



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

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 með majó og djúpsteiktum gulrótastrimlum


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 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

- 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, tómata, 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 með majó og djúpsteiktum gulrótastrimlum

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