

APÉRITIFS

Lemon Pie Vodka, vanilje, limoncello, sitron, tonka (M) Lemon Pie Vodka, vanilla, limoncello, lemon, tonka (M)	205
The Chamomille Nikka Days, Tio Pepe, kamille Cordial (MED KULLSYRE) The Chamomille Nikka Days, Tio Pepe, chamomille Cordial (CARBONATED)	205
Appletini Epleslang, Calvados, Mezcal, lime, Falernum (M) Appletini Apple aquavit, Calvados, Mezcal, lime, Falernum (M)	205
Leaf Sour Hylleblomst, roku gin, Mastiha, honning, sitron, eggehvite (E) Leaf Sour Elderflower, roku gin, Mastiha, honey, lemon, egg white (E)	205

3- ELLER 5-RETTERS SET MENY - 825 / 995 VINPARING 695 / 895

3 OR 5 COURSE SET MENU - 825 / 995
WINE PAIRING 695 / 895

SNACK / SNACK

Agurk-gunkan med krydret blåfinne tunfisk og trøffelkaviar (SU, F, SE)
Cucumber gunkan with spiced bluefin tuna & truffle caviar (SU, F, SE)

FORRETT / STARTERS

Kongekrabbe med yuzu-selleripuré, grillet pak choy & gressløksskum (M, SK)
King Crab with yuzu celery puree, grill pak choy & chives foam (M, SH)

&

Wagyu-tartar med karashi-mayo, korianderfrø & shokupan (HV, E, M, SN, SU, G)
Wagyu-tartar with karashi mayo, coriander seeds & shokupan (W, E, M, SN, SU, G)

HOVEDRETT / MAIN

Indrefilet av okse med tamenege-yaki trøffelsaus, flambert purreløk & søtpotetpuré med yuzu (E, M, SO, MU)
Tenderloin with tamenege yaki truffle sauce, torched leek & yuzu sweet potato puree (E, M, SO, MU)

DESSERT / DESSERT

Umeshu Canelé, multer og vanilje iskrem (E, M, HV, SU) ✓
Umeshu Canelé, cloudberries and vanilla ice cream (E, M, W, SU) ✓

3-RETTERS VEGETAR MENY ✓ 825 VINPARING 695

3 COURSE VEGETARIAN MENU ✓ 825
WINE PAIRING 695

FORRETT / STARTER

Røkt tofu-dumpling med tangkaviar & kimuchi-krem (HV, E, M, SO, G)
Smoked tofu dumpling with seaweed caviar & kimuchi cream (W, E, M, S, GL)

HOVEDRETT / MAIN

Rød Kosho-karri med udon-nudler og gulrot-dango (HV, M, SE, SU, G)
Red Kosho curry with udon noodles & carrot dango (W, M, SE, SU, GL)

DESSERT / DESSERT

Dagens dessert (SPØR SERVITØREN OM ALERGENER)
Today's dessert (ASK YOUR WAITER ABOUT ALLERGENS)

À LA CARTE

KAVIAR / CAVIAR

Serveres med japanske blini og rødløkskrem
Served with japanese blini & red onion cream

Rossini Gold Selection Caviar, 10gr (F, W, E, M) Rossini Gold Selection caviar, 10gr (F, HV, E, M)	390
Rossini Oscietra Selection Caviar, 10gr (F, W, E, M) Rossini Oscietra Selection caviar, 10gr (F, HV, E, M)	410
Kongekrabbe kaviar, 42gr (F, W, E, M) King crab caviar, 42gr (F, HV, E, M)	795
 SOMMELIER TIPS Ice cold Ukiyo, Japanese rice Vodka	180

