

settir réttir /
set menus

CHEF’S CHOICE 9.500
20 bitar af sérvöldum fiski dagsins; maki, sashimi og nigiri. Tilvalið til að upplifa okkar besta og ferskasta fisk á japanska vísu – borið fram með miso súpu. Passlegt magn fyrir einn gest / **daily selection of 20 pieces including maki, sashimi and nigiri – served with a miso soup.** A great way to experience sushi with the best local fish available. Perfect amount for one person

NORÐAUSTUR SÍGILDIR RÉTTIR/ 9.500
NORÐ AUSTUR SIGNATURES

edamame

tempura maís eða kjúklingur / **tempura maís or chicken**
tempura maís eða karaage kjúklingur með geitaosti
tempura corn or karaage chicken with goat cheese

bleikju tartar / **arctic char tartare**
með stökku nori, ponzu-lauk, sólselju og silungahrognum / **with nori crackers, ponzu onions, dill and trout roe**

maki að eigin vali / **maki of choice**
Veldu uppáhalds maki-rúlluna þína / **choose your favourite makimono roll**

forréttir /
starters

MISO SÚPA / 1.200
MISO SOUP (v)
úr íslenskum beltispara og shiitake dashi / **from icelandic kelp and shiitake dashi**

SJÁVARSLAT / 2.500
SEAWEED SALAD (v/o)
handtýndur beltispari með sítrónu dres-singu og þurrkuðum hörpudisks hrognum / **hand harvested belt seaweed with lemon vinaigrette and shaved scallop roe**

EDAMAME BAUNIR / 1.400
EDAMAME (v)
gufusoðnar sojabauir, íslenskt sjávar-salt og sesamfræ / **steamed soy-beans, icelandic flake salt and sesame seeds**

TEMPURA MAÍS / 3.400
TEMPURA CORN (ve)
með geitaostamús / **with creamy goat cheese mousse**

BLEIKJU TARTAR / 3.200
ARCTIC CHAR TARTARE
með stökku nori, ponzu-lauk, sólselju og silungahrognum / **with nori crackers, ponzu onions, dill and trout roe**

KARAAGE KJÚKLINGUR / 3.400
KARAAGE CHICKEN
stökk-steiktur og soja marineraður kjúklingur / **deep fried soy marinated chicken thighs**

HUNGANGSLJÁÐ KÓRESK RIF / 3.200
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**

DJÚPSTEIKT LODNA / 2.800
FRIED CAPELIN
heilsteikt og borin fram með ponzu sósu / **deep fried whole fish with ponzu dipping sauce**

maki-rúllur/
makimono rolls

ARCTIC CHAR MAKI – 8 STK 3.700
norð-austur reykt bleikja, rjómaostur, gúrka, sólselja og vorlaukur / **our cherry-wood smoked char, cream cheese, cucumber, dill and scallions**

CRUNCHY KAMABOKO MAKI – 6 STK 3.700
þorsk-”kamaboko”-baka með stökkum laukstráum og sjávar-trufflu mæjó / **Cod-cake with crispy onion straws and sea-truffle mayo**

SHRIMPCALI MAKI – 8 STK 3.700
með Ísafjarðarrækju, gúrku, lárperu og silungahrognum / **with Icelandic shrimps from Ísafjörður, cucumber, avocado and trout roe**

SPICY CHAR MAKI – 8 STK 3.900
bleikja frá landeldi í Öxarfirði, tempura, lárpera, chili-mayo / **spicy sustainably farmed arctic char from Öxarfjörður, North of Iceland, tempura crunch, avocado, spicy mayo**

DAILY VEGAN MAKI – 8 STK (V) 3.700
grænmeti árstíðarinnar, undirbúið og framreitt af Keith, yfirkokknum okkar / **today’s mix of vegetables, both pickled and fresh, prepared by our head chef Keith**

HOSOMAKI – 8 STK 1.200 / 1.400
val um grænmetis eða með Lax eða bleikju. Tilvalið fyrir börn á öllum aldri – vinsamlegast spyrjið þjóninn / **choice between vegetable, salmon or char. Great for kids of all ages – please ask our waiter**

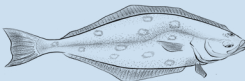
eftirréttir /
desserts

HEIMAGERÐUR ÍS / 2.200
HOMEMADE ICE CREAM
vinsamlegast spyrjið þjóninn um brögð kvöldsins / **please ask your waiter for tonight’s flavors**

