



FLAME SET MENU OF THE MONTH (SHARING STYLE)

Only served for the entire table, minimum of two

Price - 14.490 kr. p. person

For pairing, we recommend our selected Japanese sake and wines with food. Please consult with our service people. 3 drink pairing 5,990 kr per person

5 COURSES TASTING MENU

FLAME SIGNATURE SUSHI

Shrimp tempura, cucumber, cream cheese topped with torched salmon, wasabi mayo, unagi sauce and tobiko

YASAI SALAD

Mixed salad with fresh kelp, cucumber, tomato, shrimp, peach and sesame dressing

KATAIFI SHRIMP

Shrimp in crispy kataifi dough, served with wasabi mayonnaise and sweet chili sauce by the side

GRILL PLATTER

Grilled beef tenderloin served with pepper sauce, grilled Icelandic salmon and tiger prawn in homemade teriyaki sauce, fresh vegetables, French fries and lemon wedge by the side

CHEESE CAKE

Selected cheese cake with home made matcha Ice cream, served with whipped cream, berry syrup and cookie crumbles



Starter

- | | |
|--|------------------|
| 1. YASAI SALAD (CAN BE VEGETARIAN CHOICE) | 2.590 KR. |
| Mixed salad with fresh kelp, cucumber, tomato, shrimp, peach and sesame dressing | |
| 2. EDAMAME  | 1.690 KR. |
| Traditional Japanese Beans with Icelandic lava salt and Topped with Shichimi | |
| 3. KATAIFI SHRIMP | 2.690 KR. |
| Shrimp in crispy kataifi dough, served with wasabi mayonnaise and sweet chili sauce by the side | |
| 4. LAVA POPUP LANGOUSTINE | 3.390 KR. |
| Deep-Fried red tempura coated langoustine tail with lava Sauce | |
| 5. GYOZA | 2.990 KR. |
| Deep fried premium Japanese dumpling with homemade sauce and sesam on top | |
| 6. FLAME SIGNATURE SUSHI - 8 PCS | 4.290 KR. |
| Shrimp tempura, cucumber, cream cheese topped with torched salmon, wasabi mayo, unagi sauce and tobiko | |
| 7. VEGGIE ROLL SUSHI - 8 PCS  | 3.890 KR. |
| Fresh cucumber and carrots wrapped in sushi rice and sushi nori with wasabi, served in yuzu sesame sauce and kelp salad on top | |
| 8. SALMON / KANI / EBI NIGIRI – 2 PCS | 990 KR. |
| 9. SALMON SASHIMI – 4 PCS | 1.690 KR. |

Main courses

- | | |
|---|------------------|
| 10. GYUNIKU TO JAGAIMO - FLAME STEAK | 9.490 KR. |
| FLAME WITH BRANDY | 1.490 KR. |
| Grilled beef tenderloin (200 grams) with fresh vegetables, rosemary and garlic in homemade pepper sauce and french fries by the side. served on a hot grilled plate | |
| 11. TAGLIATELLE LOBSTER | 7.990 KR. |
| Tagliatelle with grilled atlantic lobster tail in homemade basil tomato sauce, butter, black pepper and parmesan | |
| 12. SHAKE TERIYAKI-AGE | 5.990 KR. |
| Grilled salmon and king prawn in homemade teriyaki sauce, fresh vegetables and steamed premium Japanese rice by the side | |

13. GRILL PLATTER**15.490 KR.**

Grilled beef tenderloin, served with pepper sauce, grilled Icelandic salmon and tiger prawns in homemade teriyaki sauce, fresh vegetables, French fries and lemon wedge by the side.

Preparation time around 30 mins

Perfect for 2 people to share

14. FLAME VEGETARIAN**6.990 KR.**

Agedashi tofu, avocado fries with spicy mayo, grilled romaine with truffle mayo, dill oil and teriyaki sauce topped with fried potato floss and carrots.

Dessert**15. MOCHI BALL****2.590 KR.**

Japanese mochi ball with Ice cream, served with whipped cream, berry syrup, cookie crumbles and matcha powder

16. CHEESE CAKE**2.790 KR.**

Selected cheese cake with home made matcha Ice cream, served with whipped cream, berry syrup and cookie crumbles

Please let the waiter know if you are allergic to food!



