



FLAME MATSEÐILL MÁNAÐARINS (SHARING STYLE)

Í boði fyrir allt borðið, að lágmarki tvö

Verð á mann - 14.490 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

FLAME SIGNATURE SUSHI

Rækjutempura, agúrka, rjómaostur toppaður með laxakyndli, wasabi mayo, unagi sósu og tobiko

YASAI-SALAT

Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómát, krabbakjöti, tofu og sakura-dressingu

KATAIFI RÆKJA

Rækjur í stökku kataipi deigi, borið fram með wasabi majónesi og sweet chili sósu við hliðina

GRILL PLATTER

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

OSTAKAKA

Ostakaka með heimagerðum matcha ís borin fram með þeyttum rjóma og berjasírópi, smákökumola

Sushi Maki

- | | |
|--|------------------|
| 1. FLAME SIGNATURE SUSHI - 8 BITAR | 4.290 KR. |
| Rækjutempura, agúrka, rjómaostur toppaður með laxakyndli, wasabi mayo, unagi sósu og tobiko | |
| 2. FUTOMAKI - 6 BITAR | 3.990 KR. |
| Djúpsteikt maki með sushi hrísgrjónum, sushi nori, krabbakjöti og gúrku, teriyaki sósu og goma dressingu ofan á | |
| 3. GRÆNMETISRÚLLA - 8 BITAR | 3.890 KR. |
| Fersk agúrka og gulrætur vafðar inn í sushi hrísgrjón og sushi nori með wasabi, borið fram í yuzu sesamsósu, þarasalat ofa | |

Nigiri – 2 pcs

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| 4. SALMON / KANI / EBI | 990 KR. |
|-------------------------------|----------------|

Sashimi – 4 pcs

- | | |
|------------------|------------------|
| 6. SALMON | 1.690 KR. |
|------------------|------------------|

Gunkan – 2 pcs

- | | |
|-----------------------------------|------------------|
| 8. CUCUMBER GUNKAN | 1.390 KR. |
| 9. SALMON GUNKAN (TORCHED) | 1.690 KR. |

Smáréttir

- | | |
|--|------------------|
| 10. YASAI-SALAT (GETUR VERIÐ GRÆNMETIS VALKOSTUR) | 2.590 KR. |
| Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómát, krabbakjöti, tofu og sakura-dressingu | |
| 11. EDAMAME | 1.690 KR. |
| Hefðbundnar japanskar baunir með íslensku hraunsalti og toppað með Shichimi | |
| 12. KATAIFI RÆKJA | 2.690 KR. |
| Rækjur í stökku kataipi deigi, borið fram með wasabi majónesi og sweet chili sósu við hliðina | |
| 13. LAVA POPUP LETURHUMAR | 3.390 KR. |
| Djúpsteikt smjöruð leturhumar með stökkt rauðatempuradeig, bornir fram með heimagerðri lava sósa | |
| 14. GYOZA | 2.990 KR. |
| Djúpsteikt úrvals japönsk dumpling með heimagerðri sósu og toppað með sesam | |

Aðalréttir

- 15. GYUNIKU TO JAGAIMO - FLAME STEAK** **9.490 KR.**
FLAME MEÐ BRANDY **1.490 KR.**
Grilluð nautalund (200 gr) með fersku grænmeti, rósmaín og hvítlauk í heimagerðri piparsósu og frönskum við hlið. borið fram á heitum grilluðum disk
- 16. HUMAR TAGLIATELLE** **7.990 KR.**
Tagliatelle með grilluðum humarhala í heimagerðri basil tómatsósu, smjör, svartur pipar, parmesan
- 17. SHAKE TERIYAKI-AGE** **5.990 KR.**
Grillaður lax með heimagerðri teriyaki sósu og feskur grænmeti, borið fram með gufusoðin japönsk gæða hrísgrjón og sítrónu til hliðar
- 18. GRILL PLATTI** **15.490 KR.**
Grillað nautalund og borið fram með piparsósu, grilluðum íslenskum laxi og tígrískrækjur í heimagerðri teriyaki sósu, fersku grænmeti og frönskum kartöflum og sítrónu við hliðina
Undirbúningstími um 30 mín
Frábært fyrir 2 til að deila
- 19. FLAME GRÆNMETISÆTA**  **6.990 KR.**
Agedashi tofu , avókadó frönskum með krydduðu majo, grilluðu romaine með trufflumajói, dilliolíu og teriyaki sósu toppað með steiktu kartöflupræði og gulrótum.

Eftirréttir

- 20. MOCHI** **2.590 KR.**
Japansk mochi kúla með ís og toppað með þeyttum rjóma og berjasírópi, smákökumola og matchadufti
- 21. OSTAKAKA** **2.790 KR.**
Ostakaka með heimagerðum matcha Ís borin fram með þeyttum rjóma og berjasírópi, smákökumola