

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 JÁRNPANNAN 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 JÁRNPÖNNUNI 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 PÖNNU 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 5 RÉTTA SEÐILL

1 fórréttur, 2 milliréttir, 1 aðalréttur og 1 eftirréttur er innifalinn í set seðill

Við mælum með að para sérvöldu japönsku áfengi, kokteillum og víni við matinn. Hafðu endilega samband við þjónustufólkið okkar.
fimm drykki 9.990 kr. / sex drykki 12.990 kr.



FORRÉTTIR

Vinsamlegast að velja einn af eftirfarandi fórréttum:

MISO SHIRU

Heimablönduð rauð og hvít miso-súpa með ferskum para, tofu og vorlauk.

YASAI SALAT

Blandað salat með ferskum para, agúrku, tómát, krabbakjöti, tofu, japönskum súrum gúrkum og sakura-dressingu.

MILLIRÉTTIR

VAL SUSHI-KOKKSINS

Sushi-kokkurinn velur 4 bitar af ferskasta sushi, fáðu nánari upplýsingar hjá þjóninum.

YAKIMESHI

Steikt hágæða apönsk hrísgrjón með eggjum, blönduðu fersku grænmeti og sojasósu.

AÐALRÉTTIR

NAUT

Vinsamlegast að velja einn af eftirfarandi aðalréttum:

橪 TSUBAKI

Hágæðanautalund (200g) eða rib eye (200g) með heimagerðri teppanyaki-sósu, flamberuð með brandíi og borin fram með grilluðum aspas, rósmaríni, hvítlauk, sveppum, lauk, papriku og japanskri pipar og steikarsósu.

11.490 KR.

匠 TAKUMI

Sérvalið 30 daga Dry aged rib eye (200g) með heimagerðri teppanyaki-sósu ásamt fersku rósmaríni, aspas, hvítlauk, sveppum, lauk og papriku, 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 aspas, hvítlauk, rósmaríni, sveppum, papriku og lauk, flamberuð með brandíi og borin fram með heimagerðri wagyu-steikarsósu og fersku wasabi.

FLAME HAF & HAGI

Grillaður sérvalinn hágæðanautalund (200g) eða rib eye (200g) með teppanyaki sósu og risastór tígrisrækja (100g) með yuzu sósu ásamt ferskum aspas, rósmaríni, hvítlauk, sveppum og papriku, flamborað með brandíi og borinn fram með heimagerðri japanskri steikarsósu.

13.990 KR.

EFTIRRÉTTUR

Sérvalinn japanskur ís

Bæta sake +990 KR.

ÚR SJÓ

TEPPANYAKI 5 RÉTTA SEÐILL

1 fórréttur, 2 milliréttir, 1 aðalréttur og 1 eftirréttur eru innifalið í alla set seðill

Við mælum með að para sérvöldu japönsku áfengi, kokteílum og víni við matinn. Hafðu endilega samband við þjónustufólkið okkar.
fimm drykki 9.990 kr. / sex drykki 12.990 kr.



FORRÉTTIR

Vinsamlegast að velja einn af eftirfarandi fórréttum:

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 súrum gúrkum og sakura-dressingu.

MILLIRÉTTIR

VAL SUSHI-KOKKSINS

Sushi-kokkurinn velur 4 bitar af ferskasta sushi, fáðu nánari upplýsingar hjá þjóninum.

YAKIMESHI

Steikt hágæða apönsk hrísgrjón með eggjum, blönduðu fersku grænmeti og sojasósu.

AÐALRÉTTIR

FISKUR OG HUMAR

Vinsamlegast veljið einn af eftirfarandi aðalréttum

松 MATSU

10.490 KR.

Grillaður sérvallinn ferskur Íslenskur lax, stór hörpuskel og kóngarækjum með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt fersku rósmaríni, aspás, hvítlauk, sveppum, lauk og papriku, borinn fram með heimagerðri yuzu-sósu.

繁 SHIGERI

13.990 KR.

Grillaður sérvallinn Íslenskur leturhumar, kanadískur humar og risastór tígristrækja með teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt ferskum aspás, rósmaríni, hvítlauk, sveppum, lauk og papriku, borinn fram með heimagerðri yuzu-sósu.

龟甲 KIKKO

19.990 KR.



Úrvals risastór grjóthumar (700g) sem er einn af uppáhaldsréttunum á Teppanyaki- borðinu okkar. Grillaður með Teppanyaki-sjávarréttasósu ásamt sveppum, aspás, papriku, rósmarín, hvítlauk og laukur, borinn fram með heimagerðri ponzu-majósósu.

EFTIRRÉTTUR

DEZATO MORI

Sérvalinn japanskur ís

Bæta sake +990 KR.

TEPPANYAKI 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



YAKI SOBA 1.390 KR.

Steikt hágæða japönsk Udon núðlur með grænmeti, kjúklingastrimlum og heimagerðri yakisoba sosu



KYOTO 2.290 KR.

Franskt úrvals foie gras með heimagerðri hvítlaukssojasósu og borið fram með Miso dashi-sósu



EDAMAME 990 KR.

Hefðbundnar japanskar baunir, saltaðar og toppaðar með shichimi



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 brandíi og borin fram með heimagerðri wagyu-steikarsósu og fersku wasabi



TEMPURA 1.590 KR.

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



HOTATE 1.490 KR.

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



SAKI-SAKI IKA 1.390 KR.

Djúpsteiktur smokkfiskur með stráðu shichimi togarashi og sítrónu-hvítlauksmajó

VINSAMLEGAST LÁTTU ÞJÓNINN VITA EF ÞÚ ERT MEÐ OFNÆMI FYRIR MAT!