

Matseðill

ᚠᚦ

SMÁRÉTTIR

Wagyu bun
með serrano beikoni, chili sultu
og sætu mísó
4.200

Grillaðir ostrusveppir (v)
með avókadó, sesamfræjum
og jalapenó sítrus mauki
3.100

Kóngarækja
í tempuradeigi borin fram
með sætum melónukúlum, yuzu
jalapenodressingu og wakame
3.900

Hörpuskel
fersk íslensk drottningar hörpuskel borin
fram með reyktum þorskhrognum,
íslensku wasabi og kampavínsvínagrettu
3.600

Kræklingur
með kremuðu grjótkrabbasóði
3.500

KAVÍAR | 50 G

Selection styrjukavíar
10.600

Osetra styrjukavíar
18.600

Borið fram með sírdum rjóma,
graslauk og brioch bollum

SUSHI

Sashimi
besti bitinn af laxi, túnfisk, hörpuskel,
bleikju og sætri rækju,
skorinn í fullkomna sashimi bita
4.600

Túnfisk tataki
rækju flögur, chili sulta
og tosazu dressing
3.300

Túna Maki Uppi
túnfiskur, sriracha, furukake
4.400

Nigiri 4 bitar
Feitur lax 1.800
Teriyaki lax 1.900
Túnfiskur 1.900
Hörpuskel 2.100

Temaki wagyu naut
tama-miso dressing og sinnepsfræ
2.400

Temaki grjótakrabbí
avókadó, chilli og beisk sítróna
1.500

OSTRUR

Ostrur 2 stk
1.400

ADALRÉTTIR

Mísó "Black Cod"
mísó marineraður black cod
5.800

Stórlúðusteik
grilluð stórlúða með
greipaldin chimichurri
4.500

Kálfa ribeye
með chili béarnaise
6.900

Lambaprime
með lambaskanka og sósu
úr grænum pipar
6.600

EFTIRRÉTTIR

Makkarónur
400 stk

Hvítsúkkulaði ostakaka
með púðursykursmarengs, krapís
og ástaraldinsósu
2.800

Volg súkkulaðikaka
fyllt með súkkulaði, borin fram með
jarðaberjum og vanillúis
2.800

Kavíar og hvítsúkkulaðiostakaka
5.700

Menu

၇၃

SMALL PLATES

Wagyu bun
*with serrano bacon, chili jam
and sweet miso*
4.200

Grilled oyster mushrooms (v)
*with avocado, sesame seeds
and jalapeno citrus jam*
3.100

King prawn tempura
*king prawns served with sweet melon
balls, yuzu jalapenodressing and wakame*
3.900

Scallop
*fresh Icelandic Queen scallop served with
smoked cod roe, wasabi dill oil
and champagne vinaigrette*
3.600

Mussels
in creamy rock crab broth
3.500

CAVIAR | 50 G

Selection sturgeon caviar
10.600

Osetra sturgeon caviar
18.600

*Served with crème fraîche,
chives and brioche*

SUSHI

Sashimi on the rocks
*best pieces of salmon, tuna, scallop,
arctic char and sweet shrimp,
cut to a perfectly sized sashimi*
4.600

Tuna tataki
*prawn cracker, chili jam
and tosazu dressing*
3.300

Tuna Maki Uppi
tuna, sriracha, furukake
4.400

Nigiri 4 pieces
*Fatty salmon 1.800
Teriyaki salmon 1.900
Tuna 1.900
Scallop 2.100*

Temaki wagyu beef
tama miso-dressing and mustard seeds
2.400

Tamaki rock crab
avocado, chili and bitter lemon
1.500

OYSTERS

Oysters 2 pieces
1.400

MAIN COURSES

Miso "Black Cod"
miso marinated black cod
5.800

Halibut steak
*grilled halibut steak with
grapefruit chimichurri*
4.500

Veal ribeye
with chili béarnaise
6.900

Lamb prime
*grilled prime cut of lamb with sweet
potato croquette and green pepper sauce*
6.600

DESERTS

Macarons
400 stk

White chocolate cheesecake
*served with brown sugar meringues,
sorbet and passion fruit sauce*
2.800

Warm chocolate cake
*filled with chocolate, served with
strawberries and vanilla ice cream*
2.800

Caviar and white chocolate
cheesecake
5.700