


## Flame A La Carte matseðill



### Sushi-einkennisréttir

- 1. VAL SUSHI-KOKKSINS - 8 BITAR** **3.990 KR.**  
Sushi-kokkurinn velur ferskasta sushi, fáðu nánari upplýsingar hjá þjóninum
- 2. FUTOMAKI – 5 BITAR** **3.290 KR.**  
Djúpsteiktar maki með sushi-hrísgrjónum, sushi nori, blönduðu sashimi, sterku majó, skalotlauk, rjómaosti og goma wakame, stökku kani neðst og álasósu, wasabi dressingu, toppaður með goma dressingu
- 3. TENAGA EBI MAKI - 8 BITAR** **4,390 KR.**  
Flame einkennisréttur maki með sushi nori, sushi hrísgrjónum, tempura rækjum, humar, chili þráðum og lauk með gljádum teriyaki, spicy mayo, ponzu, hokkaido
- 4. WAGYU SUSHI - 8 BITAR** **10.990 KR.**  
Flame einkennisréttur maki með ITO A5 japanskt Wagyu, sushi-hrísgrjónum, sushi nori, krabbakjöti, unagi (japönskum ál) og snöggelduðu A5 wagyu, toppað með laxhrogn, millisterku majói og sætri japanskri sojasósu
- 5. MAKI-MONO-OKI** **11.990 KR.**  
28 bitar Flame sushi platti með blandaðir nigiri, sashimi og makirúllubitar  
Frábær fyrir tvo að deila

### Maki - 8 Bitar

- 6. CALIFORNIA** **3.890 KR.**  
Sushi nori, sushi hrísgrjón, appelsínugult tóbikkó, krabbi, avókadó, agúrka, Japanskt majó
- 7. SPICY LAX** **3.890 KR.**  
Sushi Nori, sushi hrísgrjón, agúrka, sterkan majó, lax teninga, vorlauk, rautt tóbikkó, unagisósu
- 8. SPICY TUNA** **3.990 KR.**  
Sushi Nori, sushi hrísgrjón, agúrka, sterkan majó, túnfiskteninga, vorlauk, svart tóbikkó, wasabi dressingu
- 9. VEGGIE ROLL**  **3.490 KR.**  
Blandað fersku avókadó, agúrka og gulrætur ofan á sushi hrísgrjónum vafið af sushi nori með wasabi

### Tempura Maki - 8 Bitar

- 10. CRISPY N SPICY** **3.890 KR.**  
Sushi nori, sushi hrísgrjón, tempura mola, avókadó, krabbakjöt, kryddaður majó og toppað með togarashi
- 11. SURF ´N TURF** **4.290 KR.**  
Sushi hrísgrjón, sushi nori, rjómaostur, tempura rækja, naut carpaccio, avókadó, krabbakjöt, teriyaki sósa

**BÆTTU VIÐ ÍSLENSKU WASABI** **890 KR.**

### klassískt nigiri – 2 Bitar

- 12. SALMON/ TUNA/ KANI / EBI** **990 KR.**
- 13. HAMACHI** **1.490 KR.**
- 14. UNI** **1.690 KR.**
- 15. UNAGI** **1.690 KR.**

## Fusion nigiri – 2 Bitar

- |  |                  |
|--|------------------|
| <b>16. BEEF TATAKI</b>   | <b>1.190 KR.</b> |
| Aburi “flame-seared” nauta tataki with chili þræði, vatnakarsa and chimichuri                                    |                  |
| <b>17. GOMA TUNA</b>   | <b>1.190 KR.</b> |
| Aburi “flame-seared” túnfiskur með grænum tobikko, chili, vatnakarsa og goma dressingu                           |                  |
| <b>18. SPICY SALMON</b>  | <b>1.190 KR.</b> |
| Aburi “flame-seared” lax með rauðu tobikko, sítrónuberki, vatnakarsa, hvítlauksflögum og spicy mayo              |                  |
| <b>19. MAYO EBI</b>  | <b>1.190 KR.</b> |
| Aburi “flame-seared” ebi með laxi, rauðu tobikko, sítrónuberki, vatnakarsa, hvítlauksflögum og majó              |                  |
| <b>20. PEPPER-MUSTARD WHALE</b>  | <b>1.190 KR.</b> |
| Aburi “flame-seared” hvalkjöt með pipar-sinnepssósu, chimichurri og togarashi                                    |                  |
| <b>21. SEASAME HAMACHI</b>   | <b>1.690 KR.</b> |
| Aburi “flame-seared” hamachi með svörtum tobikko, steiktum blaðlauk, vatnakarsa og sesamdressingu                |                  |
| <b>22. NIGIRI PARTY</b>  | <b>7.990 KR.</b> |
| 14 stk af blöndu af klassískum eða fusion nigiri. Frábær fyrir tvo að deila fáðu nánari upplýsingar hjá þjóninum |                  |

