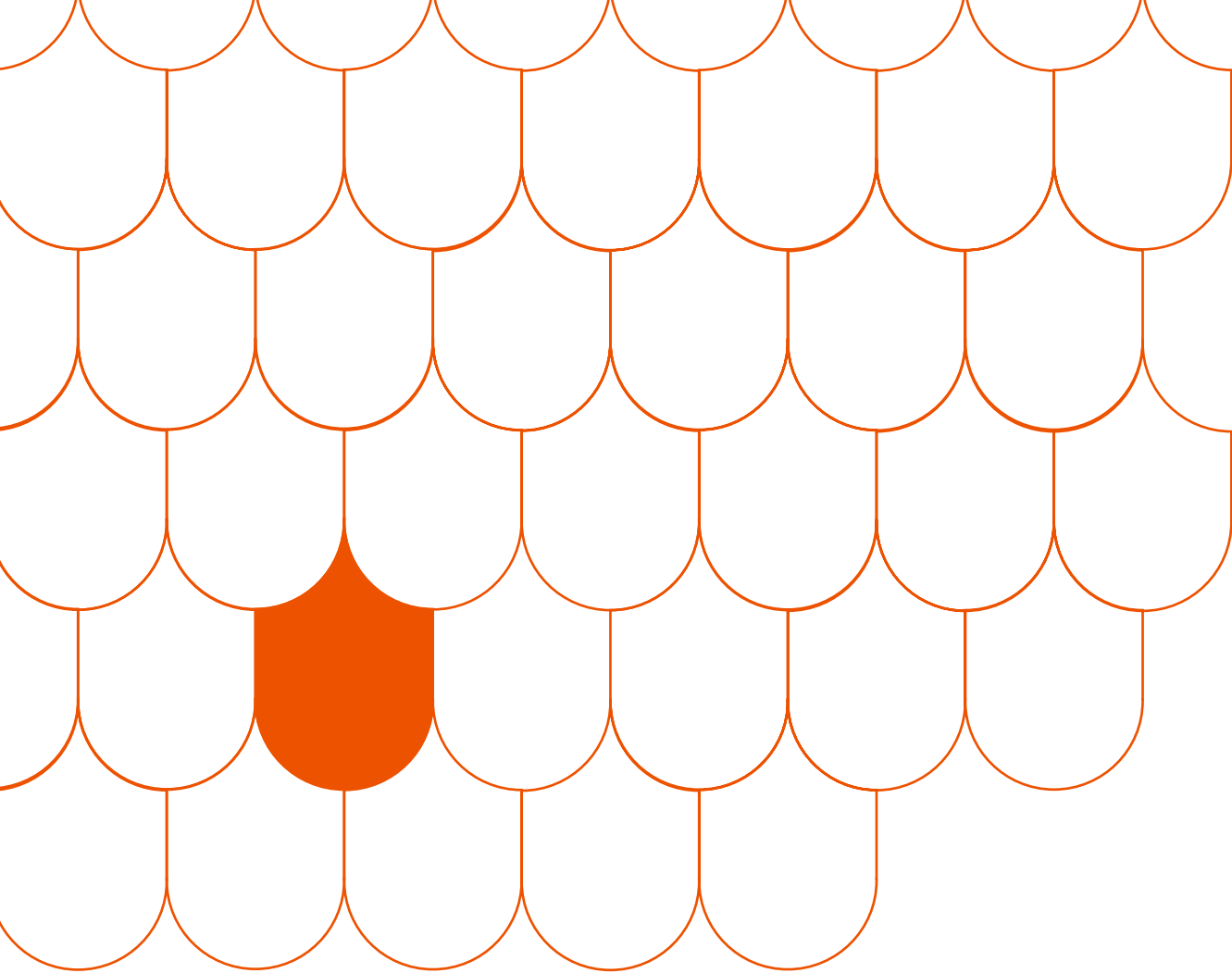




MORI



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

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 = skalldyr

SO = soya

SU = sulfitt

V = valnøtter



SNACK-MENY

Szechuan-krydrede edamamebønner (SES, SO) 🌶️

NOK 89,-

Utvalgte mini-tacos

Avocado & tofu (SO)

NOK 50,-

Laks (F, SES, SO)

NOK 60,-

Spicy tunfisk (F, SES, SO, SK) 🌶️

NOK 70,-

Kongekrabbe (SK, E) 🌶️

NOK 70,-

Chips av shiitakesopp

NOK 50,- / PORSJON

Et utvalg østers

Ingefær miso (SK, SO)

NOK 45,- / STK

Ponzu gele (SK, SO)

Gratinert spicy majones (E, SK, SO)

Mini sliders

Wagyu

NOK 130,-

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

Hummer

NOK 130,-

Yuzu-kosho og puré av sitronskall (SK, H, ML, E)

Vegansk tofu

NOK 75,-

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



5-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Sashimi av hiramasa (F, SO)

Shiro miso dressing, reddik, kaviar av ørret, shiso og rød chilli

Laks tataki (F, SO, SES)

Frisk salat, wafu dressing og avokadotartar

Kirsebærmarinert og gravet, norsk reinsdyr sashimi

(SO, SEN)

Teriyaki, syltet beter og tapiocaperler med kirsebær

2 // Kamameshi kamskjell (F, SK, SO)

Japansk ris, sopp, asparges og shiitake crisp

3 // Pannestekt laks med mangosalat (F, SO, SEN)

Thai kokoskrem, teriyaki, syltet rødløk og frisk salat

4 // Biff-filet med grønn chilli (H, E, F, SO, SES)

Ris og furikake, grønn asparges, umami shiitake, porcini crust og yakinikusaus

5 // Kokospavlova (E)

Mango curd, ananas og kokos

Menyen kan variere noe etter sesong og tilgjengelighet på råvarer.

