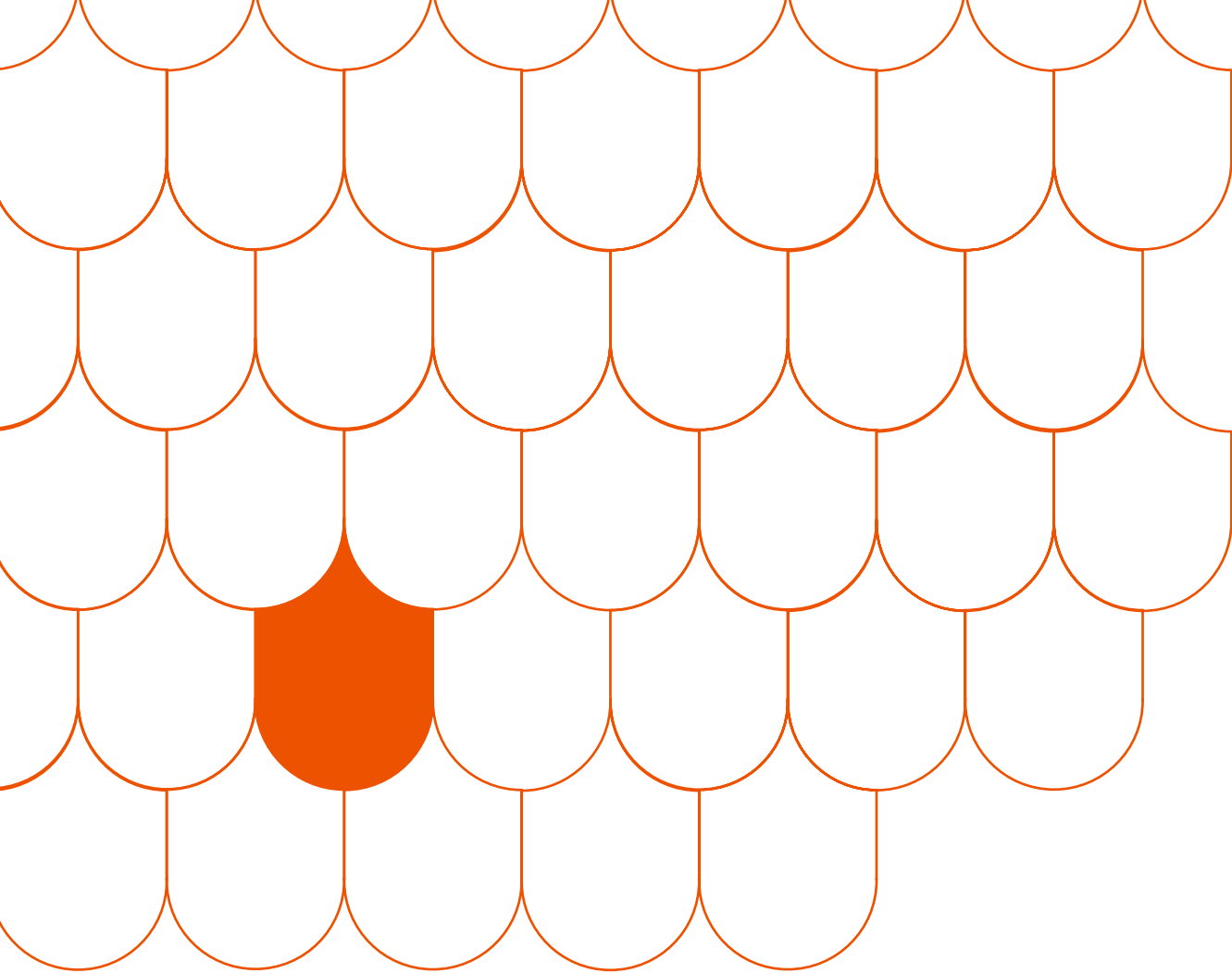




MORI



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

ALLERGENER | ALLERGENS

B = bløtdyr | molluscs

BM = byggmalt | barley

E = egg | egg

F = fisk | fish

H = hvete / wheat, gluten

HN = hasselnøtt | hazelnut

KS = kaliumdisulfit | potassium disulfite

M = mandler | almonds

ML = melk / laktose | milk, lactose

N = nøtter | nuts

PI = pistasjnøtter | pistachio

PK = pinjekjerner | pinenuts

PN = pekannøtter | pecans

R = rug | rye

SEL = selleri | celery

SEN = sennep | mustard

SES = sesamfrø | sesame seeds

SK = skalldyr | shellfish

SO = soya | soy

SU = sulfitt | sulfite

V = valnøtter | walnuts



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

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.