## Sashimi – 4 Bitar

- |                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| <b>23. SALMON / TUNA</b>         | <b>1.390 KR.</b> |
| <b>24. UNI</b>                   | <b>1.690 KR.</b> |
| <b>25. UNAGI</b>                 | <b>1.690 KR.</b> |
| <b>26. HAMACHI</b>               | <b>1.690 KR.</b> |
| <b>BÆTTU VIÐ ÍSLENSKU WASABI</b> | <b>890 KR.</b>   |

## Flame Tacos

- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>27. SALMON TACOS</b>   | <b>2.690 KR.</b> |
| Lax, grænn tobikko, pico de gallo og chili og hvítlauksmajósósa                           |                  |
| <b>28. TUNA TACOS</b>   | <b>2.790 KR.</b> |
| Túnfiskur, grænn tobikko, pico de gallo, chili og kryddaður mayo                          |                  |
| <b>29. LOBSTER TACOS</b>  | <b>2.990 KR.</b> |
| Humar, pico de gallo, svartur tobikko og hokkaido sósa                                    |                  |
| <b>30. VEGAN TACOS</b>  | <b>2.490 KR.</b> |
| Innare age, pico de gallo, shiso lauf, sesamfræ, goma wakame, vatnakarsa og grænmetissósa |                  |


## Kaldir smáréttir


- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>23. YASAI-SALAT (GETUR VERIÐ GRÆNMETIS VALKOSTUR)</b>  | <b>2.490 KR.</b> |
| Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómát, krabbakjöti, tofu og sakura-dressingu  |                  |
| <b>24. SHAKE SAIKYO</b>   | <b>2.490 KR.</b> |
| 48.tíma marinerað grafinn lax með heimagerðri Japanskt soya   |                  |
| <b>33. WHALE TATAKI</b>   | <b>2.690 KR.</b> |
| Þunnar sneiðar af hvalkjöti marineraðar með hvítlaukssósu, truffluolíu og pipar, borið fram með heimagerðri trufflusveppasósu og berjasultu |                  |

**34. TUNA TARTARE** **2.590 KR.**  
Túnfiskur blandaður með sterkan majó, lauk, sesamolíu og ponzu sósu, toppað við svörtum tobiko og crunchy kani

**35. SALMON TARTARE** **2.790 KR.**  
Lax blandaður með sterkan majó, lauk, sesamolíu og ponzu sósu, toppað við laxahrogn og salsa

### Heitir smáréttir

**36. EDAMAME**  **1.090 KR.**  
Hefðbundnar japanskar baunir, saltaðar og toppaðar með shichimi

**37. MISO SHIRU**  **1.090 KR.**  
Miso-súpa að hætti hússins með fersku wakame þangi, tofu og vorlauk

**38. MISO SHIRU TO ROBO** **2.590 KR.**  
Miso-súpa að hætti hússins með íslenskum leturhumarhala, fersku wakame þangi, tofu og vorlauk


**39. HOTATE SAIKYO** **2.990 KR.**  
Pönnugrilluð hörpuskel toppuð með bræddum osti og laxahrogn

**40. TOGARASHI IKA** **2.490 KR.**  
Djúpsteiktur smokkfiskur með stráðu shichimi togarashi og sítrónu-hvítlauksmajó

### Smáréttir - Tempura

**41. EBI TIGER TEMPURA** **2.490 KR.**  
Djúpsteikt smjöruð tempura rækja, borin fram með heimagerðri tempura sósu


**42. LAVA POPUP ICELANDIC LOBSTER** **2.990 KR.**  
Djúpsteikt smjöruð íslenskur leturhumar með stökkt rauðatempuradeig, bornir fram með heimagerðri lava sósa

**43. YASAI TEMPURA**  **2.390 KR.**  
Djúpsteikt tempura blandað fersku grænmeti, borin fram með heimagerðri tempura sósu

