

Hópaseðill

72

SMÁRÉTTA

HÖRPUSKEL

fersk íslensk drottningar hörpuskel borin fram með reyktum þorskhrögnum, íslensku wasabi og kampavínsvínagrettu

KÓNGARÆKJA

í tempuradeigi borin fram með sætum melónukúlum, yuzu jalapenodressingu og wakame

BLEIKJU SASHIMI NEW STYLE

þunnar sneiðar af bleikju með sesamfræjum og vorlauk. Heitri sesamolúu hellt yfir

TÚNA MAKI UPPI

túnfiskur, sriracha, furukake

TEMAKI WAGYU NAUT

tama-miso dressing og sinnepsfræ

GRILLADIR OSTRUSVEPPIR

með avókadó, sesamfræjum og jalapenó sítrus mauki

ÚRVALSBLANDIÐ

úrval eftirrétta, einungis fyrir allt borðið til að deila

Verð : 11.900 kr á man

ath. allir réttir koma á borðið til þess að deila

HÓPASEÐILL



ÞRIGGJA RÉTTA

KÓNGARÆKJA

í tempuradeigi borin fram með sætum
melónukúlum, yuzu jalapenodressingu og wakame

MÍSÓ "BLACK COD"

mísó marineraður black cod

HVÍTSÚKKULAÐI OSTAKAKA

með púðursykursmarengs, krapís og
ástaraldinsósu

Verð : 10.900 kr á man

HÓPASEÐILL



HÖRPUSKEL

fersk íslensk drottningar hörpuskel borin fram með
reyktum þorskhrögnum, íslensku wasabi og
kampavínsvínagrettu

GRILLAÐIR OSTRUSVEPPIR

með avókadó, sesamfræjum og jalapenó sítrus
mauki

TEMAKI WAGYU NAUT

tama-miso dressing og sinnepsfræ

KAVÍAR 25GR Á MANN.

Borið fram með sýrðum rjóma, graslauk og brioch
bollum

KÁLFA RIBEYE

me stökkum bjórfrönskum, bok choy, foie gras kremi
og chili béarnaise

Verð : 13.900 kr per mann