FLAME MATSEÐILL MÁNAÐARINS (SHARING STYLE)

Í boði fyrir allt borðið, að lágmarki tvö

Verð á mann - 14.490 kr

Við mælum með að para sérvöldu japönsku áfengi og víni við matinn. Hafðu endilega samband við þjónustufólkið okkar. 3 drykki 5.990 kr. á mann

5 RÉTTIR SMAKKSEÐILL

FLAME SIGNATURE SUSHI

Rækjutempura, agúrka, rjómaostur toppaður með laxakyndli, wasabi mayo, unagi sósu og tobiko

YASAI-SALAT

Blandað salat með ferskum para, agúrku, tómát, krabbakjöti, tofu og sakura-dressingu

KATAIFI RÆKJA

Rækjur í stökku kataipi deigi, borið fram með wasabi majónesi og sweet chili sósu við hliðina

GRILL PLATTER

Grillað nautalund og borið fram með piparsósu, grillaðum íslenskum laxi og tigrisrækjur í heimagerðri teriyaki sósu, fersku grænmeti og frönskum kartöflum og sítrónu við hliðina

OSTAKAKA

Ostakaka með heimagerðum matcha ís borin fram með þeyttum rjóma og berjasírópi, smákökumola

Forréttir

- 1. YASAI-SALAT (GETUR VERIÐ GRÆNMETIS VALKOSTUR)** **2.590 KR.**
Blandað salat með ferskum þara, agúrku, tómát, krabbakjöti, tofu og sakura-dressingu
- 2. EDAMAME**  **1.690 KR.**
Hefðbundnar japanskar baunir með íslensku hraunsalti og toppað með Shichimi
- 3. KATAIFI RÆKJA** **2.690 KR.**
Rækjur í stökku kataipi deigi, borið fram með wasabi majónesi og sweet chili sósu við hliðina
- 4. LAVA POPUP LETURHUMAR** **3.390 KR.**
Djúpsteikt smjöruð leturhumar með stökkt rauðatempuradeig, bornir fram með heimagerðri lava sósa
- 5. GYOZA** **2.990 KR.**
Djúpsteikt úrvals japönsk dumpling með heimagerðri sósu og toppað með sesam
- 6. FLAME SIGNATURE SUSHI - 8 BITAR** **4.290 KR.**
Rækjutempura, agúrka, rjómaostur toppaður með laxakyndli, wasabi mayo, unagi sósu og tobiko
- 7. GRÆNMETISRÚLLA - 8 BITAR**  **3.890 KR.**
Fersk agúrka og gulrætur vafðar inn í sushi hrísgrjón og sushi nori með wasabi, borið fram í yuzu sesamsósu, þarasalat ofa
- 8. SALMON / KANI / EBI. NIGIRI – 2 PCS** **990 KR.**
- 9. SALMON SASHIMI – 4 PCS** **1.690 KR.**

Aðalréttir

- 10. GYUNIKU TO JAGAIMO - FLAME STEAK** **9.490 KR.**
FLAME MEÐ BRANDY **1.490 KR.**
Grilluð nautalund (200 gr) með fersku grænmeti, rósmarín og hvítlauk í heimagerðri piparsósu og frönskum við hlið. borið fram á heitum grilluðum disk
- 11. HUMAR TAGLIATELLE** **7.990 KR.**
Tagliatelle með grilluðum humarhala í heimagerðri basil tómatsósu, smjör, svartur pipar, parmesan
- 12. SHAKE TERIYAKI-AGE** **5.990 KR.**
Grillaður lax með heimagerðri teriyaki sósu og feskur grænmeti, borið fram með gufusoðin japönsk gæða hrísgrjón og sítrónu til hliðar

13. GRILL PLATTI**15.490 KR.**

Grillað nautalund og borið fram með piparsósu, grilluðum íslenskum laxi og tígristrækjur í heimagerðri teriyaki sósu, fersku grænmeti og frönskum kartöflum og sítrónu við hliðina

Undirbúningstími um 30 mín

Frábært fyrir 2 til að deila

14. FLAME GRÆNMETISÆTA**6.990 KR.**

Agedashi tofu , avókadó frönskum með krydduðu majo, grilluðu romaine með trufflumajói, dilliolíu og teriyaki sósu toppað með steiktu kartöflupræði og gulrótum.

Eftirréttir**15. MOCHI****2.590 KR.**

Japansk mochi kúla með ís og toppað með þeyttum rjóma og berjasírópi, smákökumola og matchadufti

16. OSTAKAKA**2.790 KR.**

Ostakaka með heimagerðum matcha ís borin fram með þeyttum rjóma og berjasírópi, smákökumola

Vinsamlegast láttu þjóninn vita ef þú ert með ofnæmi fyrir mat