sesamfrø, grønn chilli- og ingefærdressing

NOK 129,-

Terte med Tofu & Sopp (SO, E, ML, H)

En variasjon av sopp, tofu, eple- og limepuré, teriyakisirup og piemonte hasselnøtter

NOK 159,- / 2 STK

Dampet Blomkål (N)

Rød thai karrisaus, jalapeno-grillet peppersalsa, ristede cashewnøtter og dampet ris

NOK 169,-

Crispy Artisjokk (SO, E)

Soya, sopp- og trøffelemulsjon, sort hvitløk, appelsinskall og grapefrukt

NOK 119,-

Taco med en variasjon av Sopp (SO, H)

Chutney av mango og rosèpepper, kimchi, hjertesalat, agurk, vårløk, marinerte bønnespirer og teriyakisaus

NOK 299,-



Alle retter kan anrettes vegansk på forespørsel



À LA CARTE

KJØTT

Crispy Andelår *(SO, SES, HV, M, MO)*

Norsk and, hoisinsaus, chutney av mango og rosèpepper, kimchi, hjertesalat, agurk, vårløk og kumquat

NOK 349,- / 1 PERS

NOK 599,- 2 PERS SHARING

Pannestekt Andebryst *(SO, SEL, SUL)*

Kirsebær fra eiketoppen gård, fennikelgrateng, fennikelsalat, selleripuré og teriyakisaus

NOK 309,-

Urtebakt Lammecarre *(H, ML, SO)*

Soyabønnehummus, pisket geitost, sprø artisjokk, sitronskinnpuré, mynteolje, erteskudd og dampet ris

NOK 429,-

Kryddermarinert Hjort *(SO, SES)*

Gresskar, artisjokkterte, bjørnebær, teriyaki- & appelsinsaus og grønnkålschips

NOK 389,-

Grillet Wagyu Steak **Chefs Choice** *(SO, SES)*

A5 -110g, spør din servitør ved allergener

NOK 1095,-



À LA CARTE

DESSERT

Chilimousse med Varm Sjokolade <i>(ML, E, SES)</i> Kokos- og sitrongressorbet, krydret mangokompott og kaffe crumble	NOK 149,-
Plomme & Miso Panna Cotta <i>(M, E, SO, ML, H)</i> Mandelkake, fløtekaramell, eple- og galangalsorbet, eple yuzu salat	NOK 149,-
Obolatu <i>(E, ML)</i> Fermentert norsk rabarbra, appelsin, nyr, marengs, salt karamellsaus	NOK 159,-
Sorbet & Iskrem	
Eple & Galangal	NOK 39,-
Kokos og Sitrongress	NOK 39,-
Shiso Jordbær	NOK 39,-
Vanilje <i>(ML, E)</i>	NOK 39,-
Melkesjokolade & Miso <i>(ML, H, SO)</i>	NOK 39,-
Petit Four	NOK 39,- / STK

HENVEND DEG TIL DIN SERVIDØR VED ALLERGENER ELLER SPØRSMÅL



Restaurant Mori troner høyt over trekronene - på toppen av hotellet. Navnet kommer av Japansk og betyr skog - som gjenspeiler den unike utsikten.

Sammen med sitt team komponerer Kjøkkensjef Richard Bocarro en rekke spennende retter, basert på asiatiske smaker, viltvoksende- og lokale råvarer.

Sett sammen din egen meny, eller velg en av våre anbefalte menyer. Konseptet er kalt Kaiseki og er et måltid som består av flere retter, og lar deg oppleve en full kulinarisk reise fra forretten til dessert.

Spør gjerne en av våre sommelierer om vinanbefalinger fra vårt vinkart eller en omvisning i vinrommet.

