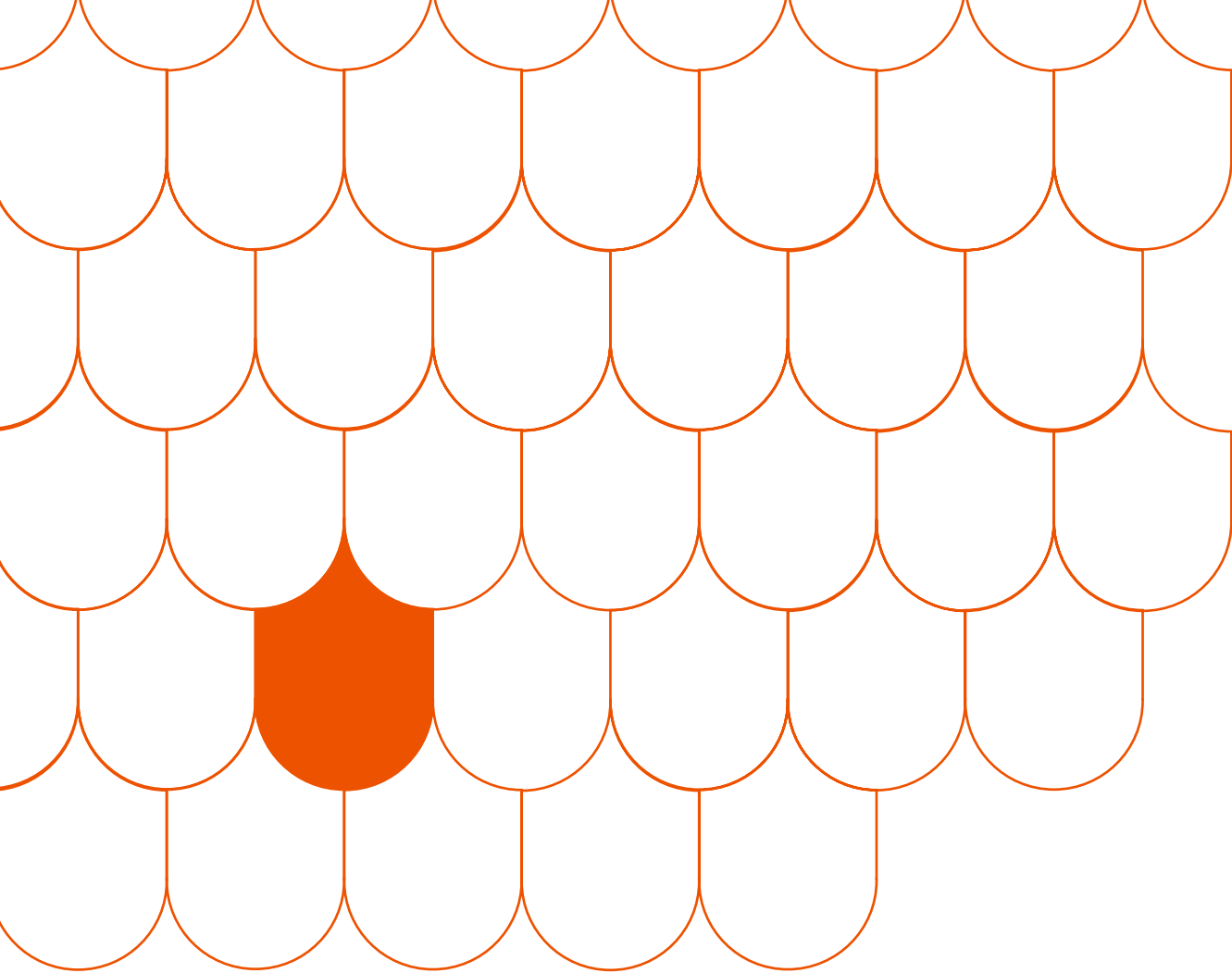




MORI



Vennligst informér 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 // Hamachi Sashimi (*F, ML, SEL*)

Selleri, Eple, Trøffel, Tozasu-dressing

2 // Crispy Artisjokk (*E, SO*)

Trøffelsoya, Soppemulsjon, Sort Hvitløk, Grapefrukt og Appelsinpuré

3 // Glazed Greater Omaha Shortrib (*SEN, SO, ML, H*)

Kantarellkrem, Pickles, Umami Oksekraft, Ponzu Gel

4 // Sjørret (*F, ML, SO, H*)

Ponzu Beurre Blanc, Rødbetvariasjon, Eple-Yuzu-Salat,
Knasende Rugbrødfiak

5 // Syltetøy & Donuts (*E, ML, H*)

