

# SPEILSALEN

*Vi ønsker dere velkommen til å ta del i vårt uttrykk av naturen.*

*Med utgangspunkt i Norges fjorder, fjell og skoger formes menyen i tett samarbeid med småskalaprodusenter og med en dyp respekt for hver råvare. Lokale råvarer står i sentrum, ledsaget av preserverte elementer fra tidligere innhøstinger og fra vår egen kjøkkenhage.*

*Servert i tre akter utfolder menyen seg fra det klare og friske til dypere og mer sammensatte uttrykk – ledet av presisjon, enkelhet og tid.*

Håkon Solbakk

## ET SPRUDLENDE UTVALG

NV Blanc de Blancs Grande Réserve Brut,  
Guy Charlemagne  
278, -

NV Les Parcelles Bouzy Grand Cru Extra Brut,  
Pierre Paillard  
398, -

173ème Édition Grande Cuvée, Krug  
695, -

## EN OPPLEVELSE MED KAVIAR

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

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

50g GASTROunika White Pearl  
Inneholder: egg, fisk, hvete og melk  
3.000, -

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

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

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

# LITEN SYMFONI

## AKT I

### PROLOG

*kongekrabbe – fennikel – verbena*

*lam – løpstikke – purreløk*

*blåskjell – caviar – surdeig*

Inneholder: selleri, bløtdyr, egg, hvete, melk, fisk, skalldyr, sulfitt og sennep

## AKT II

### TOMAT – HANASAND

*alpeost – stikkelsbær – ramsløk*

Inneholder: melk, selleri

### KVEITE – AVERØY

*squash – nyr – thaibasilikum*

Inneholder: egg, fisk og melk

### AND – HOLTE GÅRD

*grønn asparges – persille – potet*

Inneholder: egg, selleri, fisk, skalldyr, hvete, melk og sulfitt

## AKT III

### JORDBÆR – FROSTA

*kjernemelk – rose – vanilje*

Inneholder: egg, hvete og melk

### EPILOG

*yuzu – cantaloupe – jasmin*

*choux – praline – sitron*

*kaffe – melkesjokolade – whiskey*

Inneholder: egg, hvete, nøtter og melk

1.750,-

## JUICEMENY

700,-

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

1.650,-

NV Sainte-Anne Brut, Chartogne-Taillet,  
Champagne, Frankrike

2023 Hochrain Grüner Veltliner, Veyder-Malberg, Wachau, Østerrike

2024 Schloss Riesling Kabinett, Maximin Grünhaus,  
Mosel, Tyskland

2023 Russian River Selection Pinot Noir, Williams Selyem,  
California, USA

Disznókő, Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2014,  
Tokaj, Ungarn

## CHAMPAGNEPARING

2.800,-

NV Grain d'Argile, Brut Nature, Barrat-Masson

NV Demi-Sec, Billecart-Salmon

NV Les Quatre Terroirs N°21, Georges Remy

173ème Édition Grande Cuvée, Krug

NV l'Exaltant Ratafia, Mouzon-Leroux

## WINE LOVER

2.950,-

173ème Édition Grande Cuvée, Krug,  
Champagne, Frankrike

2023 Ayler Kupp Riesling Kabinett No8, Peter Lauer,  
Mosel, Tyskland

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

2016 Domaine de Chevalier Blanc, Pessac-Leognan,  
Bordeaux, FrankrikeP

2017 Oremus Tokaji 5 Puttonyos, Tempos Vega Sicilia,  
Tokaji, Ungarn