

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 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 ELDAR MATINN. EINSTÖK TEPPANYAKI UPPLIFUN Í HJARTA REYKJAVÍKUR.

NJÓTA VEL!

TEPPANYAKI 6 RÉTTA SMAKKSEÐILL

FYRSTI

FLAME SIGNATURE SUSHI

Rækjutempura, agúrka, rjómaostur með brenndum laxi, wasabi majónesi, unagi sósu og tobiko

ANNAR

YASAI SALAT

Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómata, 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 tígristrækja, ásamt ferskum fersku spergilkáli, sveppum og lauk, flambrað með brandíi og borinn fram með heimagerðri steikarsósu og Teppanyaki sjávarréttasósu

SJÖTTI

MOCHI

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

Verð á mann - 14.990 kr.

5 drykki af sérvöldu vín 9.990 kr/ á mann

Uppfærðu steik eða tígristrækja 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 (1stk) - 24.990 kr. á mann



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

Teppanyaki MATSEÐILL

Súpa og steikt Japanskar hrísgrjón eru innifalin



FLAME HAF & HAGI

10.990 kr

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

椿 TSUBAKI

9.990 kr

Hágæðanautalundi (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 tígristrækja með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt grilluðum spergilkál sveppum og lauk, borinn fram með heimagerðri Teppanyaki sjávarréttasósa.

繁 SHIGERI

10.990 kr

Grillaður sérvalinn íslenskur leturhumar, atlantshaf humar og risastór tígristrækja 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 (340-390g) sem er einn af upphaldsréttunum á Teppanyaki-borðinu okkar. Grillaður með Teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt grilluðum kúrbít sveppum og lauk, borinn fram með heimagerðri ponzu-majósósu.

双葉 FUTABA



7.490 kr

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

MEÐLÆTIS

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

FRÁ ELDHÚSI

YASAI SALAD	1.290 kr	SUSHI OF THE DAY	2.490 kr
Blandað salat með ferskum para, agúrku, tómát, rækjum, ferskjum og sesam-dressingu		Það ferskasta Sushi frá Flame eldhús, fáðu nánari upplýsingar hjá þjóninum.	
NIGIRI – 2 PCS		SASHIMI – 4 PCS	
Lax / Kani / Ebi	990 kr	Lax	1.390 kr
EDAMAME 	790 kr	LAVA POPUP LOBSTER	1.890 kr
klassískar Japanskar grænar baunir með sjávarsalti og toppað með shichimi		Djúpsteikt smjöruð íslenskur leturhumar með stökkt rauðatempuradeig, bornir fram með heimagerðri lava sósa	
GYOZA - 3 PCS	1.690 kr	YAKI UDON	1.690 kr
Djúpsteiktar japanskar dumplings úr úrvals með heimalagaðri sósu og toppað með sesam		Steikt hágæða japönsk núðlur með grænmeti og rækjum með heimagerðri Tsuyu sósu	
TEMPURA -3 PCS	1.590 kr	MOCHI – DESERT	2.590 kr
Djúpsteikt smjöruð tempura rækja, borin fram með Japanskar spicy mayo		klassískar Japansku mochi-kúla og ís, bornar fram með þeyttur rjómi, berjasíróp, smákökumylsnu og matcha duft	

FRÁ TEPPAN

OSAKA	4.590 kr	KABUTO	2.490 kr
Grillaður sérvalinn atlantshaf humar		Grillaður sérvalinn íslenskur leturhumar	
KOBE	7.990 kr	HOTATE	1.990 kr
Lúxussteik heimsins, Japönsk A5 wagyu sirloin-steik (50 g)		Grillaður sérvalinn stór hörpuskel	

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