



Flame

VEITINGAHÚS OG BAR



GLEÐILEGAN
KONUDAG

HAPPY
WOMEN'S DAY

Í TILFNI KONUDAGS TEPPANYAKI 6 RÉTTA MATSEÐILL

5 drykki af sérvöldu vín og kokteilum 9.990 kr/ á mann

Forréttar

URAMAKI EBI TO KANI

Sushi nori, sushi hrísgrjón, rækjur tempura, rjómaostur, krabbakjöt, rautt tobiko og harusame sósa

UNAGI SUSHI

Sushi nori, sushi hrísgrjón, toppað með grillaður Japanskt áll í teriyaki sósu

Milliréttar

YAKIMESHI

Steikt hágæða japönsk hrísgrjón með eggjum, blönduðu fersku grænmeti og sojasósu

YUZU SORBET

Fullkomið Japönsk yuzu-sorbet til að undirbúa þig fyrir aðalréttir

Aðalréttar

SURF AND TURF

Teppan grillaður sérvallinn risastór tigrisrækja með yuzu-sósu og hágæðanautalund eða Rib eye með teppanyaki sósu, ásamt ferskum aspas, rósmaíni, hvítlauk, sveppum og papriku, flamberað með brandíi og borinn fram með heimagerðri japanskri steikarsósu

Eftirréttur

MOCHI TIRAMISU

Mochi-kúlur og Tiramisu með ávöxtum og rjóma, toppað með matcha síróp

Verð á mann - 13.990 kr.

Uppfærðu aðalréttir í

Sérvalinn kanadískur humar (1 stk) - 17.990 kr. á mann

Sérvalið 30 dagar DRYAGED RIB EYE - 17.990 kr. á mann

ITO A5 Japönsku Wagyu sirlon (100g) - 23.990 kr. á mann

Bæta hágæða frönsku foie gras (40g) með heimagerðri hvítlauksósu ásamt ferskum aspas og sveppum, borinn fram með japanskri miso dashi sósu - 1.990 kr

Flamie
VEITINGAHÚS OG BAR

