



MORI



## SNACK-MENY

### TAKTERASSE

|  |                  |
|--|------------------|
| Szechuan-krydrede edamamebønner (SES, SO) 🌶️   | NOK 100,-        |
| Japansk Senbei med laksetartar (SO, F, H, SES) | NOK 45,-         |
| Utvalgte mini-tacos                            |                  |
| Krydret tunfisk (F, SES, E) 🌶️                 | NOK 70,-         |
| Kongekrabbe (SK, E) 🌶️                         | NOK 70,-         |
| Avocado & tofu (SO)                            | NOK 50,-         |
| Shiitake sopp chips                            | NOK 40,-/PORSJON |
| Sprøstekt lakseskinn med avokadotartar (F)     | NOK 70,-         |
| Et utvalg østers                               | NOK 45,-/STK     |
| Shiso salsa (SO, SK, H)                        |                  |
| Appelsin-ponzu (SO, SK)                        |                  |
| Gratinert kryddermajones (E, SK, 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

Pannestekt lakse-sashimi (SEN, SES, SO, F) 🍣  
Frisk løvtynn grønnsakssalat og yuzu miso-dressing

Norsk peppermarinert tataki-biff (SO, H)  
Eple og grønn bladmynte-topping

Hiramasa sashimi (F, SEN, SO)  
Avokado og Kaffir-lime soyadressing

Pannestekte kamskjell (SK, F, ML, SES, H)  
Gratinert Porcini-sopp og kremet risotto

Salmon yakitori (F, SO, SES)  
Mizuna-salat og Wafu-dressing

Okse kushiyaki (SO) 🍣  
Kongeøsterssopp-salat, grillet mais og yakiniku-saus

Fersken & krydder (ML, SO, E)  
Kydret sommerfersken med hvit sjokolade og Mascarpone-is

NOK 745,-



## 7-RETTERS

### SMAKSMENY

Kamskjell-sashimi (SK, SO)  
Sommertrøffel, svart hvitløk og sjøgressalat

Nori-marinert skrei-sashimi (F, SO, H)  
Shiso-salsa, rødbet og jalapeño-dressing

Tunfisk-sashimi (F, SO, E, SES)  
Squash- og tomatconcasse og soyasaus med gresskar

Norsk kongekrabbe (E, SO, SK) 🍣  
Wasabigratinert kongekrabbe og grønn chilli-dressing

Miso aubergine (SO, SES)  
Ovnsbakt aubergine med yuzu miso-marinade

Pannestekt makrellfilet (F, SO, SES)  
Gresskarpuré, japansk sopp og Hijiki

Sitronkremet kveite (F, SO)  
Krydret, ingefær dashi-kraft, shimejisopp og koriandersalat

Hibachi-grillede lammekoteletter  
(SEN, SO, SES, SU)  
Cherrytomat-chutney og lotus-chips

Kokosnøtt & bringebær (E, ML, H)  
Kokoskake med lag av bringebær

NOK 1.030,-



## À LA CARTE

### MODERNE SASHIMI & TARTAR

Norsk kongekrabbe-tartar (SK, E) 🌱

Syltet daikon-reddik, yuzu-kosho og ananas-juice

NOK 229,-

Lettrøkt Wagyu-tartar (SO, E, SEN, ML, H)

Surdeigs-kanapé, søt mais-gelé og babygrønnsaker

NOK 279,-

Gulfinnet tunfisk-sashimi (F, SO, E, SES)

Squash- og tomatconcasse, sommertrøffel og gresskarsoya

NOK 229,-

Hiramasa Tiradito (F, SO, SEN)

Finkuttet Hiramasa, friske hagegrønnsaker med honning- og sitrusdressing

NOK 200,-

### FORRETTER

Mori Gravlaks (F, ML, SO, H)

Konfitert laks, rødbet-gelé, wasabi-krem og kaviar

NOK 199,-

Tre typer Mini sliders

**Wagyu**

Svart hvitløk og sopp (H, ML, E, SEN)

NOK 110,-

**Hummer**

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

NOK 130,-

**Tofu** (VEGANSK)

Miso, avokado, erte-shot & sprø sjalottløk (SO, SEN)

NOK 75,-



## À LA CARTE

Et utvalg østers

Shiso (SO, SK, H)

Appelsin-ponzu (SO, SK)

Gratinert (SO, SK, E) 🌱

NOK 45,-/stk

Tofu, tigerreke & avokadosalat (SO, SES, SK)

Vår hjemmelagde tofu, svarte tigerreker og grønn chilli- og avokadosalat

NOK 210,-

### VEGANSKE RETTER

Grønnsaks-ratatouille

Squash og tomat-ratatouille, røkt aubergine-kaviar og shiso consommé

NOK 210,-

Miso aubergine (SO, SES)

Japansk grillet aubergine, yuzu miso glasering og svarte sesamfrø

NOK 179,-

Babyspinat-salat (SO, SES, PI)

Babyspinat med grønt eple, goma ponzu-saus og karamelliserte pistasjnøtter

NOK 169,-

Grillet gresskar & sommer-squash (SO, SES)

Hibachi-grillet gresskar, tomat-concasse, miso tofu-krem og vegansk barbeque-saus