Bjørnebærsyltetøy, Sjokoladesaus, Gresskarkrem, Matcha-iskrem,
Kanel-Dounuts

5-retters smaksmeny må velges for hele bordet.
Vinpakke til 5-retters smaksmeny NOK 865,- / pers

NOK 965,- / PERS



5-COURSE

TASTING MENU

1 // Hamachi Sashimi (*F, ML, SEL*)

Celery, Apple, Truffle, Tozasu Dressing

2 // Crispy artichoke (*E, SO*)

Truffle Soy, Mushroom Emulsion, Black Garlic, Grapefruit and Orange Skin Puree

3 // Glazed Greater Omaha Shortrib (*SEN, SO, ML, H*)

Girolle Cream, Pickles, Umami Beef Jus, Ponzu Gel

4 // Sea Trout (*F, ML, SO, H*)

Ponzu Beurre Blanc, Beetroot Variation, Apple Yuzu Salad, Ryebread Crisps

5 // Jam & Donuts (*E, ML, H*)

Blackberry Jam, Chocolate Sauce, Pumpkin Custard, Matcha Ice Cream, Cinnamon Donuts

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

Wine package for the 5-course tasting menu NOK 865 per person.

NOK 965,- / PERS



7-RETTERS

SMAKSMENY

1 // Pepper Langoustine Toast (*H, ML, SO, SK*)

Lime, Vårløk, Koriander

Kamskjell Sashimi (*F, B, ML*)

Smørmeik, Pepperrot, Dill, Lime, Ørretkaviar, Røykt Korall, Nori-pulver

Lett Røkt Sjøørret Ceviche (*F, H, ML*)

Yoghurt, Trøffelhonning, Rugbrød, Sitron, Agurk

2 // Crispy Artisjokk (*E, SO*)

Trøffelsoya, Soppemulsjon, Sort Hvitløk, Grapefrukt og Appelsinpuré

3 // Pannestekte Vaktelbryst, Confit-lår (*ML, HN, SO*)

Syltede Shimejisopp, Enoki-sopp, Teriyaki, Hasselnøtter, Eple

4 // Steamed Bun med Confitert And (*B, E, H, ML, SES, SO*)

Hoisinsaus, Kimchi, Mango chutney

5 // Risotto med hummer og purreløk (*SK, ML, F*)

Mango Lime Sorbet, Thai Curry Skum, Søtpotet Chips

6 // Røkt Indrefillet av Okse (*E, ML, SO*)

Kantarellkrem, Pickles, Umami Oksekraft, Sort Trøffel-iskrem

7 // Cleanser (*henvend deg til servitøren din ved allergier*)

Mori- En Skog av Kastanjer (*N, ML, E*)

Sjokolade, Pasjonsfrukt

7-retters smaksmeny må velges for hele bordet.

Vinpakke til 7-retters smaksmeny NOK 1095,- / pers

NOK 1.245,- / PERS



7-COURSE

TASTING MENU

1 // Pepper Langoustine Toast (*H ML, SO, SKW*)
Lime, Spring Onion, Corriander

Scallops Sashimi (*F, B, ML*)
Buttermilk, Horseradish, Dill, Lime, Trout Caviar,
Smoked Coral, Nori Powder

Lightly Smoked Sea Trout Ceviche (*F, H, ML*)
Yogurt, Truffle Honey, Rye Bread, Lemon, Cucumber.

2 // Crispy artichoke (*E, SO*)
Truffle Soy, Mushroom Emulsion, Black Garlic, Grapefruit and
Orange Skin Puree

3 // Panfried Quail Breast, Confit Leg (*ML, HN, SO*)
Pickled Shimeji, Enoki, Teriyaki, Hazelnuts, Apple

4 // Confit Duck Steamed Bun (*B, E, H, ML, SES, SO*)
Hoisin Sauce, Kimchi, Mango Chutney

5 // Risotto with lobster and leek (*SK, ML, F*)
Mango Lime Sorbet, Thai Curry Foam, Sweet Potato Crisp

6 // Smoked Beef Inderfille (*E, ML, SO*)
Girolle Cream, Pickles, Umami Beef Juice, Black Truffle Ice Cream,

7 // Cleanser (*ask your waiter for allergies*)

Mori - Forest of Chestnuts (*N, ML, E*)
Chocolate, Passionfruit

7 course tasting menu must be selected for the entire table.
Winepackage 7 course tasting menu NOK 1095,- / pers

NOK 1.245,- / PERS

