



arekie®

INDIAN FUSION CUISINE

EST. 2019

Arekie er einstök bragð upplifun ólíkra menningarheima.
Býður þeim sem elska framandi bragð í ógleymanlegt bragðlauka ferðalag.
Skilningarvitið vakna og færa þér upplifum frá hinu
venjulega til hins einstaka.

NJÓTIÐ



@arekie.is



@arekie.is



www.arekie.is

Heimilisfang: Austurvegur 2d. 800 Selfoss. | Sími: 834 3636



HÁDEGISTILBOÐ

MÁNUDAGUR - FÖSTUDAGUR

11:30-15:00

Inspired Fusion

AREPA (GF)

Framreiddir með Masala Frönskum Fartöflum + Gosdrykk

KJÚKLING | OST PANEER (VEG) +200 kr

Maísbuffé fyllt með próteini að eigin vali úr kjúklingi eða paneer osti, kryddað með lauk, kóríander og mexíkóskum osti.

3.190 kr

FRANKIE ROLL

Framreiddir með Masala Frönskum Fartöflum + Gosdrykk

KJÚKLING | OST PANEER (VEG) +200 kr

Gómsætt indverskt flatbrauð fyllt með próteini að eigin vali, lauk, kóríander, mexíco ostur og okkar einstöku heimagerðu sósu.

2.990 kr

FUSION CRUNCH WRAP

Framreitt með tortilla flögum + Gosdrykk

KJÚKLING | NAUTAHAKK +100 kr | OST PANEER (VEG) +200 kr

Lagskipt grilluð tortillakaka með próteini að eigin vali ásamt mexíkóskum osti, stökkum tortilla flögum og fersku salati (Isberg og tómatar).

3.290 kr

FUSION BURRITO

Framreitt með tortilla flögum + Gosdrykk

KJÚKLING | NAUTAHAKK +100 kr | OST PANEER (VEG) +200 kr

Vefjan er fyllt með basmati hrísgrjónum, próteini að eigin vali, mexíkóskum osti, svartbaunum, maís, avocado sósu, lauk, isberg salati og okkar einstöku heimalöguðu sósu.

3.290 kr



RICE BOWLS

Hrísgrjónaskálar

Framreiddar með gosdrykk og hrísgrjónum / bættu við hvítlauks naan brauði eða smjör naan brauði fyrir aðeins 790 kr.

BUTTER CHICKEN

Safaríkur tandoori marineraður kjúklingur sem látin er malla í smjör og rjómalagaðri tómatsósu sem krydduð hefur verið að einskærri list með framandi ferskum kryddjurtum.

3.390 kr

FISH CURRY

Bragðmikill fiskréttur eldaður með karry laufum í kókósmjólkk með tómötum og fjölbreyttu kryddi.

3.690 kr

PANEER TIKKA MASALA (VEG)

Marineraður ostur, grillaður og eldaður í bragðsterkri rjómalagaðri tómatsósu.

3.490 kr

VEGETABLE KORMA (VEGAN)

Litrík blanda af grænmeti elduð í rjómalagaðri karry- kókósmjólkkursósu krydduð með karry og bragðgóðum indverskum kryddjurtum. Framreiddur með hrísgrjónum.

3.190 kr



We repost the tastiest shots. Follow us @arekie.is,
Tag us #ArekieFusionIceland and Get featured!

Fusion Hamborgarar

Framreiddir með Masala Frönskum Fortöflum + Gosdrykk

EAST MEATS WEST

Indversk kryddaður hamborgari með amerískum osti, stökku salati, grilluðum lauk ásamt mangó habenero majonesi og stökku spínati.

3.590 kr

OMG CHICKEN TIKKA

Einstaklega mjúkur tikka kjúklingur ásamt rauðkáli, rifnum osti, lauk, og stökku spínati. Þessi réttur er svo toppaður með tamarid chutney mauki, kryddaður með töfra masala kryddi Arekie's og einstakri hvítlaukssósu kokksins.

