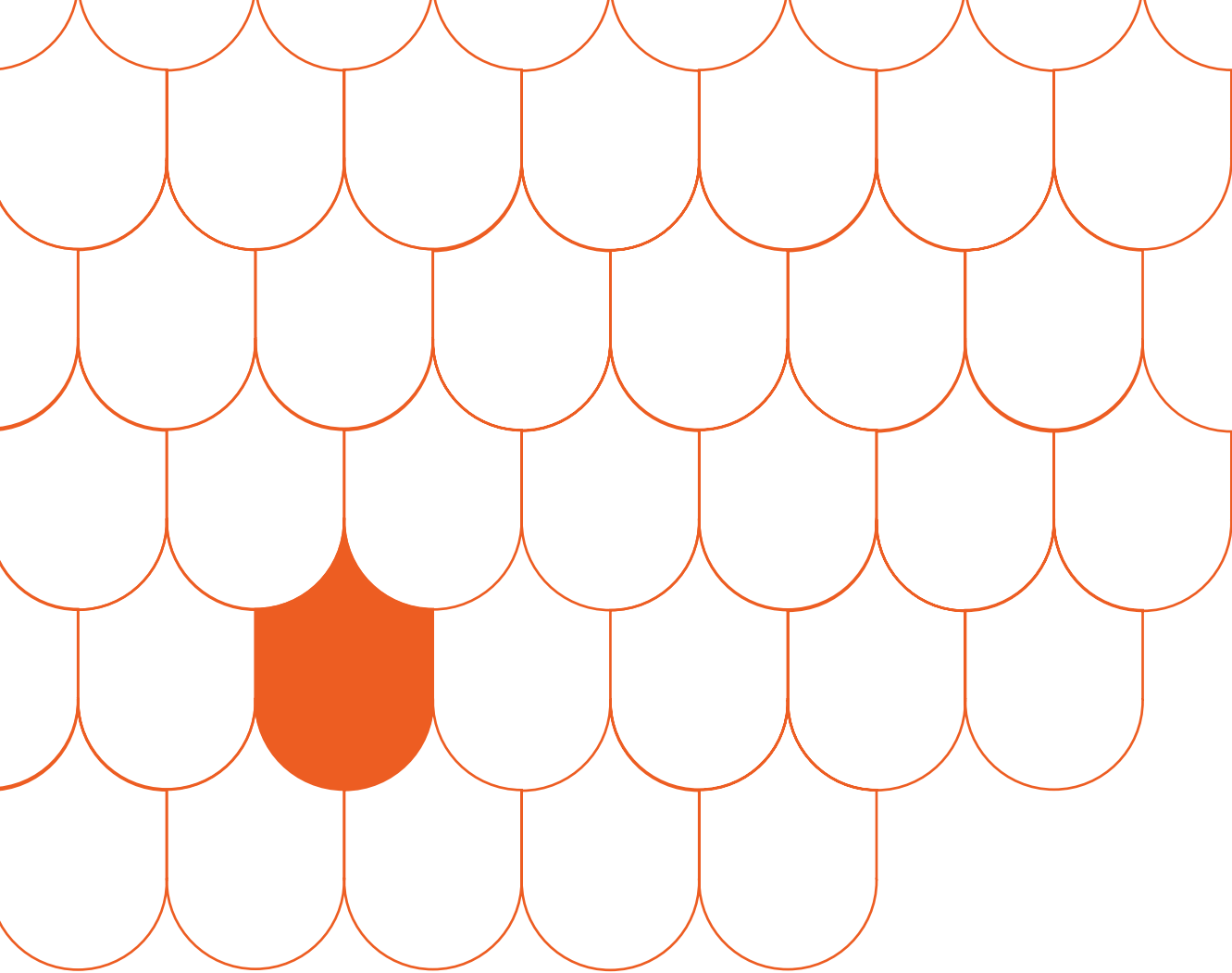




MORI



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

ALLERGIES | ALLERGENER

B = molluscs | bløtdyr

BM = barley | byggmalt

E = egg | egg

F = fish | fisk

W = wheat, gluten | hvete

HN = hazelnut | hasselnøtt

KS = potassium disulfite | potassium disulfite

A = almonds | mandler

ML = milk, lactose | laktosemelk

N = nuts | nøtter

PI = pistachio | pistasjnøtter

PK = pinenuts | pinjekjerner

PN = pecans | pekannøtter

R = rye | rug

CEL = celery | selleri

M = mustard | sennep

SES = sesame seeds | sesamfrø

SK = shellfish | skalldyr

SO = soy | soya

SU = sulfite | sulfitt

W = walnuts | valnøtter



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.

