

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

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

30g 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
bygg – hvete – rug
155,-

AKT I

PROLOG

kongekrabbe – fennikel – verbena

egg – trøffel – pecorino

blåskjell – caviar – surdeig

lam – løpstikke – purreløk

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

AKT II

TOMAT – HANASAND

alpeost – stikkelsbær – ramsløk

Inneholder: melk, selleri

KVEITE – AVERØY

squash – nyr – thaibasilikum

Inneholder: egg, fisk og melk

FJELLRØYE – LIERNE

selleri – agurk – hvit asparges

Inneholder: selleri, fisk, skaldyr, hvete, melk og sulfitt

AND – HOLTE GÅRD

grønn asparges – persille – potet

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

AKT III

EPLER – BRAATTAN GAARD

gresskar – kamomille – karamell

Inneholder: egg, hvete og melk

JORDBÆR – FROSTA

kjernemelk – rose – vanilje

Inneholder: egg, melk og hvete

EPILOG

yuzu – cantaloupe – jasmin

choux – sitron – praline

kaffe – melkesjokolade – whisky

Inneholder: egg, melk, nøtter og hvete

2.750,-

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

2.400,-

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

2015 Millesime Rosé, Henriot,
Champagne, Frankrike

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

2024 Schloss Riesling Kabinett, Maximin Grünhaus,
Mosel, Tyskland

2022 Sancerre Les Denisottes, Claude Riffault,
Loire, Frankrike

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

2023 Les Dernières Grives, Domaine Tariquet,
Sørvest, Frankrike

Disznókő, Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2014,
Tokaj, Ungarn

CHAMPAGNEPARING

3.400,-

NV Sainte-Anne Brut, Chartogne-Taillet

2015 Millesime Rosé, Henriot

NV Gran de Celles Rosé Brut, Pierre Gerbais

NV Demi-Sec, Billecart-Salmon

NV Grand Cru Reserve, Blanc de Blancs Brut, Guy Charlemagne

2012 La Grande Année Rosé, Bollinger

NV Rich, Veuve Clicquot

NV l'Exaltant Ratafia, Mouzon-Leroux

WINE LOVER

3.850,-

173ème Édition Grande Cuvée, Krug,
Champagne, Frankrike

2012 La Grande Année Rosé, Bollinger,
Champagne, Frankrike

2022 Les Clans Côtes de Provence Rosé, Château d'Esclans,
Provence, Frankrike

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

2013 Château Carbonnieux Blanc, Château Carbonnieux,
Bordeaux, Frankrike

2020 Morey-Saint-Denis, Domaine des Lambrays,
Bourgogne, Frankrike

1981 Coteaux du Layon, Moulin Touchais,
Loire, Frankrike

2023 Cabernet Franc Icewine VQA, Inniskillin,
Niagara Peninsula, Canada