3.490 kr

Salat

Framreiddir með Gosdrykk

TANDOORI CHICKEN OR PANEER (VEG) +200 kr

Framreitt á salatbeði ásamt agúrkum, tómötum og rauðlauk. Ofan á salatið er sett ljúffeng jógúrtsósa og ferskar kryddjurtir.

3.190 kr



arekie®

INDIAN FUSION CUISINE

EST. 2019

Arekie - Ferðalag ólíkra bragaða og menningarheima.

Í febrúar 2019 hófst ógleymanlegt ferðalag okkar til Íslands. Þegar við stigum út úr flugvélinni tók á móti okkur stórhrið og stórbrotið landslag ásamt norðurljósum. Þetta var upplifun sem við munum aldrei gleyma. Mitt í þessari upplifun okkar kviknaði hugmynd sem átti eftir að breyta lífi okkar til frambúðar. Við settumst inn á lítið og notalegt kaffihús og viðruðum drauma okkar um að búa einn daginn í þessu töfrandi landi. Okkur grunaði ekki þá að fræ nýrrar ævintýra væru þegar farin að spíra.

Í júní 2019 kviknaði matarástríða okkar formlega þegar við opnuðum fyrsta matarbílinn okkar í Flórída USA. Með djörfum skrefum sameinuðum við bragðheima latneskrar Ameríku og Indlands og sköpuðum við því samruna þessara þátta sem naut mikilla vinsælda. Hver ánægður viðskiptavinur styrkti sýn okkar og með tímanum stækkuðum við starfsemina og fluttum okkur til Oregon þar sem við opnuðum tvo öfluga matarbíla.

Í dag þegar við lítum til baka erum við stolt og ánægð með Areki hugmyndina sem sameinar ólíka menningar og bragðupplifanir. Hver réttur segir sína sögu og ber minningar. Hver diskur sameinar fjölbreytni og fegurð úr tveimur heimum indverskum og latneskum og býður gestum upp á matarreiðu sem er jafn perónuleg og hún er einstök.

Arekie er ekki bara áfangastaður fyrir mat heldur líka sögur, tengsl og upplifun.

Einn dýmætur biti í einu.



@arekie.is



@arekie.is



www.arekie.is

Heimilisfang: Austurvegur 2d. 800 Selfoss. | Sími: 834 3636



arekie®

INDIAN FUSION CUISINE

EST. 2019

Arekie er einstök bragð upplifun ólíkra menningarheima.
Býður þeim sem elska framandi bragð í ógleymanlegt bragðlauka ferðalag.
Skilningarvitin vakna og færa þér upplifum frá hinu
venjulega til hins einstaka.

NJÓTIÐ



Heimilisfang: Austurvegur 2d. 800 Selfoss. | Sími: 834 3636



Forrétir

BUTTER CHICKEN CHURROS

Kjúklinga churros kryddað með kryddjurtum og framreitt með silkimjúkri rjómasósu.

2.290 kr

FUSION TACO

KJÚKLING | OST PANEER (VEG) +100 kr | RÆKJUR +200 kr

Súrdeigsbrauð með vali sjá ofan ásamt lauk, osti, kóriander og kryddblöndu.

1.690 kr

TANDOORI CHICKEN

Marineraður kjúklingur eldaður í tandori ofni með fylltu sterku reyklarbragði.

3.190 kr

FISH BOMB

Ljúffengur þorskur hjúpaður sterkri masalasósu, borinn fram á kartöflumús með rauðrófum og toppaður með heimalagaðri mangóartarsósu.

2.490 kr

BOMBAY STREET CORN (VEG)

Maísstögull með parmesan osti, majonesi og blöndu af indverskum jurtum.

2.190 kr

QUESO FUNDIDO *Exclusive*

Ostabræðingur og chorizo (sterk pylsa) borið fram í hefðbundnu malcajete stein ásamt stökkum tortilla flögum. Sósa úr grænum tómötum, lauk, og kryddjurtum.

