



UM FLAME TEPPANYAKI

HVAÐ ER FLAME TEPPANYAKI?

FLAME TEPPANYAKI ER JAPÖNSK MATARGERÐ BLÖNDUÐ MEÐ GÖMLUM ASÍSKUM HEFÐUM OG MATARSTÍL FRÁ JAPAN. ORÐIÐ “TEPPANYAKI” LÝSIR HVERNIG MATURINN ER ELDÆÐUR. NAFNIÐ ER SAMANSETT AF ORÐINU “TEPPAN” SEM ER JÁRNPANNAN SEM MATURINN ER ELDÆÐUR Á, OG “YAKI” SEM ER GRILLAÐ EÐA PÖNNUSTEIKT.

HVERNIG FLAME TEPPANYAKI ER BORIÐ FRAM?

ÞAÐ SITJA ALLIR SAMAN Á EINU STÓRU BORDI Á MEÐAN KOKKURINN FRAMREIÐIR GÆÐA HRÁEFNI EINS OG FERSKT GRÆNMETI, SJÁVARRÉTTI OG NAUT Á JÁRNPÖNNUNI SEM ER Á BORÐINU. ÞETTA FELUR Í SÉR AÐ SKERA NIÐUR HRÁEFNIN OG ELDA, SÍÐAN FYLGIR MEÐ PESSU SÓSA TIL HLIÐAR. RÉTTIRNIR ERU ALLIR FRAMREIDDIR Í ÖÐRUVÍSI RÖÐ ER VIÐ ERUM VÖN OG EKKI ALLIR AÐALRÉTTIR MUNU KOMA Á SAMA TÍMA.

HVAÐ MÁ BÚAST AF FLAME TEPPANYAKI?

KOKKURINN MUN ELDA GÆÐA MAT Á SÉRSTAKRI TEPPAN PÖNNU OG MEÐ ÞVÍ MUN HANN BÚA TIL STÓRA ELDA OG SÝNA KÚNSTIR Á MEÐAN HANN ELDAR MATINN. EINSTÖK TEPPANYAKI UPPLIFUN Í HJARTA REYKJAVÍKUR.

NJÓTA VEL!

AF LANDI

TEPPANYAKI 5 RÉTTA SEÐILL

1 fórréttur, 2 milliréttir, 1 aðalréttur og 1 eftirréttur er innifalinn í set seðill

Við mælum með að para sérvöldu japönsku áfengi, kokteilum og víni við matinn. Hafðu endilega samband við þjónustufólkið okkar.
fimm drykki 9.990 kr. / sex drykki 12.990 kr.



F O R R É T T I R

Vinsamlegast að velja einn af eftifarandi fórréttum:

MISO SHIRU

Heimablönduð rauð og hvít miso-súpa með ferskum þara, tofu og vorlauk.

YASAI SALAT

Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómat, krabbakjöti, tofu, japönskum súrum gúrkum og sakura-dressingu.

M I L L I R É T T I R

VAL SUSHI-KOKKSINS

Sushi-kokkurinn velur 4 bitar af ferskasta sushi, fáðu nánari upplýsingar hjá þjóninum.

YAKIMESHI

Steikt hágæða japönsk hrísgljón með eggjum, blönduðu fersku grænmeti og sojasósu.

A Ð A L R É T T I R

NAUT

Vinsamlegast að velja einn af eftifarandi aðalréttum:

椿 TSUBAKI

Hágæðanautalund (200g) eða rib eye (200g) með heimagerðri teppanyaki-sósu, flamberuð með brandíi og borin fram með grilluðum aspas, rósmaríni, hvítlauk, sveppum, lauk, papriku og japanskri pipar og steikarsósu.

11.490 KR.

匠 TAKUMI

Séralið 30 daga Dry aged rib eye (200g) með heimagerðri teppanyaki-sósu ásamt fersku rósmaríni, aspas, hvítlauk, sveppum, lauk og papriku, flamberað með brandíi og borið fram með japanskri pipar- og steikarsósu.

13.990 KR.

極 KIWAMI

Lúxussteik heimsins, fullblóðs japanskt Wagyu-nautakjöt er sannarlega í sinni deild og A5 flokkur er sjaldgæfastur. Innan við 1% af heildar wagyu-framleiðslu Japana nær í þann flokk. Teppanyaki-meistarar okkar mæla með að smakka þessar sérstöku steikur á Teppanyaki-borðinu.

19.990 KR.



Grillaður A5 flokkur ITO Japönsk wagyu sirloin-steik (100g) með heimagerðri teppanyaki-sósu ásamt aspas, hvítlauk, rósmaríni, sveppum, papriku og lauk, flamberuð með brandíi og borin fram með heimagerðri wagyu-steikarsósu og fersku wasabi.

