



FLAME MATSEÐILL MÁNAÐARINS (SHARING STYLE)

Í boði fyrir allt borðið, að lágmarki tvö

Verð á mann - 13.490 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

KATAIFI RÆKJA

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

FLAME SIGNATURE SUSHI

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

AMA EBI TO UNAGI

Sætar rækjur og unagi ceviche, borið fram í heimagerðri sósu

GRILL PLATTER

Grillað nautalund og borið fram með piparsósu, grilluðum 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.
Sushi nori, sushi hrísgrjón, tempura mola, avókadó, krabbakjöt, spicy mayo, stökkt tanuki og togarashi ofan á
- 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.
- 5. UNAGI** 1.090 KR.


Sashimi – 4 pcs

- 6. SALMON** 1.690 KR.
- 7. UNAGI** 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. AMA EBI TO UNAGI** 2.890 KR.
Sætar rækjur og unagi ceviche, borið fram í heimagerðri sósu

Aðalréttir

- 15. GYUNIKU TO JAGAIMO - FLAME STEAK** **8.490 KR.**
FLAME MEÐ BRANDY **1.490 KR.**
- Grilluð nautalund (200 gr) með fersku grænmeti, rósmarín 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** **14.490 KR.**
- Grillað nautalund og borið fram með piparsósu, grilluðum íslenskum laxi og tígrískur 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, dilliolfu 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

Vinsamlegast láttu þjóninn vita ef þú ert með ofnæmi fyrir mat