2.990 kr

MUSHROOM GALOUTI KEBAB (VEG)

Hægeldað smáskorið sveppa kebab sem bráðnar í munni, kryddað með sérvöldum jurtum.

2.790 kr

BEEF KEBAB

Safaríkt bragðmikið kebab þar sem kryddjurtir gefa fyllt bragð af hvítlauk, ferskum kryddurtum ásamt sérvöldum indverskum kryddum.

3.190 kr

PANEER OSTA TIKKA (VEG)

Silkimjúkur paneer osta kubbar marineraðir í krydd jógurtsósu, grillaðir í tandoori ofni sem fullkomnar reykjabragðið.

2.790 kr

LAMB CHOPS

Lambakótiletur grillaðar í tandoori ofni framreiddar með kryddaðri kartöflustöppu með dassi af chimichurri sósu sem gefa fjölbreytt bragð þar sem bragðlaukarnir upplifa sterkt og ferskt bragð.

3.190 kr

BUTTER GARLIC SHRIMP

Girnilegar rækjur steiktar upp úr hvítlauk, rauðum eldþipar og ferskum steinselju. Framreiddar með uppáhaldi koksins sem er volgt brauð með smjöri og hvítlauk.

2.990 kr

SAMOSA (VEG)

Príhyrningslaga smákaka fyllt með krydduðum kartöflum, baunum og lauk. Borið fram með kælandi jógúrt chutney.

2.290 kr

RAJ KACHORI - THE CROWN JEWEL (VEG)

Stökk, gullinbrún semolina-skel fyllt með mjúkum kartöflum, linsubaunaspirum, heimagerðum chutney, þeyttum jógúrt og fíngerðum kryddum. Skreytt með ferskum kryddjurtum og granateplaskreytingum - þetta er götumatur, endurhannaður fyrir konungsfjölskylduna.

2.890 kr

CHICKEN 65

Djúpsteiktir stökkir kjúklingabitar sem bráðna í munni. Kryddaðir með karry laufum og framandi kryddjurtum.

2.790 kr

Need help choosing?

Close your eyes and point. It works.



NON VEGETARIAN

Aðalrétir

FUSION CRUNCH WRAP

KJÚKLING | NAUTAHAKK +100 kr (Framreitt með tortilla flögum)

Lagskipt grillað tortillakaka með próteini að eigin vali ásamt mexíkóskum osti, stökkum tortilla flögum og fersku salati (Isberg og tómatar).

3.290 kr

- HRÍSGRJÓNASKÁLAR -

BUTTER CHICKEN

Safaríkur tandoori marineraður kjúklingur sem látin er malla í smjör og rjómalagaðri tómatsósu sem krydduð hefur verið að einskærri list með framandi ferskum kryddjurtum.

3.490 kr

CHICKEN TIKKA MASALA

Safaríkur kjúklingur í rjómalagaðri tómatsósu kryddaður með framandi kryddum.

3.490 kr

CHICKEN AFGHANI

Rjómalöguð, mildlega krydduð réttur með marineruðum kjúklingi, soðnum í jógúrt-, hnetu- og kókossósu.

3.690 kr

LAMB ROGAN JOSH

Hægeldað lambakjötsréttur kryddað með karry og ferskum kryddjurtum sem leika sem að bragðlaukunum.

3.890 kr

FISH CURRY

Bragðmikill fiskréttur eldaður með karry laufum í kókósmjólk með tómötum og fjölbreyttu kryddi.

3.990 kr



VEGETARIAN • VEGAN

Aðalvættir

FUSION CRUNCH WRAP (VEG)

OST PANEER (Framreitt með tortilla flögum)

Grillað tortilla með ost paneer, mexíkóskum osti, stökkum tostada og fersku ísbergsalati og tómötum.

