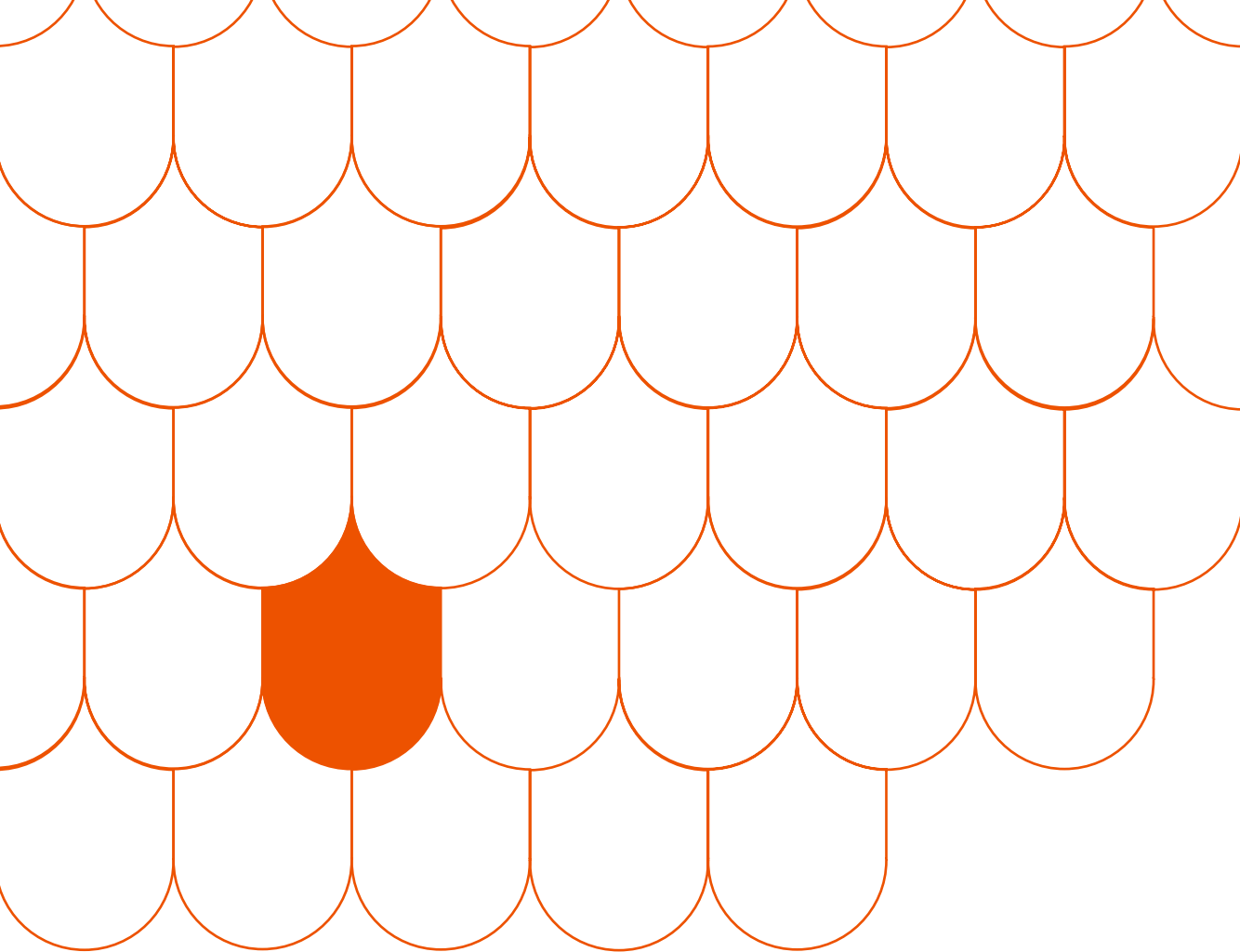




MORI



Vennligst informer om eventuelle allergier. Tilpasninger kan påvirke smaken på retten.
Please inform us of any allergies. Adaptations may affect the flavour of the dish.