Restaurant Mori troner høyt over trekronene på toppen av hotellet. Navnet kommer av Japansk og betyr skog - noe som også 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.



5-COURSE

MENU

1 // Hamachi sashimi (F, SO)

Jalapeno, mint, coconut, dashi, basil, raw salad

2 // Onion tempura (SES, SO, M)

Black garlic, tofu-shiso dressing, heritage carrots, pickled apricot

3 // Slow cooked pork belly (SO, B)

Squid, bergamot, pork juices, pata negra

4 // Light baked halibut (F, W, SK, ML)

Lobster bisque with crab yuzu kosho mayo, new season Norwegian tomatoes, fresh basil, mango, and crispy crostini

5 // Tahiti vanilla custard (M, E)

Passionfruit & mango sorbet, meringues

5-course menu must be selected for the entire table.

Wine-package for the 5-course menu NOK 1.095,- / pers

NOK 1.095,- / PERS



5-RETTERS

MENY

1 // Hamachi sashimi (F, SO)

Jalapeño, mynte, kokos, dashi, basilikum, råsalat

2 // Løkttempura (SES, SO, M)

Sort hvitløk, tofu-shiso dressing, gulrøtter, syltet aprikos

3 // Langtidskokt svineribbe (SO, B)

Blekksprut, bergamott, svinekraft, pata negra

4 // Lettbakt kveite (F, W, SK, ML)

Hummer bisque med krabbe og yuzu kosho-majones, nye norske tomater, frisk basilikum, mango og sprø crostini

5 // Tahiti vaniljekrem (ML, E)

Pasjonsfrukt- og mangosorbet, marengs

5-retters meny må velges for hele bordet.

Vinpakke til 5-retters meny NOK 1.095,- / pers

NOK 1.095,- / PERS



7-COURSE

MENU

1 // Scallop (B, F)

Jalapeño, mint, dashi, basil, raw salad

Light smoked beef tartare (F, E, ML)

Truffle ice cream, avruga, nasturtium

Crab donut (SH, F, W, M, E)

Yuzu kosho, Antonius caviar, purple shiso

2 // Onion tempura (SES, SO, M)

Black garlic, tofu-shiso dressing, heritage carrots, pickled apricots

3 // Iberico Pressa & Wagyu A5 Albóndigas (B, PK, W, ML, SO)

Carrot, miso, octopus, yuzu, teriyaki

4 // Asian pepper-glazed celery & apple (CEL, SO)

Truffle

5 // Pan-fried seabass (F)

Papaya salad, wild rice, red curry

6 // Spicy beef tenderloin (SO, SES)

Avocado salad, steamed rice, vermicelli

Cleanser (*ask your waiter for allergies*)

7 // Strawberries (ML, W)

Strawberry variation, shiso shortbread biscuit, roasted white chocolate, Nyr

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

Wine-package for the 7-course menu NOK 1.395,- / pers

NOK 1.295,- / PERS



7-RETTERS

MENY

1 // Kamskjell (B, F)

Jalapeño, mynte, dashi, basilikum, råsalat

Lettrøkt biffartar (F, E, ML)

Trøffel-is, avruga, nastrurium

Krabbe-donut (SH, F, W, M, E)

Yuzu kosho, Antonius kaviar, lilla shiso

2 // Løktempura (SES, SO, M)

Sort hvitløk, tofu-shiso dressing, gulrøtter, syltet aprikos

3 // Iberico Pressa & Wagyu A5 Albóndigas (B, PK, W, ML, SO)

Gulrot, miso, blekksprut, yuzu, teriyaki

4 // Asiatisk pepperglasert selleri & eple (CEL, SO)

Trøffel

5 // Pannestekt havabbor (F)

Papayasalat, villris, rød curry

6 // Krydret indrefilet av storfe (SO, SES)

Avokadosalat, dampet ris, vermicelli

Cleanser (*spør din servitør om allergier*)

7 // Jordbær (ML, W)

Jordbærvariasjon, shio smørkjeks, ristet hvit sjokolade, Nyr

7-retters meny må velges fra hele bordet.

