

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 Dans un Premier Temps, Dhondt-Grellet
250,-

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

170ème Édition Grande Cuvée, Krug
445,-

2006 Vintage, Krug
750,-

CAVIAR

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

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

50g GASTROunika Osietra

Inneholder: fisk, melk, egg, hvete
2.500,-

30g GASTROunika Beluga

Inneholder: fisk, melk, egg, hvete
3.000,-

5g GASTROunika

Inneholder: fisk
185,-

BELVEDERE VODKA 2cl

heritage – bartęzek – smogóry
85,-

2. AKT

DEN SPEDE BEGYNNELSE

egg – oscietra – crème fraîche
brød – råreke – gjær
kongekrabbe – fennikel – sitronverbena
romesco – kamskjell – macadamia
bøkling – plomme – rose

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

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

fjellrøye – vin jaune – einebær
Inneholder: fisk, melk, hvete, sulfitt, bløtdyr

SOMMERENS SISTE 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 Schiste, Domaine des Ardoisières,
Savoie, Frankrike

2021 Spätburgunder Rosé M, Weingut Keller,
Rheinhessen, Tyskland

170ème Édition Grande Cuvée, Krug,
Champagne, Frankrike

2017 Coteaux Champenois Riceys Rouge "En Barmont", Olivier Horiot,
Champagne, Frankrike

2020 Herrenberg Riesling Auslese, Maximin Grünhaus,
Mosel, Tyskland

WINE LOVER

3.300,-

2020 Quartz, Domaine des Ardoisières
Savoie, Frankrike

2017 Scharzhofberger Riesling Kabinett, Egon Müller,
Saar, Tyskland

170ème Édition Grande Cuvée, Krug,
Champagne, Frankrike

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

2020 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese GK, Joh. Jos. Prüm,
Mosel, Tyskland

PRIVATE SELECTION

10.000,-

(min. 4 personer, pris per person)

2016 Auxey-Duresses, Domaine Leroy,
Burgund, Frankrike

2018 Riesling Schubertslay Alte Reben GG, Weingut Keller,
Mosel, Tyskland

170ème Édition Grande Cuvée, Krug,
Champagne, Frankrike

2006 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