



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 4.990 kr. á mann

5 RÉTTIR SMAKKSEÐILL

EBI TIGER TEMPURA

Djúpsteikt smjöruð tempura rækja, borin fram með Japönsk majósósa

SURFÍN TURF

Sushi hrísgrjón, sushi nori, rjómaostur, avókadó, íslenskt langoustine, steiktur nauta carpaccio, toppað með stökkri tanuki, togarashi og teriyaki sósu

AMA EBI TO HAMACHI CEVICHE

Sætar rækjur og yuzu ponzu marineraður hamachi með majó og djúpsteiktum gulrótastrimlum

GRILL PLATTER

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

MOCHI

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

Sushi Maki

- 1. VAL SUSHI-KOKKSINS - 16 BITAR** **8.990 KR.**
Sushi platti með ferskasta 8 bitar maki, 4 bitar nigiri, 4 bitar sashimi
Frábær fyrir tvo að deila
- 2. 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
- 3. LÚXUS SURFÍN TURF – 8 BITAR** **4.290 KR.**
Sushi hrísgrjón, sushi nori, rjómaostur, avókadó, íslenskt langoustine, steiktur nauta carpaccio, toppað með stökkri tanuki, togarashi og teriyaki sósu
- 4. CRISPY N SPICY – 8 BITAR** **3.890 KR.**
Sushi nori, sushi hrísgrjón, tempura mola, avókadó, krabbakjöt, spicy mayo, toppað með stökkt tanuki og togarashi
- 5. VEGGIE ROLL – 8 BITAR**  **3.490 KR.**
Ferskur aspás, agúrka og gulrætur vafinn inn í sushi hrísgrjón og sushi nori með wasabi, borinn fram í yuzu sesam sósu, toppað með stökkum lauk og Japanskt gúrkum


Nigiri – 2 Bitar

- 6. SALMON/ KANI / EBI** **990 KR.**
- 7. UNAGI** **1.690 KR.**

Sashimi – 4 Bitar

- 8. SALMON** **1.390 KR.**
- 9. UNAGI** **1.690 KR.**

Smáréttir

- 10. YASAI-SALAT (GETUR VERIÐ GRÆNMETIS VALKOSTUR)** **2.490 KR.**
Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómat, krabbakjöti, tofu og sakura-dressingu
- 11. EDAMAME**  **1.090 KR.**
Hefðbundnar japanskar baunir, saltaðar og toppaðar með shichimi
- 12. EBI TIGER TEMPURA** **2.490 KR.**
Djúpsteikt smjörúð tempura rækja, borin fram með sæta chilli sósu
- 13. LAVA POPUP ICELANDIC LOBSTER** **2.990 KR.**
Djúpsteikt smjörúð íslenskur leturhumar með stökkt rauðatempuradeig, bornir fram með heimagerðri lava sósa
- 14. AMA EBI TO HAMACHI CEVICHE** **2.990 KR.**
Sætar rækjur og yuzu ponzu marineraður hamachi með majó og djúpsteiktum gulrótastrimlum

Aðalréttir

- 15. GYUNIKU TO JAGAIMO** **7.490 KR.**
Grillað nautalund (200 g) með fersku grænmeti, borin fram með heimagerðri piparsósu og steikar franskar
- UPPFÆRÐU Í SÉRVALIÐ 30 DAGAR**
DRYAGED RIB EYE (200G) **8.990 KR.**
- 16. 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
- 17. 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
- 18. TONKATSU KARRÝ** **4.990 KR.**
Djúpsteikt panko-húðuð svínakjöt með heimagerðri tonkatsu sósu. ferskt salat og gufusoðin japönsk gæðahrísgrjón sem meðlæti, borin fram með heimagerðu karrísósu
- 19. 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
- 20. ROBUSUTA NO KYOKI** **18.990 KR.**
-
- Lúxussjávvarfang sem matreiðslumenn hafa haft í hávegum um árabíl. Stór úrvalssvipukrabbi sem kemur ferskur úr kyrrahafinu og hefur til að bera sætleika fitulítils kjöts og þéttleika steikur. Þú einfaldlega getur ekki látið þennan eðalsjávvarrétt fram hjá þér !
- Grillaður Atlantshafssvipukrabbi (750g) ásamt skalotlauk, steiktum hvítlauk og grilluðum shitake sveppi og aspás í heimagerðri Flame-sósu, borinn fram með japönskum Udon-núðlum og japönskum súrum gúrkum.

Eftirréttir

- 21. FLAME AFO GATO** **2.390 KR.**
Japanskur ís toppaður með matcha-sírópi, blönduðum berjum og smákökumylsnu
- 22. MOCHI KÚLUR** **2.590 KR.**
klassískar Japansku mochi-kúla og Tiramisu, bornar fram með þeyttur rjómi, berjasíróp og smákökumylsnu

Vinsamlegast láttu þjóninn vita ef þú ert með ofnæmi fyrir mat