SNACKS / SNACKS

Sprø ris med yuzu-mayo, aubergine og fennikel (S, E, SN, SU) Crispy rice with yuzu mayo, eggplant & fennel (SO, E, MU, SU)	75
Bao-kjeks med hamachi, shiitake-mayo og fersk dill (HV, E, SO, F, SN, SU) Bao cracker with hamachi, shiitake mayo & fresh dill (W, E, S, F, MU, SU)	115
Agurk-gunkan med krydret blåfinnet tunfisk og trøffelkaviar (SU, F, SE) Cucumber gunkan with spiced bluefin tuna & truffle caviar (SU, F, SE)	155

FORRETT / STARTERS

Røkt tofu-dumpling med tangkaviar & kimuchi-krem (HV, E, M, SO, G) Smoked tofu dumpling with seaweed caviar & kimuchi cream (W, E, M, S, GL)	255
Wagyu-tartar med karashi-mayo, korianderfrø & shokupan (HV, E, M, SN, SU, G) Wagyu tartar with karashi mayo, coriander seeds & shokupan (W, E, M, MU, SU, GL)	225
Kongekrabbe med yuzu-selleripuré, grillet pak choy & gressløksskum (M, SK) King Crab with yuzu celery puree, grilled pak choy & chives foam (M, SH)	295

HOVEDRETT / MAINS

Indrefilet av okse med Tamenege trøffelsaus, flambert purreløk og søtpotetpuré med yuzu (E, M, SO, MU) Tenderloin with Tamenege truffle sauce, torched leek & yuzu sweet potato puree (E, M, S, MU)	475
Piggvar med wasabi-emulsjon, endive & salturt-avruga (M, SO, F, SU) Turbot with wasabi emulsion, endive & saltwort avruga (M, S, F, SU)	455
Andebryst med smør-miso-saus, fermenterte tyttebær og kimpira-kål (M, SO, SN, SE) Duck Magret with butter miso sauce and fermented lingonberry & kimpira cabbage (M, S, MU, SE)	445
Rød Kosho-karri med udon-nudler og gulrot-dango (HV, M, SE, SU, G) Red Kosho curry with udon noodles & carrot dango (W, M, SE, SU, GL)	315

TILBEHØR / SIDES

Ovnsbakte poteter med kimuchi-salt og aonori (SO, SE) ✓ Roasted potatoes with kimuchi salt & aonori (S, SE) ✓	85
Sprø salat med reddik, cherrytomat, syltet løk, edamame og trøffelponzu (SO) ✓ Crispy salad with radish, cherry tomato, pickled onion, edamame & truffle ponzu (S) ✓	85
Dagens grønnsaker (SU, F, SO, SE) ✓ Today's greens (SU, F, S, SE) ✓	85
Ris med TAK Furikake (SO, SE) ✓ Rice with TAK Furikake (S, SE) ✓	85

DESSERT / DESSERTS

Soya panna cotta med sitrussalat (S) ✓ Soy panna cotta with citrus salad (S) ✓	165
Umeshu Canelé, multer og vanilje iskrem (E, M, HV, SU) ✓ Umeshu Canelé, cloudberries and vanilla ice cream (E, M, W, SU) ✓	165
Valrhonaskokolade, pekan praline og miso (E, M, MA, PE, S) ✓ Valrhona chocolate, pecan praline and miso (E, M, AL, PE, S) ✓	165

G: GLUTEN, W: WHEAT, E: EGG, M: MILK PROTEIN, S: SOY, F: FISH, SH: SHELLFISH, WN: WALNUTS,
CL: CELERY, MU: MUSTARD, SE: SESAME, SU: SULFIT, MO: MOLLUSK, AL: ALMOND, HN: HAZELNUT

G: GLUTEN, HV: HVETE, E: EGG, M: MELKEPROTEIN, SO: SOYA, F: FISK, SK: SKALLDYR, VN: VALNØTTER,
SE: SELLERI, SN: SENNEP, SE: SESAM, SU: SULFIT, B: BLØTDYR, MN: MANDLER, HN: HAZELNØTTER

✓ VEGETARIAN ✓ VEGANSK (SPØR SERVITØREN) / VEGAN (ASK YOUR WAITER)