

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

Dagens utvalgte Champagne
250,-

Krug Grande Cuvée 169ème Édition
435,-

Krug Vintage 2008
695,-

Krug Rosé 24ème Édition
695,-

CAVIAR

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

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

30g GASTROunika Beluga

Inneholder: fisk
3.000,-

50g GASTROunika White Pearl

Inneholder: fisk
4.000,-

5g GASTROunika

Inneholder: fisk
185,-

BELVEDERE VODKA 2cl

heritage – bartezek – smogóry
85,-

2. AKT

DEN SPEDE BEGYNNELSE

egg – oscietra – crème fraîche
kamskjellrogn – miso – caviar
brød – råreke – gjær
sjøkrepsklo – norsk «curry» – rug

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

EN NORSK FLØRT MED ASIA

fjellrøye – agurk – hvit soya

Inneholder: fisk, melk, rug, soya, egg, sulfitt

HAVETS DYP & JORDENS GLEDER

sjøkrepsklo – gresskar – tindved

Inneholder: skalldyr, melk, egg, sulfitt

3. AKT

FRA VINTERLIGE FJORDER

kveite – shiitake – bergamot

Inneholder: fisk, gluten, melk, bløtdyr

ÅRETS FØRSTE SOLGLIMT

solbær – fløte – te

Inneholder: melk, gluten

PÅ BESØK HOS BESTEMOR

honning – marengs – grillet mandarin
jordskock – lakris – tamarind
sjokolade – karamell – hasselnøtt

Inneholder: melk, egg, hasselnøtt, gluten

1.795,-

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

875,-

Gled deg til 4 varierte glass, i nydelig samspill med maten. Vi tror ikke kvalitet kun finnes hos de mest kjente produsenter eller områder og vi streber etter å servere deg så stor variasjon som mulig.

2019 Königsbacher Ölberg Riesling, Von Winning, Pfalz, Tyskland

2015 Clos du Papillon, Domaine du Closel, Savennières, Frankrike

2020 Mercurey Cuvée 37, Bruno Lorenzon, Burgund, Frankrike

2019 Herrenberg Auslese, Maximin Grünhaus, Ruwer, Tyskland

WINE LOVER

1.995,-

Ekstra gode viner fra de beste produsentene, små som store, og gjerne med litt alder. Perfekt når du vil kose deg litt ekstra, eller føler savnet etter vinenes besnærende univers.

2015 Langenmorgen Riesling GG, Von Winning, Pfalz, Tyskland

2014 Coteau du Vernon, Georges Vernay, Condrieu, Frankrike

2017 Volnay 1er Cru Santenots-du-Milieu, Comte Lafon, Burgund, Frankrike

2005 Bockstein Auslese VDP Auction, Nik Weis, Saar, Tyskland

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

425,-

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