

japanskir smáréttir/
japanese small plates

SJÁVARSALAT / 1.650
SEAWEEED SALAD (v/o)

handtýndur beltispari með sítrónu
dressingu og þurrkuðum hörpudisks
hrognum / hand harvested belt seaweed
with lemon vinaigrette and shaved
scallop roe

EDAMAME BAUNIR/ 1.200
EDAMAME (v)

gufusoðnar sojabauunir, íslenskt
sjávarsalt og sesamfræ / steamed soy-
beans,icelandic flake salt and sesame
seeds

MISO SÚPA/ 1.000
MISO SOUP (v)

úr íslenskum beltispara og shiitake
dashi/ from icelandic kelp and shiitake
dashi

KARAAGE KJÚKLINGUR/ 2.400
KARAAGE CHICKEN

stökk-steiktur og soja marineraður
kjúklingur / deep fried soy marinated
chicken thighs

HUNGANGSGLJÁÐ KÓRESK RIF / 2.600
SWEET AND SPICY PORK RIBS

grísarif með hunangs “gochujang”
gljáa, sesam fræjum og chili þráðum /
Pork ribs with honey-gochujang glaze,
sesame seeds and chili threads

Vík hot rock 3.600

til að deila á borðið – yuzu soja
marineraður lax, steiktur á
sjóðheitum steini frá Vík í Mýrdal /
to share on the table – marinated
salmon belly seared on a volcanic stone

BLEIKJU TARTAR / 2.600
ARCTIC CHAR TARTARE

með stökku nori, ponzu-lauk, sólselju
og silungahrognum / with nori
crackers, ponzu onions, dill and trout
roe

vegan (v) vegetarian (ve)

TEMPURA MAÍS / 2.400
TEMPURA CORN (ve)

með geitaostamús / with creamy goat
cheese mousse

STÖKKIR HRÍSKUBBAR / 2.100
CRISPY RICE BITES (v)

með chili-pipar og sítrus lárperukremi
/ with chili pepper and citrusy avocado
crème

maki-rúllur/
makimono rolls

SPICY SALMON MAKI – 8 STK 3.600

lax frá landeldi í Öxarfirði, tempura,
lárpera, chili-mayo / spicy land-farmed
salmon, tempura crunch, avocado, spicy
mayo

ARCTIC CHAR MAKI – 8 STK 3.500

heimareykt bleikja, rjómaostur, gúrka,
sólselja og vorlaukur / inhouse
cherry-wood smoked char, cream cheese,
cucumber, dill and scallions

CRUNCHY KAMABOKO MAKI – 6 STK 3.200

þorsk-”kamaboko”-baka með stökkum
laukstráum og sjávar-trufflu mæjó /
Cod-cake with crispy onion straws and
sea-truffle mayo

SHRIMPCALI MAKI – 8 STK 3.400

með Ísafjarðarrækju, gúrku, lárperu og
silungahrognum / with Icelandic shrimps
from Ísafjörður, cucumber, avocado
and trout roe

VEGAN MAKI – 8 STK (v) 3.200

með tófú, heimagerðu kimchi, reyktu
eggaldini og rauðrófum / with tofu,
homemade kimchi, smoked eggplant and
beetroot

HOSOMAKI – 6 STK
tilvalið fyrir börn á öllum aldri
– vinsamlegast spyrjið þjóninn /
great for kids of all ages – please
ask our waiter

settir réttir /
set menus

CHEF’S CHOICE 7.800

20 bitar af sérvöldum fiski dagsins;
maki, sashimi og nigiri. Tilvalið til
að upplifa okkar besta og ferskasta
fisk á japanska vísu. Passlegt magn
fyrir einn gest – eða til að deila
ásamt fleiri réttum / daily selection
of 20 pieces including maki, sashimi
and nigiri. A great way to experience
sushi with the best local fish
available. Perfect amount for one
person – or to share with additional
dishes

NORÐ AUSTUR SMAKK SEÐILL / 10.500
NORD AUSTUR TASTING MENU

val um glas af prosecco eða heimagerð
rabarbara soda. Miso súpa
Hungangsgljáð “kóresk” rif, Bleikju
tartar, Maki rúlla að eigin vali,
Einn af eftirlætis eftirréttum
kokkanna okkar / a choice of; a glass
of prosecco or home-made rhubarb
soda. Miso soup, Sweet and spicy pork
ribs, Arctic char tartare, small
Maki of choice. One of our chef’s
favorite desserts

eftirréttir /
desserts

HEIMAGERÐUR ÍS / 1.800
HOMEMADE ICE CREAM

SÚKKULAÐI MOUSSE / 1.800
CHOCOLATE MOUSSE

með berjum, stökku kexi og þeyttum
rjóma / with whipped cream and crumble

EFTIRRÉTTUR NORÐAUSTUR / 2.200
NORÐAUSTUR SPECIAL

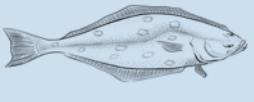
Einn af eftirlætis eftirréttum
kokkanna okkar / one of our chef’s
favorite dessert



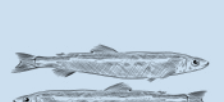
BLEIKJA /
ARCTIC CHAR



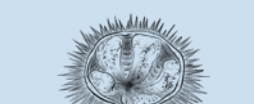
ÞORSKUR /
COD



LÚÐA /
HALIBUT



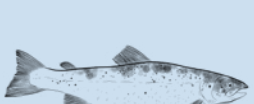
LOÐNA /
CAPELIN



ÍGULKER /
SEA URCHIN



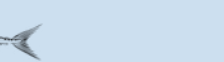
SKÖTUSELUR /
MONKFISH



LAX /
SALMON



HÖRPUDISKUR /
SCALLOP



MAKRÍLL /
MACKEREL