SÚKKULAÐI MOUSSE / 2.200
CHOCOLATE MOUSSE
með berjum og sætum mulningi / **with crumble and berries**



BLEIKJA /
ARCTIC CHAR



LÚÐA /
HALIBUT



ÍGULKER /
SEA URCHIN



LAX /
SALMON



MAKRÍLL /
MACKEREL



ÞORSKUR /
COD



LOÐNA /
CAPELIN



SKÖTUSELUR /
MONKFISH



HÖRPUDISKUR /
SCALLOP

VELKOMIN Á NORD AUSTUR

Í samvinnu við sjómennina okkar og vel valda matvælaframleiðendur fáum við ferskan fisk úr sjó, lax og bleikju úr landeldi, lífrænt ræktað grænmeti og annað gæða hráefni.

Að sjálfsögðu eru allir sushi réttirnir gerðir jafnóðum og því er smá bið eftir þeim.

Það er því tilvalið að hefja kvöldið á því að deila nokkrum smaréttum á meðan sushi diskurinn er skapaður.

Verði ykkur að góðu!

WELCOME TO NORD AUSTUR

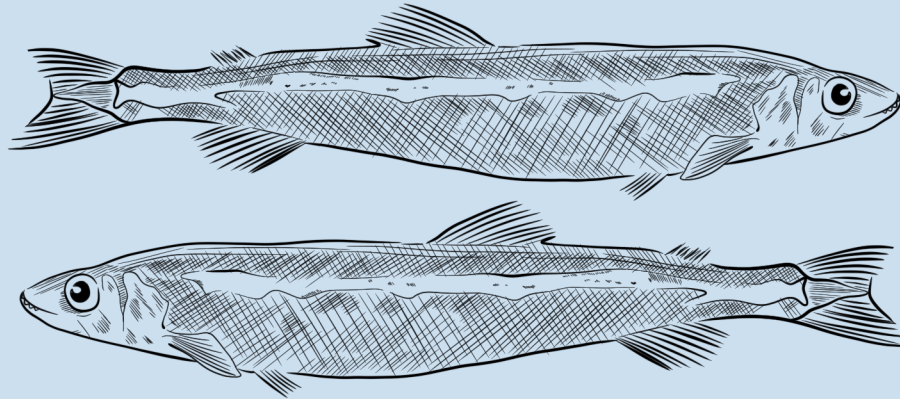
We are partners with our local fishermen and other well chosen suppliers, where we receive freshly caught wild fish, salmon and trout from sustainable land-farm in Öxarfjörður, organically grown vegetables and other quality produce.

Each dish we serve is made “a la minute”, therefore there is a short waiting time for the dishes to be prepared. We recommend sharing a few small plates to begin with.

We also have Aperitif drinks for you to enjoy so that your palate is ready to embrace all the flavors that our chef prepares for you.

Verði ykkur að góðu!

M E N U



drykkir / drinks

kokteilar/cocktails

eldblóm Rhubarb Royale	3.100
floral liqueur, rhubarb and prosecco	
yuzu chinotto Gin tonic	3.000
chinotto, gin and yuzu tonic	
jasmin Cloud	3.400
jasmin liqueur Vodka, yuzu and egg whites	
eldur Fizz	3.200
Landi moonshine, elderflower, ginger and yuzu	

sake

akashi-tai ginjo yuzushu (gl)	1.350
Junmai ginjo sparkling sake	7.800

bjór/beer (cans / bottles)

kirin Ichiban (0,33)	1.700
úlfrún IPA (0,33)	1.600
múlafossur red ale (0,33)	1.800
north atlantic IPA (0,33)	1.800
kingfisher lager (0,33)	1.650

hvítvín/white wine

bicicleta Pinot grigio	1.600 / 7.400
montes Sauvignon blanc	1.700 / 7.900
Pfaffl grüner veltliner	8.800

rauðvín/red wine

farmers Market	1.700 / 7.900
montecillo rioja	10.800

frejðivín og kampavín/ sparkling wine and champagne

la marca	1.500 / 7.800
brilla	8.900
mappa di imola	8.200
veuve cliquot	16.800

japanskt viskí + digestives/ japanese whiskey + digestives

nikka from the barrel	1.800
nikka coffee malt	1.800
nikka yoichi single malt	1.850