

Matseðill

ᚠᚦ

KAVÍAR | 50 G

Styrjukavíar
11.600 / 19.700

Borið fram með súrðum rjóma,
graslauk og brioch bollum

OSTRUR

Ostrur 2 stk
1.600

SMÁRÉTTIR

Nautaspjót
spicy sæt soja, nori og
pikklud kínahreðka
3.800

Grillaðir ostrusveppir (v)
með tófu jalapeno dressingu
og avókadó aioli
3.500

Kóngarækja
með sætum melónukúlum, yuzu
jalapenódressingu og wakame
3.800

Hörpuskel ceviche
epla wafu dressing, chilisulta
og yuzu hrogn
3.500

SUSHI

Sashimi á klaka
besti bitinn af laxi, túnfisk, hörpuskel,
bleikju og sætri rækju,
skorinn í fullkomna sashimi bita
4.700

Túnfisk tataki
rækjuflögur, chilisulta
og toszudressing
3.500

Eldfjalla humar maki
humartartar með 7 spice kryddi
og chili borið fram ofan á laxa
og gúrku makirúllu
4.100

Black cod Maki
Svartþorskur, agúrka, avókadó
og unagigljái
4.100

Nigiri 2 bitar
Feitur lax 1.050
Teriyaki lax 1.100
Túnfiskur 1.100
Yuzu hörpuskel 1.200
Gullsporði 1.200

Temaki wagyu naut
tama-miso dressing og sinnepsfræ
2.800

Temaki grjótakrabbi
avókadó, chilli og beisk sítróna
1.800

Gullsporði
skorinn í fullkomnar sneiðar með
truffludressingu og grænum chili
3.800

ADALRÉTTIR

Mísó "Black Cod"
mísó marineraður svartþorskur,
kókoshrísgrjón og agúrka
með sesamfræjum
6.900

Stórlúðusteik
grilluð stórlúða með greipaldin
chimichurri og stökkum kartöflustráum
6.100

Nauta ribeye
með stökkum bjórfrönskum, chimichurri,
crispy chili olíu og japanskri BBQ sósu
8.900
Bættu við íslensku wasabi +1.500

EFTIRRÉTTIR

Makkarónur
400 stk

Hvítsúkkulaði ostakaka
með púðursykursmarengs, krapís
og ástaraldinsósu
2.500

Volg súkkulaðikaka
fyllt með súkkulaði, borin fram með
jarðaberjum og vanillúis
2.500

Kavíar og hvítsúkkulaðiostakaka
5.700

Menu

၇၃

CAVIAR | 50 G

Sturgeon caviar
11.600 / 19.700

*Served with crème fraîche,
chives and brioche buns*

OYSTERS

Oysters 2 pcs
1.600

SMALL PLATES

Beef skewers
*spicy sweet soy, with pickled
Chinese radish*
3.800

Grilled oyster mushrooms (v)
*with tofu jalapeno dressing
and avocado aioli*
3.500

King prawn tempura
*king prawns served with sweet melon
balls, yuzu jalapeno dressing and wakame*
3.800

Scallop ceviche
*apple wafu dressing, chili jam
and yuzu roe*
3.500

SUSHI

Sashimi on the rocks
*the best pieces of salmon, tuna, scallop,
arctic char and amaebi shrimp,
cut to perfectly sized sashimi*
4.700

Tuna tataki
*prawn cracker, chili jam
and tosaszu dressing*
3.500

Volcano langoustine maki
*langoustine tartare, 7 spice
and chili on top of a salmon
and cucumber maki roll*
4.100

Black cod Maki
*Black cod, cucumber, avocado
and unagi glaze*
4.100

Nigiri — 2 pieces
Fatty salmon 1.050
Teriyaki salmon 1.100
Tuna 1.100
Yuzu scallop 1.200
Yellow tail 1.200

Temaki wagyu beef
Tama-miso dressing and mustardseeds
2.800

Temaki rock crab
avocado, chili and bitter lemon
1.800

Yellow tail
*perfectly sliced with truffle dressing
and green chili*
3.800

MAIN COURSES

Mísó “Black Cod”
*miso marinated black cod,
coconut rice and cucumber
with sesame seeds*
6.900

Halibut steak
*grilled halibut steak with grapefruit
chimichurri and crispy straw potatoes*
6.100

Beef ribeye
*with crispy beer fries, chimichurri, crispy
chili oil and japanese BBQ sauce*
8.900
Add Icelandic wasabi +1.500

DESSERTS

Macaroon
400 pc

White chocolate cheesecake
*with brown sugar meringue,
sorbet and passion fruit sauce*
2.500

Warm chocolate cake
*filled with chocolate, served with
strawberries and vanilla ice cream*
2.500

Caviar and white chocolate
cheesecake
5.700