5-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Kveite Sashimi (*F, SO, SES*)

Aji Ahillio, Syltet Ingefær, Kokos, Koriander, Daikon Zuma, Soyasaus Gel

2 // Løk Tempura (*SEN, SES, SO*)

Syltet Aprikos, Heritage Gulrøtter, Yuzu Tofu Shiso Dressing, Svart Hvitløk

3 // Risotto av Krabbe (*F, SK, ML*)

Brent Paprika, Pasjonsfrukt, Granateple

4 // 'Hovelsrud Gård' Økologisk Kyllingbryst (*SES, SO*)

Sommerkål, Nameko-Sopp, Søtmaiskokos Sitrongresskrem, Kyllingjus

5 // Sitrongress Crème Brulee (*ML, N, E*)

Jordbær Sorbet, Basilikum

5-retters smaksmeny må velges for hele bordet.
Vinpakke til 5-retters smaksmeny NOK 1.095,- / pers

NOK 1.045,- / PERS



5-COURSE

TASTING MENU

1 // Halibut Sashimi (*F, SO, SES*)

Aji Ahillio, Pickled Ginger, Coconut, Coriander, Daikon Zuma, Soy Sauce Gel

2 // Onion Tempura (*SEN, SES, SO*)

Pickled Apricot, Heritage Carrots, Yuzu Tofu Shiso Dressing, Black Garlic

3 // Risotto of Crab (*F, SK, ML*)

Burnt Paprika, Passionfruit, Pomegranate

4 // 'Hovelsrud Gård' Organic Chicken Breast (*SO, SES*)

Summer Cabbage, Nameko Mushrooms, Sweetcorn Coconut Lemongrass Cream, Chicken Juices

5 // Lemongrass Crème Brulee (*ML, N, E*)

Strawberry Sorbet, Basil

5-course tasting menu must be chosen for the entire table.

Wine package for the 5-course tasting menu NOK 1.095,- per person.

NOK 1.045,- / PERS



7-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Lett Røkt Vilttartar (SO, E, ML, F)

Pastinakk Iskrem, Ikura, Sjalottløk Marmelade, Nasturtium

Crabbe Timbale (SK, F, E)

Agurkgele, Yuzu Kosho Mayo, Sprøtt Kyllingskinn, Vårløk, Lilla Shiso

Laks Tataki (F, SO, SES, SEN)

Mangohonningdressing, Togarashi Riskjeks, Ørretkaviar

2 // Yakiniku 'Hovelsrud Gård' Økologisk Kyllingving (SO, H, B)

Tataki Kyuri, Kimchi

3 // Panko Reke Ceasar Taco (H, ML, F, SK, E, SO)

Avokadokrem, Furikake, Togarashi, Asiatisk Pepper Saus

4 // Løk Tempura (SEN, SES, SO)

Syltet Aprikos, Heritage Gulrøtter, Yuzu Tofu Shiso Dressing, Svart Hvitløk

5 // Wagyu Slider (H, ML, E, F)

Kaviarmajones

6 // Norsk Laks (F, E)

Gulrot- og Ingefærpuré, Gulrot-Shiso Marengs, Kokoskrem, Sudachi Gel, Urtesalat

7 // Cleanser (Spør servitøren din om allergier)

Yoghurt og Fersken Bavoir (ML, SES)

Aprikos, Mynte, Sesam, Kandede Gulrot, Aprikos Brandy Is

7-retters smaksmeny må velges for hele bordet.

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

NOK 1.295,- / PERS



7-COURSE

TASTING MENU

1 // Light Smoked Venison Tartar (SO, E, ML, F)

Parsnip Ice Cream, Ikura, Shallot Marmalade, Nasturtium

Crab Timbale (SK, E)

Cucumber Jelly, Yuzu Kosho Mayo, Crispy Chicken Skin, Spring Onion, Purple Shiso

Salmon Tataki (F, SO, SES, SEN)

Mango Honey Dressing, Togarashi Rice Crackers, Trout Caviar

2 // Yakiniku 'Hovelsrud Gård' Organic Chicken Wing (SO, H, B)

Tataki Kyuri, Kimchi

3 // Panko Shrimp Ceasar Taco (H, ML, F, SK, E, SO)

Avocado Cream, Furikake, Togarashi, Asian Pepper Sauce

4 // Onion Tempura (SEN, SES, SO)

Pickled Apricot, Heritage Carrots, Yuzu Tofu Shiso Dressing, Black Garlic

5 // Wagyu Slider (H, ML, E, F)

Caviar Mayonnaise

6 // Norwegian Salmon 48 (F, E)

Carrot & Ginger Puree, Carrot Shiso Meringues, Coconut Cream, Sudachi Gel, Herb Salad

7 // Cleanser (ask your waiter for allergies)

Yogurt & Peach Bavoir (ML, SES)

Apricot, Mint, Sesame, Candied Carrot, Apricot Brandy Ice Cream

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

Winepackage 7 course tasting menu NOK 1.395,- / pers

NOK 1.295,- / PERS

