

SPEILSALEN

Hør hvordan ordene nærmest hviskes inni deg,
tankene streifer mot fordums storhet og Europas
stolte kultur- og gastronomiske historie.

Høytid uten å være høytidelig, perfektjon uten å være
pretensiøst og framfor alt; et ukuelig fokus på Den Gode Smak.

Opplevelse, vellyst og glede; alltid!

Hjertelig velkommen
til Full Forestilling

– en måltidsopplevelse over 3 akter

Christopher Davidsen

1. AKT

ET SPRUDLENDE UTVALG

NV Oiry Grand Cru Blanc de Blancs, Suenen
250,-

2012 Montagne Grand Cru Blanc de Noirs, Maison Bérèche
400,-

Krug Grande Cuvée 170ème Édition
445,-

Krug Vintage 2008
695,-

Krug Rosé 25ème Édition
695,-

CAVIAR

*50g GASTROunika Gold, Signature Selection by
Christopher Davidsen Bocuse d'Argent 2017*

Inneholder: fisk, melk, egg, hvete
1.450,-

50g GASTROunika White Pearl

Inneholder: fisk, melk, egg, hvete
4.000,-

125g GASTROunika Beluga-Sevruga

Inneholder: fisk, melk, egg, hvete
8.000,-

5g GASTROunika

Inneholder: fisk
185,-

BELVEDERE VODKA 2cl

heritage - bartęzek - smogóry
85,-

2. AKT

DEN SPEDE BEGYNNELSE

egg – oscietra – crème fraîche

brød – råreke – gjær

trøffel – yuzu – østers

kongekrabbe – fenikkel – sitronverbena

Inneholder: hvete, rug, egg, melk, skalldyr, bløtdyr, fisk, sulfitt

HISTORISKE HERLIGHETER FRA HANASAND

tomat – alpeost – ramsløk

Inneholder: melk, sulfitt

EN NORSK FLØRT MED ASIA

kveite – solbær – norsk curry

Inneholder: egg, soya, hvete, sulfitt, fisk, skalldyr

EN PILGRIMSFERD FRA FRØYA

kamskjell – granskudd – selleri

Inneholder: bløtdyr, melk, egg, selleri, soya, sulfitt

3. AKT

ET FRISKT STIKK

kongle – eple – akevitt

SOMMERTRADISJON

fellrøye – vin jaune – einebær

Inneholder: fisk, melk, hvete, sulfitt, bløtdyr

ÅRETS FØRSTE SOLGLIMT

bringebær – fløte – hylleblomst

Inneholder: melk, gluten, egg

PÅ BESØK HOS BESTEMOR

honning – marengs – grillet klementin

jordskock – lakris – tamarind

sjokolade – karamell – hasselnøtt

Inneholder: melk, egg, hasselnøtt, gluten

2.500,-

VINMENY

I Speilsalen vektlegges smak og de perfekte kombinasjoner. Alle detaljer teller med for å kunne gi deg som gjest en eksepsjonell opplevelse.

Dedikerte vinkelnerere, ledet av Nikolai Haram Svorte, står klare for å åpne vinverden til deg – vinmenyer med nye og inspirerende kombinasjoner, samt de sjeldne og ettertraktede skattene fra Britannias unike vinkjeller.

VINMENY

1.900,-

2020 Quartz, Domaine des Ardoisières,
Savoie, Frankrike

2021 Spätburgunder Rosé M, Weingut Keller
Rheinhessen, Tyskland

170ème Édition Grande Cuvée, Krug,
Champagne, Frankrike

2019 Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots, Heresztyn-Mazzini,
Burgund, Frankrike

2019 Herrenberg Riesling Auslese, Maximin Grünhaus,
Ruwer, Tyskland

WINE LOVER

3.300,-

2018 Haut Revers du Chutat Coteaux Champenois, Jacques Lassaigne,
Champagne, Frankrike

2017 Scharzhofberger Riesling Kabinett, Egon Müller,
Saar, Tyskland

170ème Édition Grande Cuvée, Krug,
Champagne, Frankrike

2019 Lewis MacGregor Estate Vineyard Pinot Noir, Williams Selyem,
California, USA

2017 Bockstein Riesling Auslese GK, Nik Weis,
Saar, Tyskland

PRIVATE SELECTION

10.000,-

(min. 4 personer, pris per person)

2016 Auxey-Duresses, Domaine Leroy,
Burgund, Frankrike

2019 Riesling G-Max, Weingut Keller,
Rheinhessen, Tyskland

170ème Édition Grande Cuvée, Krug,
Champagne, Frankrike

2008 Vintage, Krug,
Champagne, Frankrike

2018 Échézeaux Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti,
Burgund, Frankrike

1998 Ch. d' Yquem,
Sauternes, Frankrike

Endringer kan forekomme.

For deg som ikke ønsker å drikke vin har vi utviklet
en egen juicemeny som passer perfekt til maten
900,-

VÅRT UTVALGTE VANN

Vi serverer vann med og uten kullsyre for 95,- per person

Eira, med eller uten kullsyre
Norges reneste vann fra Syltebøkilden, Eresfjord, Møre og Romsdal, Norge