FLAME HAF & HAGI

13.990 KR.

Grillaður sévalinn hágæðanautalund (200g) eða rib eye (200g) með teppanyaki sósu og risastór tígrisrækja (100g) með yuzu sósu ásamt ferskum aspas, rósmaríni, hvítlauk, sveppum og papriku, flamberað með brandíi og borinn fram með heimagerðri japanskri steikarsósu.

E F T I R R É T T U R

DEZATO MORI

Sévalinn japanskur ís

Bæta sake +990 KR.

ÚR SJÓ

TEPPANYAKI 5 RÉTTA SEÐILL

1 fórréttur, 2 milliréttir, 1 aðalréttur og 1 eftirréttur eru innifalið í alla set seðill

Við mælum með að para sérvöldu japönsku áfengi, kokteilum og víni við matinn. Hafðu endilega samband við þjónustufólkið okkar.
fimm drykki 9.990 kr. / sex drykki 12.990 kr.



F O R R É T T I R

Vinsamlegast að velja einn af eftifarandi fórréttum:

MISO SHIRU

Heimablönduð rauð og hvít miso-súpa með ferskum þara, tofu og vorlauk.

YASAI SALAT

Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómat, krabbakjöti, tofu, japönskum súrum gúrkum og sakura-dressingu.

M I L L I R É T T I R

VAL SUSHI-KOKKSINS

Sushi-kokkurinn velur 4 bitar af ferskasta sushi, fáðu nánari upplýsingar hjá þjóninum.

YAKIMESHI

Steikt hágæða apönsk hrísgljón með eggjum, blönduðu fersku grænmeti og sojasósu.

A Ð A L R É T T I R

———— FISKUR OG HUMAR ————

Vinsamlegast veljið einn af eftifarandi aðalréttum

松 MATSU

10.490 KR.

Grillaður séervalinn ferskur íslenskur lax, stór hörpuskel og kóngarækjum með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt fersku rósmaríni, aspas, hvítlauk, sveppum, lauk og papriku, borinn fram með heimagerðri yuzu-sósu.

繁 SHIGERI

13.990 KR.

Grillaður séervalinn íslenskur leturhumar, kanadískur humar og risastór tígrisrækja með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt ferskum aspas, rósmaríni, hvítlauk, sveppum, lauk og papriku, borinn fram með heimagerðri yuzu-sósu.

龟甲 KIKKO

24.990 KR.



Úrvals risastór grjóthumar (700g) sem er einn af uppáhaldsréttunum á Teppanyaki- borðinu okkar. Grillaður með Teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt sveppum, aspas, papriku, rósmarín, hvítlauk og laukur, borinn fram með heimagerðri ponzu-majósósu.

E F T I R R É T T U R

DEZATO MORI

Séervalinn japanskur ís

Bæta sake +990 KR.

TEPPANYAKI MEÐLÆTIS MATSEÐILL

Meðlætið hér að neðan er einungis hægt að panta með samsettum Teppanyaki matseðlunum



KABUTO 4.590 KR.

Grillaður sérvallinn íslenskur leturhumar (110g) með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt ferskum rósmaríni, hvítlauk, sveppum, borinn fram með heimagerðri yuzu-sósu



YAKI UDON 1.590 KR.

Steikt hágæða japönsk núðlur með grænmeti og rækjum með heimagerðri Tsuyu sósu



OSAKA 4.590 KR.

Grillaður sérvallinn kanadískur humar (110g) með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt ferskum rósmaríni, hvítlauk, sveppum, borinn fram með heimagerðri yuzu-sósu



YAKI SOBA 1.390 KR.

Steikt hágæða japönsk Udon núðlur með grænmeti, kjúklingastrímlum og heimagerðri yakisoba sosu



KYOTO 2.290 KR.

Franskt úrvals foie gras með heimagerðri hvítlaussojasósu og boríð fram með Miso dashi-sósu



EDAMAME 990 KR.

Hefðbundnar japanskar baunir, saltaðar og toppaðar með shichimi



KOBE 7.990 KR.

Lúxussteik heimsins, Japönsk A5 wagyu sirloin-steik (50 g) með heimagerðri teppanyaki-sósu ásamt aspas, hvítlauk, rósmaríni, sveppum, papriku og lauk, flamberuð með brandí og borin fram með heimagerðri wagyu-steikarsósu og fersku wasabi



TEMPURA 1.590 KR.

Djúpsteikt smjörböðuð tempura-rækja, borin fram með heimagerðri tempura-sósu



HOTATE 1.490 KR.

Grillaður sérvallinn stór hörpuskel með soja-mirín sósá, toppað með toriyaki sósú, svörtum tobikko og shichimi



SAKI-SAKI IKA 1.390 KR.

Djúpsteiktur smokkfiskur með stráðu shichimi togarashi og sítrónu-hvítlauksmajó