

Flame A La Carte Matseðill

Sushi

Maki– 8 bitar

- 1. California** **3,490 kr**
Sushi nori, sushi hrísgrjón, appelsínugult tóbikkó, krabbi, avókadó, agúrka, Japanskt majó
- 2. Spicy Tuna** **3,490 kr**
Sushi Nori, Sushi hrísgrjón, agúrka, sterkan majó, túnfiskteninga, vorlauk, grænt tóbikkó, krabbakjöt
- 3. Salmon Lover** **3,490 kr**
Sushi nori, sushi hrísgrjón, rjómaostur, lax tempura, djúpsteiktur lax, krabbakjöt, majónes
- 4. Vegan roll** **3,290 kr**
Blandað fersku avókadó, agúrka og takún ofan á sushi hrísgrjónum vafið af sushi nori, wasabi og sushi engifer á hliðinni

Tempura Maki– 8 bitar

- 5. Flame Roll** **3,490 kr**
Sushi nori, sushi hrísgrjón, rjómaostur, humar, krabbakjöt, tempura molar, majónes, teriyaki sósa
- 6. Crispy N Spicy** **3,490 kr**
Sushi nori, sushi hrísgrjón, sesamfræ, tempura mola, agúrka, krabbi, kryddaður majó
- 7. Caterpillar** **3,490 kr**
Sushi nori, sushi hrísgrjón, krabbi, ebi tempura, avókadó, teriyaki sósa, Japanskt majónes
- 8. Surf n turf** **3,690 kr**
Sushi hrísgrjón, sushi nori, rjómaostur, humar tempura, naut carpaccio, avókadó, krabbakjöt, teriyaki sósa, ikura laxahrogn

Flame Signature Sushi

- 9. Wagyu sushi** **5,990 kr**
Flame signature ITO A5 Japanskt Wagyu sushi maki með sushi hrísgrjón, sushi nori, krabbakjöt, unagi (Japanskt áll), toppað með snöggelda A5 wagyu og smá sterku majó og sætu Japanskt soya

Nigiri – 2 bitar

Vinsamlegast láttu þjóninn vita ef þú ert með ofnæmi fyrir mat!

10. Lax / Túnfiskur / Kani / Eb	1,290 kr
11. Uni sushi	1,690 kr
12. Unagi sushi	1,890 kr
13. Hamachi Sushi	1,890 kr
14. Ama Ebi	2,090 kr

Sashimi – 5 bitar

15. Lax / Túnfiskur / Kani / Eb	1,290 kr
16. Unagi	1,890 kr
17. Uni	1,890 kr
18. Hamachi	1,890 kr
19. Ama Ebi	2,090 kr

MAKI-MONO-OKI

11,990 kr

20. Frábær blanda af maki, sashimi og nigiri (24 bitar)

Tilvalið til að deila

Cold Tapas

21. Yasai salat	2,090 kr
<i>Blandað salat með ferskur þara, agúrka, tómat, krabbakjöt, tofu, Japanskt súrum gúrkum og sakura dressing</i>	
22. Shake saikyo	2,790 kr
<i>48. tíma marinerað grafinn lax með heimagerðri Japanskt soya</i>	
23. Gyuniku tataki	2,990 kr
<i>Snöggsteikt nautalundi með pipar-majónessósa</i>	
24. Maguro tataki	2,990 kr
<i>Snöggsteikt tuna með yuzu mayosósa</i>	

Warm Tapas

25. Yaki soba	2.490 kr
<i>Steikt japönsk núðlur með nautalund, freskur grænmeti og heimagerðar yakisoba sósu</i>	
26. Miso shiru	1.490 kr

Vinsamlegast láttu þjóninn vita ef þú ert með ofnæmi fyrir mat!

Heima blandað rautt og hvítt miso súpa með fersku þara, tofu, vorlauk, spínat

27. Miso shiru to robo **2.690 kr**

Heima blandað rautt og hvítt miso súpa með humar, fersku þara, tofu, vorlauk, spínat

28. Hotate saikyo **2.990 kr**

Grilluð marineruð hokkaido-hörpuskel, toppuð með rjómaosti og tanuki til hliðar

29. Yaki tofu vegan **2,290 kr**

Grilluð tofu á teini með tara sósa, yasai salati, yaki soba, japönskum súrum gúrkum

Tempura

30. Ebi Tiger Tempura **2.490 kr**

Djúpsteikt smjörðu tempura rækja, borin fram með heimagerðri tempura sósu

31. Lava popup Icelandic lobster **3.290 kr**

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

32. Tempura-sakana **2.490 kr**

Djúpsteikt smjörðu tempura keila, borin fram með heimagerðri tempura sósu

33. Yasai Tempura **2.290 kr**

Djúpsteikt tempura blandað fersku grænmeti, borin fram með heimagerðri tempura sósu

Aðalréttir

34. Tori teriyaki to yasai **4.990 kr**

Grillað kjúklingalæri með heimagerðri teriyaki sósu og fersku grænmeti með japönsku kartöflusa

35. Gyuniku to jagaimo **5.990 kr**

Grillað nautalund með fersku grænmeti, borið fram með piparsósu og japönsku kartöflusalati

36. Shake teriyaki-age **5.290 kr**

Pan grillaður lax með heimagerðri teriyaki sósu og feskur grænmeti, borið fram með yaki soba núðlum

37. Steikarplatti **17.900 kr**

Nauta rib eye, lamba rumpsteik, nautalund með grillað grænmetis (aspas, baby maís, tómatar, laukur og rósmarín), kartöflumús og hvítlauksbrauð, borin fram með pipar og steikarsósu

Frábært fyrir 2-4 til að deila

Sushi Hamborgari

38. Tori katsu Sushiborgari

3.990 kr

Djúpsteikt sushi hrísgrjón og safaríku kjúklingalæri, sushi nori, kalkúnaskinka, emmentaler ostur, salat, sveppir, tómatar, pikklaðir japanska radísu með teriyaki mayo sósu borinn fram með frönskumi og yasai salati

39. Gyuniku Sushiborgari

3.990 kr

Djúpsteikt sushi hrísgrjón og grillaður hágæðaungnautakjöt, sushi nori, beikon, emmentaler ostur, salat, sveppir, tómatar, pikklaðir agúrka, með agemono og teriyaki sósu. borinn fram með frönskumi og yasai salati

40. Kanibo Sushiborgari

4.290 kr

Djúpsteikt tempura sushi hrísgrjón og sushi nori, laxi, avókadó, krabbakjötti, agúrku, chuka wakame með teriyaki mayo og agemoni sósu. borinn fram með frönskum og yasai salati

Dessert

41. Sentaku-mono

2.190 kr

Tvær tegundir af Japönsk ís með matcha sírópi, myntu laufi og smáköku molna

42. Sake Gato

2.490 kr

Vanilluís toppaður með matcha sírópi og blönduðum berjum borið fram með Japönsk sake

43. Ujikintoki

2.290 kr

Súkkulaðihraunkaka með ís, matcha sírópi, kexmolum, súkkulaðisælgæti blandað árstíðabundnum ávöxtum

44. Kakigori-mono eftirréttaplatti

5.990 kr

Úrval af Japönsk mochi kúlur (matcha og jarðarber), yuzu sorbet, lychee, matcha, vanilla og ogura ís, ásamt tiramisu og súkkulaðiköku. Allt fer með smáköku molum, hindberjum, bláberjum og jarðarberjum, matcha og súkkulaðisírópi, flórsykri, myntu laufi og súkkulaðikonfekti.

Tilvalið til að deila fyrir 2-4