

APÉRITIFS

BOBBLER / BUBBLES

Taittinger, Brut Réserve, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier FRA 220

Cave du Roi Dagobert, Le Jardin de Trebogad Crémant D'Alsace, Pinot Blanc FRA 180

VIN / WINE

Neef-Emmich, 2022, Riesling Trocken, GER 195

Dom de La Tour Penet, 2023, Mâcon-Péronne, FRA 195

SAKE

NINKI-ICHI Sparkling, Gold Junmai Daiginjo JPN 185

FOR COCKTAILS, VENNLIGST SPØR SERVITØREN.
FOR COCKTAILS, PLEASE ASK YOUR WAITER.

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) 390
Rossini Gold Selection caviar, 10gr (F, HV, E, M)

Rossini Oscietra Selection Caviar, 10gr (F, W, E, M) 410
Rossini Oscietra Selection caviar, 10gr (F, HV, E, M)

Kongekrabbe kaviar, 42gr (F, W, E, M) 795
King crab caviar, 42gr (F, HV, E, M)

 **SOMMELIER TIPS** 180
Ice cold Ukiyo, Japanese rice Vodka

SNACKS / SNACKS

Østers med ikura, gressløk & Tosazu dressing (SO, SU, F, SK) 75
Oyster with Ikura, chives & Tosazu dressing (S, SU, F, SH)

Agurk gunkan med laks tataki & red kosho amuri (SU, F, SE, SO) 115
Cucumber gunkan with salmon tataki & redkosho amuri (SU, F, SE, S)

Shokupan-kjeks med enoki, shiitake, gul beter og sesammajones (E, M, SE) 155
Shokupan cracker with enoki, shiitake, golden beetroot & sesame mayo (E, M, SE)

FORRETTER / STARTERS

And magret sashimi style med fermentert japansk plomme mayo, daikon, granateplefrø & mørk soya la-yu (E, F, SO, SU, SN) 255
Duck magret sashimi-style with fermented Japanese plum mayo, daikon, pomegranate seeds & dark soy la-yu (E, F, S, SU, MU)

Kongekrabberoll innpakket i flambert kinakål, fersk mizuna, syltet rødløk, ponzu-gelé og yuzu-skum (SO, SU, SK) 295
King Crab roll wrapped with torched Chinese cabbage, fresh mizuna, pickled red onion, ponzu gel & Yuzu foam (S, SU, SH)

Rund aubergine med ramsløk misopuré, kaisou sjøgress & svart trøffel (HV, E, SO, G) 225
Round eggplant with wild garlic miso purée, kaisou seaweed & black truffle (W, E, S, GL)

HOVEDRETTER / MAINS

Laks med hvit soyavermouth, tobikorogn, syltet hvit asparges og fersk spinat (SO, F, SU) 455
Salmon with white soy vermouth, tobiko caviar, pickled white asparagus, and fresh spinach (S, F, SU)

Tigerreke med soyayuzu glasur, riskjeks, gresskar sand og karamellisert løk (SO, SU, SK) 445
Tiger Shrimp with Soy-Yuzu Glaze, rice cracker, pumpkin sand & caramelized onion (S, SU, SH)

Grillet zucchini med hvitløk tofu dressing, dill, edamame, kimchi sesam & røkt sjøgresskaviar (SN, SE, SO) 315
Grilled zucchini with garlic tofu dressing, dill, edamame, kimchi sesame & smoked seaweed caviar (MU, SE, S)

Indrefilet med Karashi Rano saus, shiso reduksjon, yuzu reddik & sesampuré (SO, SE, SU) 455
Tenderloin with Karashi Rano sauce, shiso reduction, yuzu radish & sesame purée (S, SE, SU)

TILBEHØR / SIDES

Ristet jordskokk med TAK salt (SE) 85
Roasted Jerusalem artichoke with TAK salt (SE)

Tomatsalat med ponzu trøffel, agurk, røkt tofu og sjalottløk (SO) 85
Tomato salad with ponzu truffle, cucumber, smoked tofu & shallot (S)

Dagens grønnsaker (SU, F, SO, SE) 85
Today's greens (SU, F, S, SE)

Ris med TAK Furikake (SO, SE) 85
Rice with TAK Furikake (S, SE)

DESSERT / DESSERTS

Matcha & hvit sjokolade terte med pasjonsfrukt sorbet (M, E, HV) 165
Matcha & white chocolate tart with passionsfruit sorbet (M, E, W) (S)

Jordbær, mandler & basilikum delice (SE, MA) 165
Strawberry, almond & basil delice (SE, AL) (S)

Miso panna cotta med friske bær (SO, M) 165
Miso panna cotta with fresh berries (S, M) (S)

SET MENY / SET MENUS

3-RETTERS / 3 COURSE 825
VINPAIRING / WINE PAIRING 695

5-RETTERS / 5 COURSE 995
VINPAIRING / WINE PAIRING 895

SNACK / SNACK

Agurk gunkan med laks tataki & red kosho amuri (SU, F, SE, SO)
Cucumber gunkan with salmon tataki & redkosho amuri (SU, F, SE, S)

FORRETTER / STARTERS

Kongekrabbe med flambert kinakål, fersk mizuna, syltet rødløk, ponzu-gelé og yuzu-skum (SO, SU, SK)
King Crab with torched Chinese cabbage, fresh mizuna, pickled red onion, ponzu gel & Yuzu foam (S, SU, SH)

&

And magret sashimi style med fermentert japansk plomme mayo, daikon, granateplefrø & mørk soya la-yu (E, F, SO, SU, SN)
Duck magret sashimi-style with fermented Japanese plum mayo, daikon, pomegranate seeds & dark soy la-yu (E, F, S, SU, MU)

HOVEDRETT / MAIN

Indrefilet med Karashi Rano saus, shiso reduksjon, yuzu reddik & sesampuré (SO, SE, SU)
Tenderloin with Karashi Rano sauce, shiso reduction, yuzu radish & sesame purée (S, SE, SU)

DESSERT / DESSERT

Matcha & hvit sjokolade terte med pasjonsfrukt sorbet (M, E, HV) (S)
Matcha & white chocolate tart with passionsfruit sorbet (M, E, W) (S)

3-RETTERS VEGETAR MENY 825 VINPARING 695

3 COURSE VEGETARIAN MENU 825
WINE PAIRING 695

FORRETT / STARTER

Aubergine med ramsløk misopuré, kaisou sjøgress & svart trøffel (HV, E, SO, G) 225
Eggplant with wild garlic miso purée, kaisou seaweed & black truffle (W, E, S, GL)

HOVEDRETT / MAIN

Grillet zucchini med hvitløk tofu dressing, dill, edamame, kimchi sesam & røkt sjøgresskaviar (SN, SE, SO) 315
Grilled zucchini with garlic tofu dressing, dill, edamame, kimchi sesame & smoked seaweed caviar (MU, SE, S)

DESSERT / DESSERT

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

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: SULFITT, B: BLØTIDYR, MN: MANDLER, HN: HAZELNØTTER