

## 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 BORDI Á MEÐAN KOKKURINN FRAMREIÐIR GÆÐA HRÁEFNI EINS OG FERSKT GRÆNMETI, SJÁVARRÉTTI OG NAUT Á JÁRNÞÖNNUNI 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 ÞÖNNU 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!

## TEPPANYAKI 6 RÉTTA SMAKKSEÐILL

6 drykki af sérvöldu vín og kokteilum 12.990 kr/ á mann

### FYRSTI

#### UNAGI SUSHI

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

### ANNAR

#### YASAI SALAT

Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómat, rækjum, ferskjum og sesam-dressingu

### ÞRIÐJI

#### YAKIMESHI

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

### FJÓRÐI

#### YUZU SORBET

Fullkomið japönsk yuzu-sorbet til að undirbúa þig fyrir aðalréttir

### FIMMTI

#### HAF & HAGI

Teppan grillaður sérvallinn steik og tígrisrækja, ásamt ferskum fersku spergilkáli, sveppum og lauk, flamborað með brandíi og borinn fram með heimagerðri steikarsósu og og Teppanyaki sjávarréttasósu

### SJÖTTI

#### MOCHI

klassískar Japansku mochi-kúla og ís, bornar fram með þeyttur rjómi, berjasíróp, smákökumylsnu og matcha duft

**Verð á mann - 13.990 kr.**

Uppfærðu aðalréttir í

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

ITO A5 Japönsku Wagyu sirlon (100g) - 22.990 kr. á mann

Úrvals risastór klettahumar (700g) - 24.990 kr. á mann





## Teppanyaki MATSEÐILL

Súpa og steikt Japanskar hrísgrjón eru innifalin

### FLAME HAF & HAGI

9.990 kr

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

### 椿 TSUBAKI

8.990 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

16.990 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.

### 松 MATSU

8.490 kr

Grillaður sérvalinn ferskur Íslenskur lax, stór hörpuskel og tígrisrækja með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt grilluðum spergilkál sveppum og lauk, borinn fram með heimagerðri Teppanyaki sjávarréttasósa.

### 繁 SHIGERI

10.990 kr

Grillaður sérvalinn Íslenskur leturhumar, kanadískur humar og risastór tígrisrækja með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt grilluðum spergilkál sveppum og lauk, borinn fram með heimagerðri Teppanyaki sjávarréttasósa.

### 龟甲 KIKKO

undirbúningstími 20-30 mín

21.990 kr



Úrvals risastór grjóthumar (700g) sem er einn af uppáhaldsréttunum á Teppanyaki- borðinu okkar. Grillaður með Teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt grilluðum kúrbít sveppum og lauk, borinn fram með heimagerðri ponzu-majósósu.

### 双葉 FUTABA



5.990 kr

Klassísk Teppan steikt grænmetisterta með grænmeti og tofu, borin fram með heimagerðri sósu.

## MEDLÆTIS

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

### FRÁ ELDHÚSI

#### YASAI SALAD

1.290 kr

Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómata, rækjum, ferskjum og sesam-dressingu

#### NIGIRI – 2 PCS

Lax / Kani / Ebi

990 kr

Unagi

1.690 kr

#### EDAMAME



790 kr

klassískar Japanskar grænar baunir með sjávarsalti og toppað með shichimi

#### AMA EBI TO UNAGI

1.490 kr

Sætar rækjur og unagi ceviche, borið fram í heimagerðri sósu

#### TEMPURA

1.490 kr

Djúpsteikt smjöruð tempura rækja, borin fram með Japanskar spicy mayo

#### SUSHI OF THE DAY

1.990 kr

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

#### SASHIMI – 4 PCS

Lax

1.390 kr

Unagi

1.690 kr

#### LAVA POPUP LOBSTER

1.690 kr

Djúpsteikt smjöruð íslenskur leturhumar með stökkt rauðatempuradeig, bornir fram með heimagerðri lava sósa

#### YAKI UDON

1.590 kr

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

#### MOCHI – DESERT

2.590 kr

klassískar Japansku mochi-kúla og ís, bornar fram með þeyttur rjómi, berjasíróp, smákökumylsnu og matcha duft

### FRÁ TEPPAN

#### OSAKA

4.590 kr

Grillaður sérvalinn kanadískur humar

#### KABUTO

2.490 kr

Grillaður sérvalinn íslenskur leturhumar

#### KOBE

7.990 kr

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

#### HOTATE

1.990 kr

Grillaður sérvalinn stór hörpuskel