Vinpakke til 7-retters meny NOK 1.395,- / pers

NOK 1.295,- / PERS



IZAKAYA

MENU

Edamame with seasalt (SO)	NOK 89,-
Hamachi sashimi (F, SO) Jalapeño, mint, coconut, dashi, basil, raw salad	NOK 259,-
Crab donut (SH, F, W, M, E) Yuzu kocho, antonius caviar, purple shiso	NOK 119,-
Light smoked beef tartare (F, E, ML) Truffle ice cream, avruga, nasturtium	NOK 225,-
Onion tempura (SES, SO) Black garlic, tofu-shiso dressing, heritage carrots, pickled apricots	NOK 199 ,-
Iberico Pressa & Wagyu A5 Albóndigas (B, PK, W, ML, SO) Carrot, miso, octopus, yuzu, teriyaki	NOK 199 ,-
Asian pepper-glazed celery & apple (CEL, SO) Truffle	NOK 139 ,-
Wagyu slider (W, E, SES, ML) Morkel mayonnaise , shiso, black sesame	NOK 199 ,-
Pan-fried seabass (F) Papaya salad, wild rice, red curry	NOK 299,-
Crispy artichoke (E, SO) Truffle soy emulsion, grapefruit, black garlic, orange	NOK 179 ,-



IZAKAYA

MENU

Slow cooked pork belly <i>(SO, MO)</i> Squid, bergamot, pork juices, pata negra	NOK 229,-
Light baked halibut <i>(F, W, SK, ML)</i> Lobster bisque with crab yuzu kosho mayo, new season Norwegian tomatoes, fresh basil, mango, and crispy crostini	NOK 399,-
Spicy beef tenderloin <i>(SO, SES)</i> Avocado salad, steamed rice, vermicelli	NOK 459,-
Coconut panna cotta millefeuille Charentais melon, lime, coffee extract	NOK 169,-
Tahiti vanilla custard <i>(ML, E)</i> Passionfruit & mango sorbet, meringues	NOK 169,-

We recommend 2 dishes per person from the Izakaya menu.



IZAKAYA

MENY

Edamame med havsalt (SO)	NOK 89,-
Hamachi (F, SO) Jalapeño, mynte, kokos, dashi, basilikum, råsalat	NOK 259,-
Krabbe-donut (SH, F, W, M, E) Yuzu kosho, Antonius kaviar, lilla shiso	NOK 119,-
Lettrøkt biff tartar (F, E, ML) Trøffel-is, avruga, nastrurium	NOK 225,-
Løktempura (SO, SES) Sort hvitløk, tofu-shiso dressing, gulrøtter, syltet aprikos	NOK 199,-
Iberico Pressa & Wagyu A5 Albóndigas (B, PK, W, ML, SO) Gulrot, miso, blekksprut, yuzu, teriyaki	NOK 199,-
Asiatisk pepper glasert selleri & eple (CEL, SO) Trøffel	NOK 139,-
Wagyu slider (W, E, SES, ML) Morkel mayonnaise, shiso, svart sesam	NOK 199,-
Pannestekt havabbor (F) Papayasalat, villris, rød curry	NOK 299,-
Crispy artichoke (E, SO) Trøffel-soyaemulsjon, grapefrukt, svart hvitløk, appelsin	NOK 179,-



IZAKAYA

MENY

Langtidskokt svineribbe (SO, B) Blekksprut, bergamott, svinekraft, pata negra	NOK 229,-
Lettbakt kveite (F, W, SK, ML) Lobster Bisque med krabbe og yuzu kosho-majones, nye norske tomater, frisk basilikum, mango, sprø crostini	NOK 399,-
Sterkt krydret indrefilet av storfe (SO, SES) Avokadosalat, dampet ris, vermicelli	NOK 459,-
Kokos-panna cotta millefeuille Charentais-melon, lime, kaffeekstrakt	NOK 169,-
Tahiti vaniljekrem (ML, N, E) Pasjonsfrukt- og mangosorbet, marengs	NOK 169,-

Vi anbefaler 2 retter per person fra Izakaya-menyen.

