

SPEILSALEN

Vi ønsker dere velkommen til å ta del i vår høstlige feiring av naturens rikdom.

Gjennom årstidens skiftende farger henter vi inspirasjon fra skog, fjell og norske tradisjoner, der sopp, bær og vilt råder, og kombinerer dette med preserverte råvarer fra vår egen kjøkkenhage.

I tre akter vil vi dele smaker som speiler høstens mangfold – fra det dype og jordnære til det friske og livfulle – og vise hvordan råvarene fra vår nærhet kan løftes frem på sitt beste.

Høstens meny er vår hyllest til naturens egen generøsitet.

Håkon Solbakk

ET SPRUDLENDE UTVALG

NV Cuvée Fidele Blanc de Noirs, Vouette & Sorbee
455,- (175,-)

2016 Les Mazaux Blanc de Blancs, Crété Chamberlin
455,- (175,-)

172ème Édition Grande Cuvée, Krug
695,- (415,-)

EN OPPLEVELSE MED KAVIAR

50g GASTROunika Speilsalen Gold
Inneholder: egg, fisk, hvete, melk
1.450,-

50g GASTROunika Osietra
Inneholder: egg, fisk, hvete, melk
2.500,-

50g GASTROunika White Pearl
Inneholder: egg, fisk, hvete, melk
2.950,-

30g GASTROunika Beluga
Inneholder: egg, fisk, hvete, melk
3.000,-

5g GASTROunika Baerii / Gold / Osietra
Inneholder: fisk
245,- / 295,- / 345,-

ØX VODKA – TRONDHEIM 2cl
bygg – hvete – rug
155,-

AKT I

PROLOG

kongekrabbe – fennikel – verbena

egg – trøffel – pecorino

rype – skogsopp – tyttebær

kyllinglever – kirsebær – madeira

Inneholder: egg, hvete, melk, skalldyr, sulfitt

AKT II

TOMAT – HANASAND

alpeost – ramsløk – stikkelsbær

Inneholder: melk, sulfitt

EGG – GALÅVOLDEN GÅRD

grønne erter – kantarell – mangalitsa

Inneholder: egg, gluten, melk, svin, sulfitt

FJELLRØYE – LIERNE

hvit asparges – agurk – stikkelsbær

Inneholder: egg, fisk, hvete, melk, sulfitt

LAM – HITRA

kål – kantarell – granskudd

Inneholder: melk, sulfitt

AKT III

EPLE – BRAATTAN GAARD

gresskar – kamomille – havre

Inneholder: egg, gluten, melk

BRINGEBÆR – FROSTA

hylleblomst – havre – vanilje

Inneholder: melk

EPILOG

yuzu – cantaloupe – jasmin

honning – sitron – vanilje

bringebær – melkesjokolade – jordskock

Inneholder: egg, gluten, melk

JUICEMENY

1.000,-

Opplev vårt utvalg av hjemmelaget juice,
spesielt komponert for menyen

VANN

95,-

Eira, med og uten kullsyre,
fra Syltebøkilden, Eresfjord, Møre og Romsdal, Norge

WINE

VINMENY

2.250,-

NV Grain de Celles, Pierre Gerbais,
Champagne, Frankrike

2022 Bouzeron, Domaine de Villaine,
Burgund, Frankrike

2014 Monopole Clásico, CVNE,
Rioja, Spania

2022 Sancerre, Château de Lestang,
Loire, Frankrike

2019 Macán, Vega Sicilia,
Rioja, Spania

2019 Vendanges Tardives de Gewurztraminer, Domaine Ostertag,
Alsace, Frankrike

2022 Beerenauslese, Heidi Schröck,
Burgenland, Østerrike

CHAMPAGNEPARING

3.250,-

NV Vendémiaire Blanc de Blancs, Doyard

NV Cuvée Fidele Blanc de Noirs, Vouette & Sorbee

NV Meunier Perpetuel, Famille Delouvin

2016 Les Mazaux Blanc de Blancs 1er Cru, Crété Chamberlin

172ème Édition Grande Cuvée, Krug

NV Demi-Sec, Billecart-Salmon

NV Ratafia, Doyard

WINE LOVER

3.850,-

172ème Édition Grande Cuvée, Krug,
Champagne, Frankrike

2022 Le Clans, Château d'Esclans,
Provence, Frankrike

2016 Viña Gravonia Blanco, Lopez de Heredia,
Rioja, Spania

2014 Jurançon Les Jardins de Babylone, Didier Dagueneau,
Sørvest, Frankrike

2015 Château Clerc Milon,
Bordeaux, Frankrike

2023 Graacher Himmelreich Auslese, Joh. Jos. Prüm,
Mosel, Tyskland

2006 Haus Klosterberg Beerenauslese, Markus Molitor,
Mosel, Tyskland