



MORI



SNACK-MENY

Szechuan-krydrede edamamebønner (SES, SO) 🌶️

NOK 89,-

Utvalgte mini-tacos

Laks (F, E, SES, SO)

NOK 60,-

Krydret tunfisk (F, SES, E) 🌶️

NOK 70,-

Kongekrabbe (SK, E) 🌶️

NOK 70,-

Avocado & tofu (SO)

NOK 50,-

Chips av shiitakesopp

NOK 50,-/PORsjON

Et utvalg østers

Sitrussaus (SO, SK)

NOK 45,-/STK

Sitrussaus, purè av sitronskall og koriander

Appelsin-ponzu (SO, SK)

Appelsinponzu, gressløk og sprø riskjeks

Gratinert kryddermajones (E, SK, SO)

Gratinert kryddermajones og sprø løk

Mini sliders:

Wagyu

NOK 110,-

Majones med smak av sort hvitløk, syltet agurk og en variasjon av sopp (H, ML, E, SEN)

Hummer

NOK 130,-

Yuzu-kosho, frisk salat og pure av sitronskall (SK, H, ML, E)

Vegansk tofu

NOK 75,-

Hjemmelaget tofu, avokado syltet reddik, erteskudd og crispy sjalottløk (SO)

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



5-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Sashimi av hiramasa (F, SEN, SO)

Hagegrønnsaker, grønn shiso og søt soyasaus

Laks- og avokadotartar (F, SO)

Wasabi peppersaus, ikura og crispy quinoa

Kirsebærmarinert og gravet, norsk reinsdyr sashimi (SO)

Teriyaki, syltede beter og tapiocaperler med kirsebær

2 // Pannestekte kamskjell med shiso (SK, SO, H)

Blomkålpuré, hasselnøtt, fennikel og smørponzu

3 // Honning- og soyamarinert laks (F, SO, SE)

Spicy bønner og crunchy kål

4 // Marinert oksefilet (SO, SE)

Persillerotpuré, syltet rødbete, brokkoli med sanshopepper og japansk umeshusaus

5 // Terte med pasjonsfrukt (ML, E, H)

Kakao crumble, bananiskrem og kokosmelk crisp

Menyen kan variere etter tilgjengelighet på markedet. Spør servitøren.



7-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Sashimi av kamskjell (SK, SO)

Sort vintertrøffel, svart hvitløk og wakamesalat

Sashimi av flambert laks (SO, F, E)

Yuzusoya, avruga kaviar og aioli med koriander

Krydret tunfisktartar (F, SO, SEN) 🍷

Risbrød, syltet løk og mandaringele

2 // Norsk kongekrabbe (SK, E, SO) 🍷

Gratinert wasabi, kongekrabbe og grønn chillidressing

3 // Jerusalem artisjokkterte (SO)

En variasjon av japansk sopp, vintertrøffel og trøffeljuice

4 // Karashi sumiso Tara (F, SEN, SO)

Torsk, pak choy, syltet ingefær og sprø potet

5 // Wagyu miniburger

Majones med sort hvitløk, syltet agurk og sopp (H, M, E, SEN)

Yuzukosho, revet sitronskall og erteskudd (H, M, SK, E)

6 // Misomarinerte lammekoteletter (SO, SES)

Grillet søtpotet, gresskar- og havtornchutney

7 // Mørk sjokolade miso mousse (ML, E, HN, M, PI, SO)

Pistasj crunch, kirsebærgele, yuzu kirsebærsorbet, kirsebærkompott og vaniljekake

Menyen kan variere etter tilgjengelighet på markedet. Spør servitøren.