### Klassískt Flame

**44. YAKI SOBA** **2.990 KR.**  
Steikt hágæða japönsk núðlur með grænmeti og kjúklingur með heimagerðri yaki soba sósu, borinn fram með yasai-salat og Japanskt gúrkum

**45. YAKI UDON** **2.990 KR.**  
Steikt hágæða japönsk Udon núðlur með grænmeti og rækjum og heimagerðri yaki soba sósu, borinn fram með yasai-salat og Japanskt gúrkum

**46. YAKI TOFU**  **2,690 KR.**  
Steikt hágæða japönsk Udon núðlur með grænmeti og tófú og heimagerðri yaki soba sósu, borinn fram með yasai-salat og Japanskt gúrkum

**47. TORI TERIYAKI TO YASAI** **5.490 KR.**  
Grillaðar kjúklingabringur með grænmeti í heimagerðri teriyaki sósu, borin fram með steikt hágæða japönsk núðlur

**48. GYUNIKU TO JAGAIMO** **6.990 KR.**  
Grillað rib-eye (200 g) með fersku grænmeti, borin fram með heimagerðri píparsósu og steikar franskur

**UPPFÆRÐU Í SÉRVALIÐ 30 DAGAR**  
**DRYAGED RIB EYE (200G)**

**8.990 KR.**

 **Vegetarian**

**49. SHAKE TERIYAKI-AGE** **5.490 KR.**

Grillaður lax með heimagerðri teriyaki sósu og feskur grænmeti, borið fram með steikt hágæða japönsk núðlur

**50. STEIKARPLATTI** **19.990 KR.**

Grillaður nautalund, rib eye, lamba steik með grænmetis, borin fram með heimagerðri piparsósu og steikar franskar

Frábært fyrir 2-4 til að deila

## Einkennisréttir Flame

**51. TORI KATSU CURRY** **4.990 KR.**

Djúpsteikt panko-húðuð kjúklingabringa borin fram með heimagerðri Katsu-sósu. Japanskar súrar gúrkur og hrísgrjón sem meðlæti

**52. TORI KATSU-BORGARI** **3.490 KR.**

Djúpsteikt safarík kjúklingabringa húðuð með panko á ristudu brauði, með sushi nori, beikoni, osti, tómtum og súrsuðum japönskum radísum með teriyaki sósu og kewpie-majói ásamt kartöflubátum

**53. ROBUSUTA NO KYOKI** **13.990 KR.**



Lúxussjávartfang sem matreiðslumenn hafa haft í hávegum um árabíl. Stór úrvalssvipukrabbi sem kemur ferskur úr kyrrahafinu og hefur til að bera sætleika fitulítills kjöts og þéttleika steikur. Þú einfaldlega getur ekki látið þennan eðalsjávarrétt fram hjá þér !

Grillaður Atlantshafssvipukrabbi (750g) ásamt skalotlauk, steiktum hvítlauk og grilluðum shitake sveppi og aspas í heimagerðri Flame-sósu, borinn fram með japönskum Udon-núðlum og japönskum súrum gúrkum.

## Eftirréttir

**54. TIRAMSUBUMU** **2.390 KR.**

Tiramisu borið fram með blönduðum ávöxtum, myntulaufum, rjóma og smákökumylsnu

**55. SAKE GATO** **2.590 KR.**

Japanskur ís toppaður með matcha-sírópi, blönduðum berjum og smákökumylsnu, borinn fram með japönsku sake

**56. UJIKINTOKI** **2.390 KR.**

Súkkulaðikaka með fljótandi fyllingu ásamt ís, matcha-sírópi, smákökumylsnu, súkkulaðikonfekt og blönduðum árstíðabundnum ávöxtum

**57. MOCHI KÚLUR** **2.290 KR.**

3 klassískar mochi-kúlur bornar fram með súkkulaðisósu og blönduðum ávöxtum

**58. KAKIGORI-MONO (EFTIRRÉTTAPLATTI)** **5.990 KR.**

Mochi-kúlur, yuzu-sorbet, lychee og matcha ís, tiramisu og súkkulaðikaka. Borið fram með þeyttum rjóma, smákökumylsnu, hindberjum, bláberjum, jarðarberjum, matcha, súkkulaðisírópi, flórsykri, myntulaufum og súkkulaðikonfekt.

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