

TEPPANYAKI 6 RÉTTA SEÐILL

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

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



FORRÉTTIR

MISO SHIRU

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

YASAI SALAT

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

MILLIRÉTTIR

VAL FLAME-KOKKSINS

Það ferskasta frá Flame eldhús, fáðu nánari upplýsingar hjá þjóninum.

YAKIMESHI

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

AÐALRÉTTIR

Vinsamlegast að velja einn af eftirfarandi aðalréttum:

椿 TSUBAKI

11.490 KR.

Hágæðanauta steak (200g) með heimagerðri teppanyaki-sósu, flamberuð með brandíi og borin fram með grilluðum spergilkál, sveppum, lauk og japanskri pipar og steikarsósu.

極 KIWAMI

19.990 KR.



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.

Grillaður A5 flokkur ITO Japönsk wagyu sirloin-steik (100g) með heimagerðri teppanyaki-sósu ásamt grilluðum spergilkál, sveppum og lauk, flamberuð með brandíi og borin fram með heimagerðri wagyu-steikarsósu.

FLAME HAF & HAGI

13.990 KR.

Grillaður sérvalinn hágæðanauta steak (200g) með teppanyaki sósu og tígristrækja (100g) með yuzu sósu ásamt grilluðum spergilkál, sveppum og lauk, flambrað með brandíi og borinn fram með heimagerðri japanskri steikarsósu.

松 MATSU

10.490 KR.

Grillaður sérvalinn ferskur Íslenskur lax, stór hörpuskel og tígristrækja með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt grilluðum spergilkál, sveppum og lauk, borinn fram með heimagerðri yuzu-sósu.

繁 SHIGERI

13.990 KR.

Grillaður sérvalinn íslenskur leturhumar, kanadískur humar og risastór tígristrækja með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt grilluðum spergilkál, sveppum og lauk, 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 grilluðum spergilkál, sveppum og lauk, borinn fram með heimagerðri ponzu-majósósu.

EFTIRRÉTTUR

DEZATO MORI

Sérvalinn japanskur ís

MEDLÆTIS MATSEÐILL

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



KABUTO 4.590 KR.

Grillaður sérvalinn íslenskur leturhumar



YAKI UDON 1.590 KR.

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



OSAKA 4.590 KR.

Grillaður sérvalinn kanadískur humar



TEMPURA 1.590 KR.

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



KOBE 7.990 KR.

Lúxussteik heimsins, Japönsk A5 wagyu sirloin-steik (50 g)



HOTATE 1.490 KR.

Grillaður sérvalinn stór hörpuskel

VINSAMLEGAST LÁTTU ÞJÓNINN VITA EF ÞÚ ERT MEÐ OFNÆMI FYRIR MAT!



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 ELDAÐUR. NAFNIÐ ER SAMANSETT AF ORÐINU “TEPPAN” SEM ER JÁRNPAÐAN SEM MATURINN ER ELDAÐUR Á, OG “YAKI” SEM ER GRILLAÐ EÐA PÖNNUSTEIKT.

HVERNIG FLAME TEPPANYAKI ER BORIÐ FRAM?

ÞAÐ SITJA ALLIR SAMAN Á EINU STÓRU BORI Á MEÐAN KOKKURINN FRAMREIÐIR GÆÐA HRÁEFNI EINS OG FERSKT GRÆNMETI, SJÁVARRÉTTI OG NAUT Á JÁRNPÖNNUNI SEM ER Á BORDINU. ÞETTA FELUR Í SÉR AÐ SKERA NIÐUR HRÁEFNIN OG ELDA, SÍÐAN FYLGIR MEÐ ÞESSU 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 ELÐAR MATINN. EINSTÖK TEPPANYAKI UPPLIFUN Í HJARTA REYKJAVÍKUR.

NJÓTA VEL!