NOK 825,-

NOK 1.190,-



À LA CARTE

MODERNE SASHIMI & TARTAR

Laks- og avokadotartar (F, SO) Wasabi peppersaus, ikura og crispy quinoa	NOK 189,-
Krydret tunfisktartar (F, SO, SEN) Risbrød, syltet løk og mandaringele	NOK 229,-
Sashimi av flambert laks (SO, F, E) Yuzusoya, avruga kaviar og aioli med koriander	NOK 189,-
Kirsebærmarinert og gravet, norsk reinsdyr sashimi (SO) Teriyaki, syltede beter og tapiocaperler med kirsebær	NOK 229,-
Sashimi av kamskjell (SK, SO) Sort vintertrøffel, svart hvitløk og wakamesalat	NOK 229,-
Sashimi av hiramasa (F, SEN, SO) Hagegrønnsaker, grønn shiso og søt soyasaus	NOK 229,-
Sashimi av hummer (SK, SO) Tiraditosaus, kizami wasabi, avruga kaviar og revet sitronskallpuré	NOK 459,-



À LA CARTE

FORRETTER

Norsk kongekrabbe (SK, E, SO) Gratinert wasabi, kongekrabbe og grønn chillidressing	NOK 420,-
Pannestekte kamskjell med shiso (SK, SO, H, HN) Blomkålpuré, hasselnøtt, fennikel og smørponzu	NOK 259,-
Mori gravlaks (F, ML, SO) Gravet laks, rødbetgele, wasabikrem og laksekaviar	NOK 209,-



À LA CARTE

VEGANSKE RETTER

Hjemmelaget tofukake (SO)

Rødbetgele, rød frillsalat, enokisalat og hoisin barbequesaus

NOK 169,-

Miso soppsalat (SO)

Babyspinat mizuna, asparges, enokisopp og casava chips

Serveres med ris

NOK 169,-

Jerusalem artisjokkerte (SO)

En variasjon av japansk sopp, vintertrøffel og trøffeljuice

NOK 189,-

Nasu Miso, (SO, SES)

Ovnsbakt aubergine, miso glaze, yuzu gel og bladsalat

Serveres med ris

NOK 169,-



À LA CARTE

FISK & SKALLDYR

Karashi sumiso Tara (F, SEN, SO)

Torsk, pak choy, syltet ingefær og sprø potet

NOK 289,-

Honning- og soyamarinert laks (F, SO, SES)

Spicy bønner og crunchy kål

NOK 205,-

Røkt ål kabayaki (F, SO, H, SES)

Sesongens soppris, sitrongressgele og syltede bønneskudd

NOK 289,-

Hummer i skjell (SK, E, SO)

Hummer, shiitake, edamamebønner, rosenkål, hollandaise og trøffelsaus

NOK 459,-



À LA CARTE

KJØTT

Misomarinerte lammekoteletter <i>(SO, SES)</i> Grillet søtpotet, gresskar- og havtornchutney	NOK 379,-
Oksefilet med grønn chilli <i>(SO, SES, SEN)</i> Persillerotpuré, syltede rødbeter, sansho pepperbroccoli og japansk umeshusaus	NOK 379,-
Koreansk konfitert andebryst <i>(H, SO, SES, CE)</i> Kimpira gobo, syltet selleri, crispy duck tuille og hoisin barbequesaus Serveres med pannekake	NOK 329,-
Grillet wagyu biff (100 g) <i>(SES, SO)</i> Wagyu-biff, krydrede grønnsaker og tre dipsauser, Jalapeno, trøffel og hoisin	NOK 720,-
Reinsdyrfilet med Jerusalemartisjokk <i>(SO)</i> Artisjokkterte, japanske sopp og trøffelsaus	NOK 379,-



À LA CARTE

DESSERT

Terte med pasjonsfrukt <i>(ML, H, E)</i> Kakao crumble, bananiskrem og kokosmelk crisp	NOK 149,-
Mørk sjokolade miso mousse <i>(ML, E, HN, M, SO, PI)</i> Pistasj crunch, kirsebærgele, yuzu kirsebærsorbet, kirsebærkompott og vaniljekake	NOK 149,-
Grønn te tiramisu <i>(M, E, HN)</i> Mascarpone, kaffekaramell, stekt hasselnøtt og iskrem med smak av grønn te	NOK 149,-
Sorbet & Ice cream	
Yuzu	NOK 30,-
Sjokolade <i>(ML, E)</i>	NOK 30,-
Banan <i>(ML, E)</i>	NOK 30,-
Kirsebæryuzu	NOK 30,-
Grønn te <i>(ML, E)</i>	NOK 30,-