3.390 kr

CHOLA BHATURA (VEGAN)

Karry kryddaður kjúklingabaunaréttur framreiddur með mjúku súrdeigsbrauði.

3.290 kr

- HRÍSGRJÓNASKÁLAR -

PALAK PANEER (VEG)

Ost Paneer-teningar í ríkulegri spínatsósu, blandaðar með ilmandi kryddi.

3.490 kr

DAL MAKHANI (VEG)

Ríkur og rjómalöguð norður-indverskur linsubaunaréttur úr svörtum linsubaunum, nýrnabaunum, smjöri og rjóma, eldaður hægt með ilmandi kryddi fyrir djúpt og þægilegt bragð.

3.390 kr

VEGETABLE KORMA (VEGAN)

Litrík blanda af grænmeti elduð í rjómalagaðri karry- kókósmjólkursósu krydduð með karry og bragðgóðum indverskum kryddjurtum. Framreiddur með hrísgrjónum.

3.290 kr



We repost the tastiest shots. Follow us @arekie.is,
Tag us #ArekieFusionIceland and Get featured!

NON VEGETARIAN

Þriggja rétta matseðill

Meðlæti: Basmati hrisgjón • Naan brauði með smjöri • Raita jógúrtsósa.

FORRÉTTUR

TANDOORI CHICKEN

Marineraður kjúklingur eldaður í tandori ofni með fylltu sterku reykjarbragði.

AÐALRÉTTUR

BUTTER CHICKEN

Mjúkur tandori kjúklingur eldaður í smjör/rjóma tómatsósu sem krydduð hefur verið með ferskum kryddjurtum og indverskum kryddum.

EFTIRRÉTTUR

CRÈME BRÛLÉE

Rjómalöguð mangóbúdingur með karamelluseruðum sykri. Algjör snilld.

6.490 kr

VEGETARIAN

Þriggja rétta matseðill

Meðlæti: Basmati hrisgjón • Naan brauði með smjöri • Raita jógúrtsósa.

FORRÉTTUR

SAMOSA

Þríhyrningslaga smákaka fyllt með krydduðum kartöflum, baunum og lauk. Borið fram með kælandi jógúrt chutney.

AÐALRÉTTUR

PANEER TIKKA MASALA

Marineraður ostur, grillaður og eldaður í bragðsterkri rjómalagaðri tómatsósu.

EFTIRRÉTTUR

CRÈME BRÛLÉE

Rjómalöguð mangóbúdingur með karamelluseruðum sykri. Algjör snilld.

5.990 kr

NON VEGETARIAN

Tilboð fyrir tvo í mat

Meðlæti: Basmati hrísgrjón • Naan brauð með smjöri • Poppadoms • Mangó chutney

FORRÉTTUR

CHICKEN 65

Djúpsteiktir stökkir kjúklingabitar sem bráðna í munni. Kryddaðir með karry laufum og framandi kryddjurtum.

AÐALRÉTTUR 1

BUTTER CHICKEN

Mjúkur tandori kjúklingur eldaður í smjör/rjóma tómatsósu sem krydduð hefur verið með ferskum kryddjurtum og indverskum kryddum.

AÐALRÉTTUR 2

CHICKEN AFGHANI

Rjómalöguð, mildlega krydduð réttur með marineruðum kjúklingi, soðnum í jógúrt-, hnetu- og kókossósu.

13.990 kr

(6.995 kr Per Person)

VEGETARIAN

Tilboð fyrir tvo í mat

Meðlæti: Basmati hrísgrjón • Naan brauð með smjöri • Poppadoms • Mangó chutney

FORRÉTTUR

SWEET CHILI CAULIFLOWER

Brauðað blómkál, velt upp úr sætri chilisósu, stráð sesamfræjum, Arekie's Magic Masala og ferskum vorlauk.

AÐALRÉTTUR 1

PANEER TIKKA MASALA

Marineraður ostur, grillaður og eldaður í bragðsterkri rjómalagaðri tómatsósu.

