

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,-

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

hjort – kaviar – løk

rype – skogsopp – tyttebær

kyllinglever – kirsebær – madeira

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

AKT II

KVEITE – AVERØYA

kvede – kjernemelk – thai basilikum

Inneholder: fisk, melk, egg

EGG – GALÅVOLDEN GÅRD

grønne erter – mangalitsa – steinsopp

Inneholder: egg, gluten, melk, svin, sulfitt

FJELLRØYE – TELEMARK

selleri – agurk – hvit asparges

Inneholder: egg, fisk, hvete, melk, sulfitt

LAM – HITRA

kål – kantarell – granskudd

Inneholder: melk, sulfitt

AKT III

EPLE – BRAATTAN GAARD

gresskar – kamomille – karamell

Inneholder: egg, gluten, melk

SOLBÆR – FROSTA

geitemelk – vanilje – brunet smør

Inneholder: egg, melk, hvete

EPILOG

yuzu – cantaloupe – jasmin

honning – sitron – vanilje

kaffe – melkesjokolade – whiskey

Inneholder: egg, gluten, melk

2.600,-

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

VIN

VINMENY

2.250,-

NV Brut Reserve, Bereche & Fils,
Champagne, Frankrike

2023 Fass 8 Ayler Kupp Riesling Kabinett, Peter Lauer,
Mosel, Tyskland

2015 Monopole Clásico, CVNE,
Rioja, Spania

2023 Château Lestang 1573 Sancerre,
Loire, Frankrike

2016 Poggio Al Vento Brunello Di Montalcino Riserva,
Col D'Orcia, Toscana, Italia

2023 Les Dernières Grives, Domaine Tariquet,
Sørvest, Frankrike

2023 Le Sponde Recioto di Soave, Coffele,
Veneto, Italia

CHAMPAGNEPARING

3.250,-

NV Meunier Perpetuel, Famille Delouvin

NV Demi-Sec, Billecart-Salmon

NV Cuvée Fidele Blanc de Noirs, Vouette & Sorbee

NV Vendémiaire Blanc de Blancs, Doyard

172ème Édition Grande Cuvée, Krug

NV Demi-Sec Veuve Clivquot Rich

NV L'exaltant, Ratafia, Mouzon Leroux

WINE LOVER

3.850,-

172ème Édition Grande Cuvée, Krug,
Champagne, Frankrike

2022 Wehlener Sonnenuhr, Riesling Kabinett, Joh-Jos Prüm,
Mosel, Tyskland

2017 Viña Gravonia Blanco, Lopez de Heredia,
Rioja, Spania

2019 Pouilly-Fumé, Pur Sang, Didier Dagueneau,
Loire, Frankrike

2014 Château Brane - Cantenac, Margaux,
Bordeaux, Frankrike

1980 Coteaux du Layon, Moulin Touchais,
Loire, Frankrike

2016 Oremus Tokaji, 5 Puttonyos, Tempos Vega Sicilia,
Tokaji, Ungarn