NOK 159,-



## À LA CARTE

### FISK & SKALLDYR

|   |           |
|---|-----------|
| Dampet norsk torsk (SO, SES, F)<br>Baby bok choy, prydbønner og peppertrøffel-teriyaki            | NOK 249,- |
| Hummer-risotto (SK, ML, SES, SO)<br>Posjert hummerhale, kremet grønn erte-risotto, shiitake-crisp | NOK 395,- |
| Pannestekt makrell (F, SO, SES)<br>Gresskarpuré, japansk sopp og hijiki alge-salat                | NOK 199,- |
| Piggvar (F, SO, ML, SK) 🍷<br>Sukkererter med ingefær-chili, sommer-squash og tofukrem             | NOK 279,- |



## À LA CARTE

### KJØTT

|   |           |
|---|-----------|
| Hibachi-grillede lammekoteletter (SEN, SO, SES, SU)<br>Shiso cherrytomat-chutney og lotus-chips                         | NOK 349,- |
| Marinert indrefilet av okse (SO, SES, SEN) 🍷<br>Baby grønnsakshage og yakiniku-saus                                     | NOK 349,- |
| Koreansk konfitert andebryst (SES, SO, SEN)<br>Brokkolini, kizami wasabi, syltede stikkelsbær og koreansk barbeque-saus | NOK 265,- |
| Wagyu (SES, SO)<br>Yakitory-grillet Wagyu-biff, krydrede grønnsaker og 3 dip-sauser                                     | NOK 650,- |



## À LA CARTE

### DESSERT

Kokos & bringebær (E, ML, H)

Kokoskake med lag av bringebær

NOK 100,-

Fersken & Krydder (ML, SO, E)

Krydret sommerfersken, hvit sjokolade og Mascarpone-is

NOK 119,-

Melkesjokolade & hasselnøtt (ML, H, HN, E)

Melkesjokolade-mousse, mango, hasselnøtter og flaksalt

NOK 109,-

Sorbet & iskem & sommerbær

Yuzu

NOK 25,-

Shiso bringebær

NOK 25,-

Mango

NOK 25,-

Grønn te (ML, E)

NOK 30,-

Mascarpone (ML, E)

NOK 30,-

Bær

NOK 65,-



## DRIKKE

### DRIKKE

Taste of The Well Juice

Juice med eple, gulrot, chili og ingefær

NOK 65,-

Juice med eple, pære, agurk, selleri og spinat (SEL)

NOK 65,-

Juice med eple, rødbeter og selleri (SEL)

NOK 65,-

Mineralvann

**Raw kombucha:** jordbær, ingefær

NOK 79,-

Honey Wine Ficus Zing

NOK 89,-

**Lemonaid:** passion fruit, lime, blood orange, ginger

NOK 65,-

San Pellegrino

NOK 59,-

Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite

NOK 55,-



## DRIKKE

### Te

**Shizuoka Sencha (grønn te):** klassisk japansk grønn te fra fjellene i Shizuoka

**Kabusecha (grønn te):** denne komplekse og karakteristiske teen kommer fra Kagoshima i Japan

**Li li (oolong):** en av Kinas mest berømte oolonger

**Måneskinn (lett fermentert te):** delikat smak av mineraler og blomster, med duft av melkesjokolade. En nydelig te fra Yunnan i Kina

**Dian Hong Jin Ya ( sort te):** denne sorte teen fra Yunnan har tydelig preg av honning og et hint av malt

### The Well Herbal Blends

**Signature blend:** eple, bjørk, granskudd, sitronmelisse, lakrisrot

**Tornerosa:** kamomille, sitrongrees, sitronverbena, ingefær og gurkemeie

**Japansk eplehave:** grønn te, kanel, eple, gurkemeie, kardemomme

NOK 48,-

NOK 43,-

### Kaffe

Espresso

Americano

Cortado

Cappuccino

Caffe Latte

### Øl/Sider

The Well Lager

Norwegian Blonde

IPA

Lager gluten free

Asahi

Alde eplesider

Alkohol fri øl

NOK 45/49,-

NOK 45/49,-

NOK 49/52,-

NOK 45/49,-

NOK 45/52,-

NOK 109,-

NOK 109,-

NOK 109,-

NO 109,-

NOK 119,-

NOK 129,-

NOK 59,-



## DRIKKE



## DRIKKE

### Cocktail

**Mikan - Mandarin sake**, Ciroc vodka, fersk sitron juice og sukkertang-sirup

**Momori - Nigori sake**, pisco, fersk lime juice og hibiskus-sirup

**Gin and tonic** - Bareksten gin, Fever Tree hylleblomst tonic, yuzu og sitrongress-sirup

NOK 169,-



## DRIKKE

### Brennevin

Vodka  
Ciroc

NOK 119,-

### Gin

Bareksten Gin

NOK 119,-

### Whiskey

Nikka

NOK 129,-

### Rom

Dictador 12 Y.O

NOK 129,-

### Likør

Baileys

NOK 89,-

Grand marnier

NOK 89,-

Cointreau

NOK 89,-

### Cognac

Park XO

NOK 139,-

Park 1972

NOK 329,-

### Akevitt

Bareksten Akevitt

NOK 129,-

### Calvados

Groult Doyen D'Age

NOK 269,-