AÐALRÉTTUR 2

DAL MAKHANI

Ríkur og rjómalöguð norður-indverskur linsubaunaréttur úr svörtum linsubaunum, nýrnabaunum, smjöri og rjóma, eldaður hægt með ilmandi kryddi fyrir djúpt og þægilegt bragð.

12.990 kr

(6.495 kr Per Person)



We repost the tastiest shots. Follow us @arekie.is,
Tag us #ArekieFusionIceland and Get featured!

Meðlæti

Sósur

MASALA FRANSKAR	1290 kr	MANGÓ CHUTNEY	590 kr
HVÍTLAUKS PARMESAN MASALA FRANSKAR	1590 kr	KÓRÍANDER-MYNTU CHUTNEY	490 kr
PAPPADUM	1490 kr	TAMARIND DATE CHUTNEY	490 kr
SMJÖRI NAAN BRAUÐ	790 kr	HVÍTLAUKUR AIOLI	490 kr
HVÍTLAUKS NAAN BRAUÐ	790 kr	MANGÓ HABANERO AIOLI 🔥	490 kr
RAITA JÓGÚRTSÓSA	990 kr	SÚRSABUR ELDPÍPAR 🔥🔥	590 kr
BASMATI HRÍSGJÓN	890 kr	SMOKED HABANERO 🔥🔥🔥	490 kr

Barnamatseðill

- 3 TIL 12 ÁRA -

BUTTER CHICKEN AND RICE

Mjúkur tandori kjúklingur eldaður í smjör/rjóma tómatsósu sem krydduð hefur verið með ferskum kryddjurtum og indverskum kryddum.

2.190 kr

FISKUR OG FRANSKAR

Fiskur í brauðraspi framreitt með kartöfluflogum.

1.990 kr

KJÚKLINGANAGGAR OG FRANSKAR

Kjúklinganaggar framreiddir með frönskum kartöflum.

1.590 kr

KJÚKLINGA QUESADILLA

Grillaðar tortillakökur fylltar með kjúkling og bræddum osti.

1.590 kr

arekie®

INDIAN FUSION CUISINE

EST. 2019

Arekie - Ferðalag ólíkra bragaða og menningarheima.

Í febrúar 2019 hófst ógleymanlegt ferðalag okkar til Íslands. Þegar við stigum út úr flugvélinni tók á móti okkur stórhrið og stórbrotið landslag ásamt norðurljósum. Þetta var upplifun sem við munum aldrei gleyma. Mitt í þessari upplifun okkar kviknaði hugmynd sem átti eftir að breyta lífi okkar til frambúðar. Við settumst inn á lítið og notalegt kaffihús og viðruðum drauma okkar um að búa einn daginn í þessu töfrandi landi. Okkur grunaði ekki þá að fræ nýrrar ævintýra væru þegar farin að spíra.

Í júní 2019 kviknaði matarástríða okkar formlega þegar við opnuðum fyrsta matarbílinn okkar í Flórída USA. Með djörfum skrefum sameinuðum við bragðheima latneskrar Ameríku og Indlands og sköpuðum við því samruna þessara þátta sem naut mikilla vinsælda. Hver ánægður viðskiptavinur styrkti sýn okkar og með tímanum stækkuðum við starfsemina og fluttum okkur til Oregon þar sem við opnuðum tvo öfluga matarbíla.

Í dag þegar við lítum til baka erum við stolt og ánægð með Areki hugmyndina sem sameinar ólíka menningar og bragðupplifanir. Hver réttur segir sína sögu og ber minningar. Hver diskur sameinar fjölbreytni og fegurð úr tveimur heimum indverskum og latneskum og býður gestum upp á matarreisu sem er jafn perónuleg og hún er einstök.

Arekie er ekki bara áfangastaður fyrir mat heldur líka sögur, tengsl og upplifun.
Einn dýmætur biti í einu.



