



FLAME MATSEÐILL MÁNAÐARINS (SHARING STYLE)

Í boði fyrir allt borðið, að lágmarki tvö

Verð á mann - 10.490 kr

Við mælum með að para sérvöldu japönsku áfengi og víni við matinn. Hafðu endilega samband við þjónustufólkið okkar. 3 drykki 5.990 kr. á mann

5 RÉTTIR SMAKKSEÐILL

EBI TIGER TEMPURA

Djúpsteikt smjörud tempura rækja, borin fram með Japönsk majósósa

CRISPY N SPICY

Sushi nori, sushi hrísgrjón, tempura mola, avókadó, krabbakjöt, spicy mayo, toppað með stökkt tanuki og togarashi

AMA EBI TO UNAGI

Sætar rækjur og unagi ceviche, borið fram í heimagerðri sósu


GRILL PLATTER

Grillað nautalund og borið fram með piparsósu, grillaðum íslenskum laxi og tígrisrækjur í heimagerðri teriyaki sósu, fersku grænmeti og frönskum kartöflum og sítrónu við hliðina

MOCHI

klassískar Japansku mochi-kúla, bornar fram með ís, þeyttur rjómi, berjasíróp og smákökumylsnu

Sushi Maki

- 1. FUTOMAKI – 6 BITAR** **3.690 KR.**
Djúpsteikt maki með sushi hrísgrjónum, sushi nori, rjómaostur, marinerað rækjum, krabbakjöti og gúrku, stökkum lauk, toppað með teriyaki sósu og goma dressing
- 2. CRISPY N SPICY – 8 BITAR** **3.890 KR.**
Sushi nori, sushi hrísgrjón, tempura mola, avókadó, krabbakjöt, spicy mayo, toppað með stökkt tanuki og togarashi
- 3. VEGGIE ROLL – 8 BITAR**  **3.490 KR.**
Ferskur gúrka og gulrætur vafinn inn í sushi hrísgrjón og sushi nori með wasabi, borinn fram í yuzu sesam sósu, toppað með þarasalat.


Nigiri – 2 Bitar

- 4. SALMON/ KANI / EBI** **990 KR.**
- 5. UNAGI** **1.690 KR.**

Sashimi – 4 Bitar

- 6. SALMON** **1.390 KR.**
- 7. UNAGI** **1.690 KR.**

Smáréttir

- 8. YASAI-SALAT (GETUR VERIÐ GRÆNMETIS VALKOSTUR)** **2.490 KR.**
Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómat, krabbakjöti, tofu og sakura-dressingu
- 9. EDAMAME**  **1.090 KR.**
Hefðbundnar japanskar baunir, saltaðar og toppaðar með shichimi
- 10. EBI TIGER TEMPURA** **2.490 KR.**
Djúpsteikt smjöruð tempura rækja, borin fram með sæta chilli sósu
- 11. LAVA POPUP ICELANDIC LOBSTER** **2.990 KR.**
Djúpsteikt smjöruð íslenskur leturhumar með stökkt rauðatempuradeig, bornir fram með heimagerðri lava sósa
- 12. AMA EBI TO UNAGI** **2.990 KR.**
Sætar rækjur og unagi ceviche, borið fram í heimagerðri sósu

Aðalréttir

- 13. GYUNIKU TO JAGAIMO** **7.490 KR.**
Grillað nautalund (200 g) með fersku grænmeti, borin fram með heimagerðri piparsósu og steikar franskar
- 14. SHAKE TERIYAKI-AGE** **5.490 KR.**
Grillaður lax með heimagerðri teriyaki sósu og feskur grænmeti, borið fram með gufusoðin japönsk gæða hrísgrjón og sítrónu til hliðar
- 15. TORI KATSU KARRÝ** **4.990 KR.**
Djúpsteikt panko-húðuð kjúklingabringa borin fram með heimagerðri japönsk karrý sósu. ferskt salat og gufusoðin japönsk gæða hrísgrjón til hliðar
- 16. GRILL PLATTI** **13.490 KR.**
Grillað nautalund og borið fram með piparsósu, grilluðum íslenskum laxi og tígrisrækjur í heimagerðri teriyaki sósu, fersku grænmeti og frönskum kartöflum og sítrónu við hliðina

Frábært fyrir 2 til að deila

Eftirréttir

- 17. MOCHI** **2.590 KR.**
klassískar Japansku mochi-kúla og ís, bornar fram með þeyttur rjómi, berjasíróp og smákökumylsnu

Vinsamlegast láttu þjóninn vita ef þú ert með ofnæmi fyrir mat