ALLERGENER | ALLERGIES

E = egg | egg

F = fisk | fish

M = melk / laktose | milk / lactose

W = hvete, gluten | wheat / gluten

CEL = selleri | celery

MO = bløtdyr | molluscs

MU = sennep | mustard

SF = skalldyr | shellfish

SO = soya | soy

SU = sulfitt | sulphite

CN = cashewnøtter | cashew nuts

PC = pekannøtter | pecan nuts

PN = pinjekjerner | pine nuts

SE = sesamfrø | sesame seeds

 **vegan** | **vegan**

 **vegetar** | **vegetarian**



Restaurant Mori troner høyt over trekronene, i åttende etasje på The Well Hotel. Navnet Mori betyr «skog» på japansk og speiler både utsikten og roen som møter deg her. Med skogen som bakteppe og bordet som samlingspunkt får kvelden sin egen rytme.

Kjøkkenteamet henter inspirasjon fra smaker, råvarer og teknikker brukt i ulike asiatiske kjøkken, tolket på Moris egen måte. Resultatet er tydelige smaker og retter som inviterer til å prøve litt forskjellig, dele rundt bordet og oppdage nye favoritter sammen. Rettene serveres på resirkulert porselen, valgt for å gi eksisterende materialer nytt liv.

Enten du velger noen småretter, en hovedrett eller overlater valgene til kjøkkenet med Chef's Choice, håper vi du blir sittende litt lenger. Spør gjerne vertskapet om anbefalinger, eller la en av våre sommelierer finne vin som passer til maten.

Restaurant Mori towers high above the treetops, on the 8th floor of The Well Hotel. Mori means "forest" in Japanese, reflecting both the view and the sense of calm that awaits you here. With the forest as a backdrop and the table as a gathering place, the evening finds its own rhythm.

The kitchen team draw inspiration from the flavours, ingredients and techniques of kitchens across Asia, interpreted in Mori's own way. The result is a menu of distinctive flavours and dishes that invite you to try something new, share around the table and discover new favourites together. Our dishes are served on recycled porcelain, chosen to give existing materials a new life.

Whether you choose a few small plates, a main course or leave the decisions to our chefs with Chef's Choice, we hope you will stay a little longer. Ask our team for recommendations, or let one of our sommeliers find the perfect wine to accompany your meal.



Chef's Choice

3-retters meny

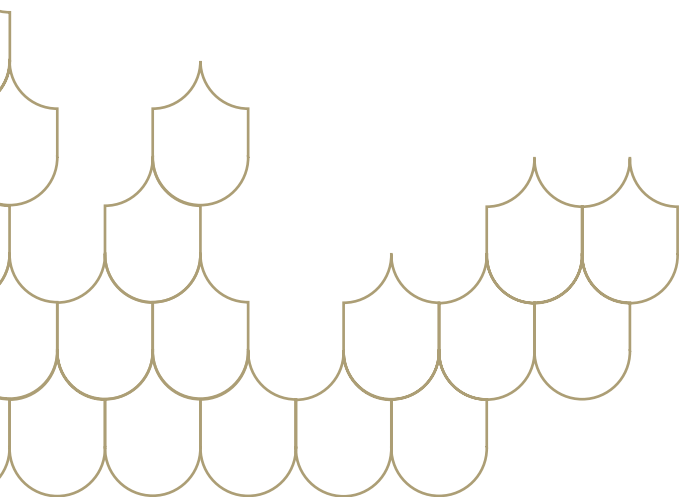
La oss sette sammen en helhetlig Mori-opplevelse for dere!

Chef's Choice består av tre retter som presenterer noen av våre beste smaker og kan variere etter sesong og tilgjengelige råvarer.

For å skape en felles opplevelse rundt bordet må Chef's Choice velges av alle i selskapet.

Spør gjerne teamet vårt om kveldens meny og anbefalt drikke.

PRIS: 795,- PER PERSON





Snacks

Edamame *SO* (VE)
Havsalt

125,-

Lett krydrede pekannøtter *E · PC* (V)

85,-

Sprø rekechips *SF · SE*
Sitronmajones

75,-

Østers *MO · SO · CEL*
Bloody Mary eller ponzu

65,- / STK

Tunfisktartar *F · M · SE · SO*
Epleskum og gochujangdressing

185,-

Sushi

Maki med krabbe *E · F · W · MU · SF · SO*
Agurk, mango, shiso, teriyaki og gresskar

245,- / 8 STK

Maki med spicy tunfisk *E · F · SE · SO · MU*
Avokado, agurk, gochujang og srirachamajones