@arekie.is



@arekie.is



www.arekie.is

Heimilisfang: Austurvegur 2d. 800 Selfoss. | Sími: 834 3636



arekie®

INDIAN FUSION CUISINE

EST. 2019

Arekie er einstök bragð upplifun ólíkra menningarheima.
Býður þeim sem elska framandi bragð í ógleymanlegt bragðlauka ferðalag.
Skilningarvitið vakna og færa þér upplifum frá hinu
venjulega til hins einstaka.

NJÓTIÐ

TAKE AWAY MATSEÐILL



@arekie.is



@arekie.is



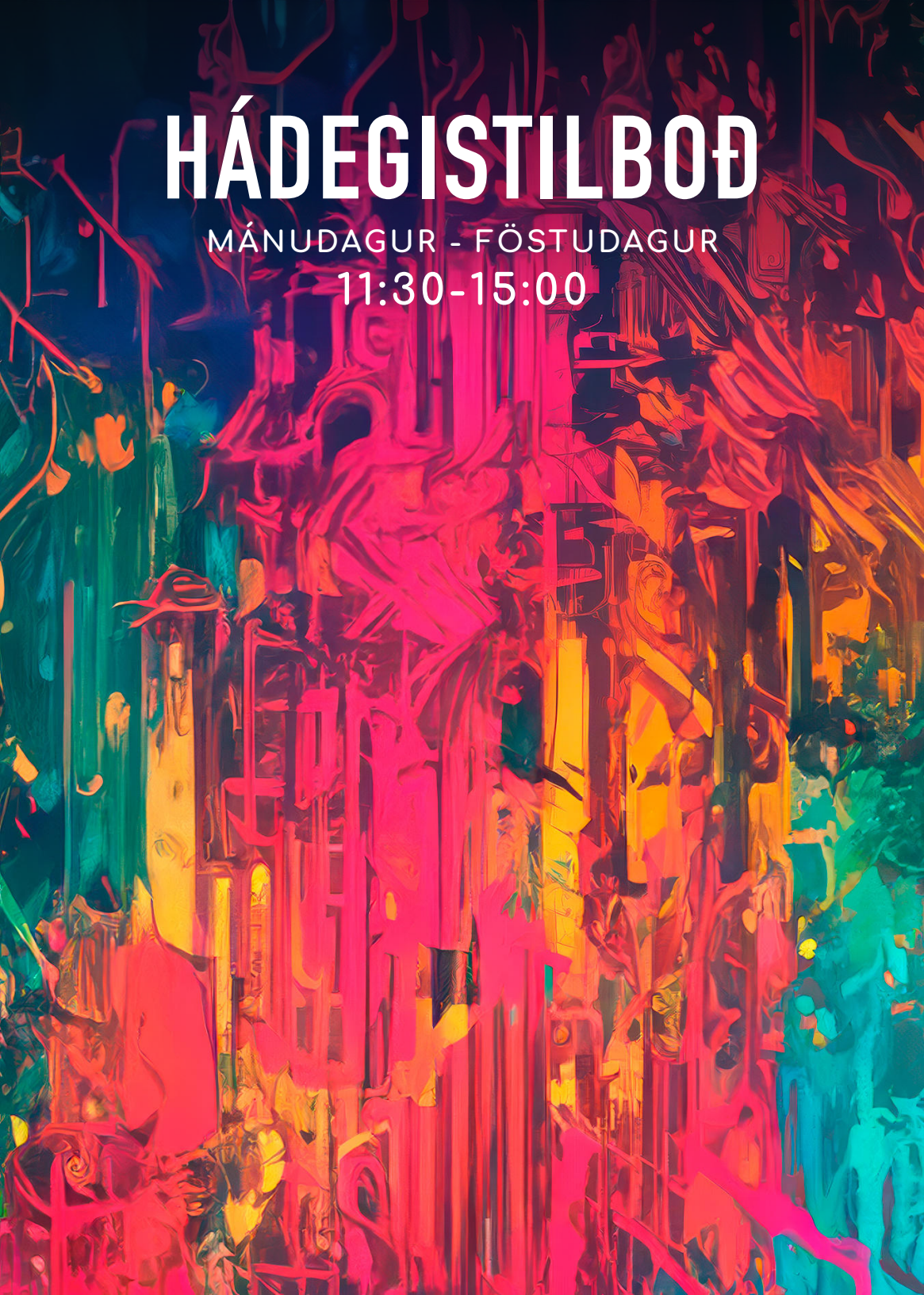
www.arekie.is

Heimilisfang: Austurvegur 2d. 800 Selfoss. | Sími: 834 3636

HÁDEGISTILBOÐ

MÁNUDAGUR - FÖSTUDAGUR

11:30-15:00



Inspired Fusion

AREPA (GF)

Framreiddir með Masala Frönskum Fartöflum + Gosdrykk

KJÚKLING | OST PANEER (VEG) +200 kr

Maísbuffé fyllt með próteini að eigin vali úr kjúklingi eða paneer osti, kryddað með lauk, kóríander og mexíkóskum osti.

3.190 kr

FRANKIE ROLL

Framreiddir með Masala Frönskum Fartöflum + Gosdrykk

KJÚKLING | OST PANEER (VEG) +200 kr

Gómsætt indverskt flatbrauð fyllt með próteini að eigin vali, lauk, kóríander, mexíco ostur og okkar einstöku heimagerðu sósu.

2.990 kr

FUSION CRUNCH WRAP

Framreitt með tortilla flögum + Gosdrykk

KJÚKLING | NAUTAHAKK +100 kr | OST PANEER (VEG) +200 kr

Lagskipt grilluð tortillakaka með próteini að eigin vali ásamt mexíkóskum osti, stökkum tortilla flögum og fersku salati (Isberg og tómatar).

3.290 kr

FUSION BURRITO

Framreitt með tortilla flögum + Gosdrykk

