

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, perfeksjon 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
Henrik Dahl Jahnsen



1. AKT

ET SPRUDLENDE UTVALG

Dagens utvalgte Champagne

230,-

Krug Grande Cuvée 168ème Édition

395,-

Krug Vintage 2006

495,-

Krug Rosé 24ème Édition

595,-

CAVIAR

*50g Rossini Gold, Signature Selection by
Christopher Davidsen Bocuse d'Argent 2017
servert med vårt favoritt-tilbehør*

Inneholder: fisk, bløtdyr, melk, egg, hvete

1.450,-

DEN SPEDE BEGYNNELSE

råreke – nrf – rødbete

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

2. AKT

FRA STABBUR, FJØS & JORDE

gjær – smør – bekkereinan

Inneholder: hvete, melk

NORSK FLØRT MED ASIA

fjellrøye – hylleblomst – agurk

Inneholder: fisk, rug, melk, egg, sulfitt

EN PILGRIMSFERD FRA FRØYA

kamskjell – rabarbra – chili

Inneholder: bløtdyr, melk, egg

MARKENS GRØDE

purrestokk – egg – kantarell

Inneholder: egg, melk, sulfitt



3. AKT

PÅ NORDENS VINGER

skate – shitake – tindved

Inneholder: fisk, bløtdyr, melk, egg

ET FRISKT STIKK FRA STOKKØYA

gin – hibiskus – granskudd

Inneholder: egg, sulfitt

HØST PÅ VIDDA

lam – kål – ramsløk

Inneholder: melk, hvete, sennep, egg, soya, sulfitt

LYSTIGE GLEDER FRA HARDANGER

kjernemelk – eple – sanchopepper

Inneholder: melk

PÅ BESØK HOS BESTEMOR

vaffel – plomme – pepperrot

marengs – kirsebær – steinsopp

Inneholder: melk, egg, hvete, sulfitt

1.850,-

Ekstranummer

ROSSINI CAVIAR 5g

black label – baerii prestige – white sturgeon

105,-

oscietra

155,-

Inneholder: fisk

BELVEDERE VODKA 2cl

heritage – bartezek – smogóry

85,-



VINMENY

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

Dedikerte vinkelnere, ledet av Henrik Dahl Jahnsen står klare for å åpne vinverden til deg – vinmenyer med nye og inspirerende kombinasjoner, samt de sjeldne og ettertraktete skattene fra Britannias unike vinkjeller.

VINMENY

1.650,-

Gled deg til 7 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.

168ème Édition Grande Cuvée, Krug, Champagne, Frankrike

2018 Königsbacher Ölberg Riesling, Von Winning, Pfalz, Tyskland

2017 Le Clos du Château, De Montille, Burgund, Frankrike

2018 Ried Käferberg ÖTW Grüner Veltliner, Bründlmayer, Kamptal, Østerrike

2018 The FMC, Ken Forrester, Stellenbosch, Sør-Afrika

2017 Comas, Pierre Gaillard, Rhône, Frankrike

2017 Recioto di Soave "Le Sponde", Coffele, Veneto, Italia

WINE LOVER

3.000,-

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.

168ème Édition Grande Cuvée, Krug, Champagne, Frankrike

1995 Vom Stein Riesling Smaragd, Nikolaihof, Wachau, Østerrike

2017 Le Clos du Château, De Montille, Burgund, Frankrike

2011 Ried Käferberg ÖTW Grüner Veltliner, Bründlmayer, Kamptal, Østerrike

2015 Blanc, Ch. Pape Clément, Pessac-Léognan, Frankrike

1994 Malbec Estrella, Cavas de Weinert, Mendoza, Argentina

2008 Ruster Ausbruch, Heidi Schröck, Burgenland, Østerrike



PRIVATE SELECTION

10.000,-

(min. 4 personer, pris per person)

Eksklusive og ettertraktede.

Opplev samspillet mellom modent og ungt, moderne og klassisk.

Spesielt utvalgte viner fra vår unike vinkjeller.

2005 Vieilles Vignes Francaises, Bollinger,
Champagne, Frankrike

1988 Steiner Hund Riesling Spätlese, Nikolaihof,
Wachau, Østerrike

2016 Auxey-Duresses, Leroy,
Burgund, Frankrike

2007 MGN Clos Sainte Hune, Trimbach,
Alsace, Frankrike

2013 Bâtard-Montrachet, Pierre Morey
Burgund, Frankrike

1991 Sperss, Gaja,
Piemonte, Italia

2002 MGN Ch. D' Yquem,
Sauternes, Frankrike

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

795,-

VÅRE UTVALGTE VANN

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

Eira, med eller uten kullsyre

Norges reneste vann, bløtt og mykt fra Syltebøkilden, Eresfjord, Møre og Romsdal, Norge

Stenkulla, med kullsyre

Fullt av smak og godt mineralinnhold fra Stenkulla Brunn, Västra Götaland, Sverige

San Pellegrino, med kullsyre

Behagelig perlende og anerkjent over hele verden fra Val Brembana, Lombardia, Italia

Aqua Panna, uten kullsyre

Smakfullt og karakteristisk fra de nordlige Apenninene, Toscana, Italia

Badoit, med kullsyre

Friskt, oppkvikkende og naturlig perlende fra Saint-Galmier, Loire, Frankrike

