

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!

AF LANDI

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, kokteilum 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 þara, tofu og vorlauk.

YASAI SALAT

Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómát, krabbakjöti, tofu, japönskum súrurum 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

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

11.490 KR.

匠 TAKUMI

Sérvalið 30 daga Dry aged rib eye (200g) með heimagerðri teppanyaki-sósu ásamt fersku kúrbít sveppum og lauk, flamborað með brandíi og borið fram með japanskri pipar- og steikarsósu.

13.990 KR.

極 KIWAMI

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.

19.990 KR.



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

FLAME HAF & HAGI

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

13.990 KR.

松 MATSU

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

10.490 KR.

繁 SHIGERI

13.990 KR.

Grillaður sérvalinn íslenskur leturhumar, kanadískur humar og risastór tígrískrækja með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt grilluðum kúrbít sveppum og lauk, borinn fram með heimagerðri yuzu-sósu.

亀甲 KIKKO

24.990 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.

EFTIRRÉTTUR

DEZATO MORI

Sérvalinn japanskur ís

Bæta sake +990 KR.

MEÐLÆTIS MATSEÐILL

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



KABUTO 4.590 KR.

Grillaður sérvalinn íslenskur leturhumar (110g) með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt ferskum rósmaríni, hvítlauk, sveppum, borinn fram með heimagerðri yuzu-sósu



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 (110g) með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt ferskum rósmaríni, hvítlauk, sveppum, borinn fram með heimagerðri yuzu-sósu



TEMPURA 1.590 KR.

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



KOBE 7.990 KR.

Lúxussteik heimsins, Japönsk A5 wagyu sirloin-steik (50 g) með heimagerðri teppanyaki-sósu ásamt aspas, hvítlauk, rósmaríni, sveppum, papriku og lauk, flamberuð með brandí og borin fram með heimagerðri wagyu-steikarsósu og fersku wasabi



HOTATE 1.490 KR.

Grillaður sérvalinn stór hörpuskel með soja-mirín sósa, toppað með toriyaki sósu, svörtum tobikko og shichimi