235,- / 8 STK

Nigiri med flambert hamachi *F · MU*

165,- / 2 STK

Kamskjellceviche *MO*
Kokos- og chilidressing, karse og sprø lotusrot

185,-

Hamachitartar *F · M · SO*
Trøffel-tosazu, Nýr-espuma, karse og granateple

189,-

Mori Moriawase *E · F · M · MO · MU · SE · SF · SO*
Maki med spicy tunfisk, kamskjellceviche og hamachitartar

675,-

Salater

Avokadosalat *SE · SO* (VE)
Chili-, soya- og limedressing, sesamfrø og karse

175,-

Salat med tempura scampi *E · F · SF · W*
Avokado, vårløk, ikura og srirachamajones

245,-

Agurk- og edamamesalat *W · SE · SO* (VE)
Sesamfrø, chili og wakame

185,-



Småretter

Tempura scampi <i>F · W · SF · SO</i>	195,-
Løkttempura VE Svart hvitløksmajones og aprikos	235,-
Saltbakt rødbete <i>M</i> V Røkt Nýr, søt eddikdressing og syltet daikon	195,-
Katsu kyllingsandwich <i>E · M · W · SE · SO</i> Husets katsusaus, Kewpie-majones og brioche	265,-
BBQ-marinerte spareribs <i>W · MO · SE · SO</i> Syltede grønnsaker og chili	245,-
Hoisin svinewrap <i>E · W · MO · SE · SO</i> Hoisin-glaze, friskt eple og gressløksmajones	225,- / 2 STK
Rekebiter med shiso <i>F · SE · SF · SO</i> Bisque, sesamfrø og katsuobushi	155,- / 2 STK
Slider med gravet laks <i>F · M · W</i> Brioche, rømme, dill, rødløk og kaviar	189,-

Fra havet

Pannestekt havabbor <i>F · M · SO</i> Yuzu-dashisau, fennikel- og dillsalat	425,-
Pannestekt torsk <i>F · M · SO · SU</i> Ponzu-smørsau, pannestekt shiitake, bok choy og urteolje	445,-
Grillet blekksprut glasert med gochujang og honning <i>MO · SE · SO</i> Vårløk, daikon og ris	385,-



Fra grillen

Blomkålbiff med artiskokk-misokrem PN · SO (VE)

Kantareller, ristede pinjekjerner, grønne blader og jalapeñovinaigrette

315,-

Indrefilet av storfe SE · SO

Søt og sterk soya- og sesamsaus, ris og vermicelli

535,-

Japansk A5 Wagyu

Yuzu- og shisorelish, sprøstekt kongeøsterssopp
Spør din servitør om dagens tilgjengelige størrelser.

7,50 / GRAM

Sideretter

Dampet ris med furikake SE

55,-

Hjemmelaget kimchi F · SO · W

75,-

Desserter

Mango Sticky Rice

Mango- og pasjonsfruktsorbet, mango chutney, mynte og toffeesaus

179,-

Yuzu-Nýr sorbet M

Karamellsaus og crumble

169,-

Dagens sorbet

Spør din servitør om dagens utvalg.

169,-

Coconut Silk

Thaibasilikumolje, aquafabamarengs og bær

169,-



Chef's Choice

3-Course Menu

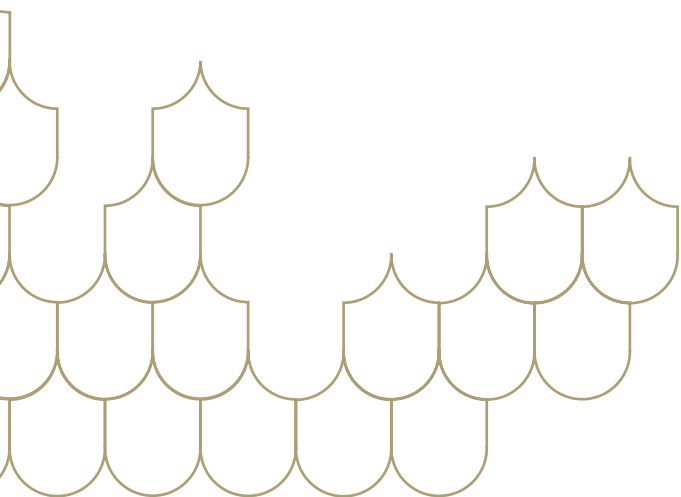
Let us create a complete Mori experience for you!

Chef's Choice consists of three courses showcasing some of our best flavours and may vary depending on the season and availability of ingredients.