Smaksmeny for minimum 2 personer.

NOK 865,- / PERS



7-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Flambert laks Sashimi (E, F, SO)

Yuzu-soya, avruga kaviar og korianderaioli

Spicy tunfisktarar (F, SO, SEN, SES, SK) 🍣

Spicy ingefærsaus, nori chips, koriander, syltet babyløk og tobioko

Sashimi av kamskjell (F, SK, SO)

Frisk trøffel, svart hvitløk og wakame

2 // Norsk kongekrabbe (E, SK, SO) 🍣

Gratinert wasabi, grønn chillidressing og grillet sitron

3 // Jerusalem artisjokkterte (SO)

En variasjon av sopp, mizuna og frisk trøffel

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

Majones med sort hvitløk, syltet rødløk og sopp

5 // Uer dashijiru (F, SO, SES)

Chilli, ingefær dashi, konfiteret potet, syltet shimeji, brokkolini og hijiki alga

6 // Misomarinerte lammekoteletter (E, F, H, SO, SES, SK)

Ris, furikake, agurk kimchi og appelsinglaserte gulrøtter.

7 // Miso cappuccino (E, ML)

Ganache av melkesjokolade, blåbær, vaniljeis og kaffeskum

Menyen kan variere noe etter sesong og tilgjengelighet på råvarer.

Smaksmeny for minimum 2 personer.

NOK 1.245,- / PERS



À LA CARTE

MODERNE SASHIMI & TARTAR

Laks tataki & avokadotartar (<i>F, SO, SES</i>) Miks av salat og sesamdressing	NOK 189,-
Spicy tunfisktartar (<i>F, SO, SEN, SES, SK</i>) 🌙 Spicy ingefærsaus, nori chips, koriander, syltet løk og tobiko	NOK 189,-
Flambert laks Sashimi (<i>E, F, SO</i>) Yuzu-soya, avruga kaviar og korianderaioli	NOK 189,-
Kirsebærmarinert og gravet, norsk reinsdyr sashimi (<i>SO, SEN</i>) Teriyaki, syltet beter og tapiocaperler med kirsebær	NOK 229,-
Sashimi av hiramasa (<i>F, SO</i>) Shiro miso dressing, reddik, kaviar av ørret, shiso og rød chilli	NOK 229,-
Sashimi av kamskjell (<i>F, SK, SO</i>) Frisk trøffel, svart hvitløk og wakame	NOK 249,-



À LA CARTE

VEGANSKE RETTER

Sjøgress- og hjertesalat (SO, SES)

Crispy ris, wafu dressing, kaiso sjøgress og casava chips

NOK 129,-

Nasu sandwich (SO)

Auberginekrem, risbrød, umami tomat, trøffelaioli og mizuna

NOK 159,-

Hjemmelaget fritert tofu donburi (SO, SEN, SES)

Risbolle, syltet grønnsaker, yakiniku saus og sesam

NOK 169,-

Jerusalem artisjokkerte (SO)

En variasjon av sopp, mizuna og frisk trøffel

NOK 189,-



À LA CARTE

FISK & SKALLDYR

Pannestekt laks med mangosalat (<i>F, SO, SEN</i>) Thai kokoskrem, teriyaki, syltet agurker og frisk salat	NOK 245,-
Uer dashijiru (<i>F, SO, SES</i>) Chilli, ingefær dashi, konfitert potet, syltet shimeji, brokkolini og hijiki alga	NOK 245,-
Karashi sumiso Tara (<i>F, SO</i>) Marinert torsk, brokkolini, soppbrød og ingefær	NOK 289,-
Kamameshi kamskjell (<i>E, SK, SO</i>) Japansk ris, sopp, asparges og shiitake crisp	NOK 289,-
Norsk kongekrabbe (<i>E, SK, SO</i>) 🦞 Gratinert wasabi, grønn chilidressing og grillet sitron	NOK 420,-



À LA CARTE

KJØTT

Koreansk konfitert andrebryst (*H, CE, SO, SES*)

Kimpira gobo, syltet selleri, crispy duck tuille, hoisinsaus og koriander
Serveres med pannekake

NOK 329,-

Misomarinerte lammekoteletter (*E, F, H, SO, SES, SK*)

Ris, furikake, agurk kimchi og appelsinglaserte gulrøtter

NOK 379,-

Reinsdyrfilet med Jerusalemartisjokk (*SO*)

Artisjokkterte, Japansk sopp og trøffelsaus

NOK 379,-

Biff-filet med grønn chilli (*H, E, F, SO, SES*)

Ris, furikake, grønn asparges, umami shiitake, porcini crust
og yakinikusaus

NOK 385,-

Grillet Wagyu biff (*SES, SO*)

Wagyu biff, krydrede grønnsaker og 3 dip-sauser

NOK 720,-



DESSERT

DESSERT

Miso cappuccino (*E, ML*)

NOK 149,-

Ganache av melkesjokolade, blåbær, vaniljeis og kaffeskum

Kokospavlova (*E*)

NOK 149,-

Mango curd, ananas og kokos

Brunostkake (*ML*)

NOK 159,-

Hvit sjokolade, jordbærmousse og shiso jordbær sorbet

Sorbet & iskrem

Yuzu

NOK 35,-

Shiso jordbær

NOK 35,-

Kokos

NOK 35,-

Grønn te (*ML, E*)

NOK 35,-

Vanilje (*ML, E*)

NOK 35,-