To create a shared dining experience, Chef's Choice must be ordered by the entire table.

Please ask our team about tonight's menu and recommended drinks.

PRICE: NOK 795,- PR. PERSON





Snacks

Edamame *SO* (VE)

Sea salt

NOK 125,-

Lightly Spiced Pecans *E · PC* (V)

NOK 85,-

Crispy Prawn Crackers *SF · SE*

Lemon mayonnaise

NOK 75,-

Oysters *MO · SO · CEL*

Bloody Mary or ponzu

NOK 65,- / PC

Tuna Tartare *F · M · SE · SO*

Apple foam and gochujang dressing

NOK 185,-

Sushi

Crab Maki *E · F · W · SF · SO · MU*

Cucumber, mango, shiso, teriyaki and pumpkin

NOK 245,- / 8 PCS

Spicy Tuna Maki *E · F · SE · SO · MU*

Avocado, cucumber, gochujang and sriracha mayo

NOK 235,- / 8 PCS

Torched Hamachi Nigiri *F · MU*

NOK 165,- / 2 PCS

Scallop Ceviche *MO*

Coconut and chili dressing, cress and lotus crisps

NOK 185,-

Hamachi Tartare *F · M · SO*

Truffle tosazu, Nýr espuma, cress and pomegranate

NOK 189,-

Mori Moriawase *E · F · M · MO · MU · SE · SF · SO*

Spicy Tuna Maki, Scallop Ceviche and Hamachi Tartare

NOK 675,-

Salads

Avocado Salad *SE · SO* (VE)

Chilli, soy and lime dressing, sesame seeds and cress

NOK 175,-

Scampi Tempura Salad *E · F · SF · W*

Avocado, spring onion, ikura and sriracha mayonnaise

NOK 245,-

Smashed Cucumber and Edamame (VE)
Salad *W · SE · SO*

Sesame seeds, chilli and wakame

NOK 185,-



Small Dishes

Tempura Scampi *F · W · SF · SO*

NOK 195,-

Onion Tempura VE

Black garlic mayonnaise and apricot

NOK 235,-

Salt-Baked Beetroot *M* V

Smoked Nýr, sweet vinegar dressing and pickled daikon

NOK 195,-

Chicken Katsu Sando *E · M · W · SE · SO*

House-made katsu sauce, Kewpie mayonnaise and brioche

NOK 265,-

BBQ-Marinated Spareribs *W · MO · SE · SO*

Pickled vegetables and chilli

NOK 245,-

Hoisin Pork Wrap *E · W · MO · SE · SO*

Hoisin glaze, fresh apple and chive mayonnaise

NOK 225,- / 2 PCS

Shiso Shrimp Bites *F · SE · SF · SO*

Bisque, sesame seeds and katsuobushi

NOK 155,- / 2 PCS

Cured Salmon Slider *F · M · W*

Brioche, sour cream, dill, red onion and caviar

NOK 189,-

From the Sea

Pan-Roasted Sea Bass *F · M · SO*

Yuzu-dashi sauce, fennel and dill salad

NOK 425,-

Pan-Fried Cod *F · M · SO · SU*

Ponzu butter sauce, pan-fried shiitake, bok choy and herb oil

NOK 445,-

Grilled Octopus Glazed with Gochujang and Honey *MO · SE · SO*

Spring onion, daikon and rice

NOK 385,-



From the Grill

Cauliflower Steak with Artichoke Miso Cream VE

PN · SO

Chanterelles, toasted pine nuts, greens and jalapeño vinaigrette

NOK 315,-

Beef Tenderloin SE · SO

Sweet and spicy soy and sesame sauce, rice and vermicelli

NOK 535,-

Japanese A5 Wagyu

Yuzu and shiso relish, crispy king oyster mushroom

Ask your server about today's available sizes.

NOK 7.50 / GRAM

Sides

Steamed Rice with Furikake SE

NOK 55,-

Homemade Kimchi F · SO · W

NOK 75,-

Desserts

Mango Sticky Rice

Mango and passion fruit sorbet, mango chutney, mint and toffee sauce

NOK 179,-

Yuzu-Nýr Sorbet M

Caramel sauce and crumble

NOK 169,-

Sorbet Selection

Ask your server about today's selection.

NOK 169,-

Coconut Silk

Thai basil oil, aquafaba meringue and berries

NOK 169,-