KJÚKLING | NAUTAHAKK +100 kr | OST PANEER (VEG) +200 kr

Vefjan er fyllt með basmati hrísgrjónum, próteini að eigin vali, mexíkóskum osti, svartbaunum, maís, avocado sósu, lauk, isberg salati og okkar einstöku heimalöguðu sósu.

3.290 kr

RICE BOWLS

Hrísgrjónaskálar

Framreiddar með gosdrykk og hrísgrjónum / bættu við hvítlauks naan brauði eða smjör naan brauði fyrir aðeins 790 kr.

BUTTER CHICKEN

Safaríkur tandoori marineraður kjúklingur sem látin er malla í smjör og rjómalagaðri tómatsósu sem krydduð hefur verið að einskærri list með framandi ferskum kryddjurtum.

3.390 kr

FISH CURRY

Bragðmikill fiskréttur eldaður með karry laufum í kókósmjólk með tómötum og fjölbreyttu kryddi.

3.690 kr

PANEER TIKKA MASALA (VEG)

Marineraður ostur, grillaður og eldaður í bragðsterkri rjómalagaðri tómatsósu.

3.490 kr

VEGETABLE KORMA (VEGAN)

Litrík blanda af grænmeti elduð í rjómalagaðri karry- kókósmjólkursósu krydduð með karry og bragðgóðum indverskum kryddjurtum. Framreiddur með hrísgrjónum.

3.190 kr



We repost the tastiest shots. Follow us @arekie.is,
Tag us #ArekieFusionIceland and Get featured!

Fusion Hamborgarar

Framreiddir með Masala Frönskum Fortöflum + Gosdrykk

EAST MEATS WEST

Indversk kryddaður hamborgari með amerískum osti, stökku salati, grilluðum lauk ásamt mangó habenero majonesi og stökku spínati.

3.590 kr

OMG CHICKEN TIKKA

Einstaklega mjúkur tikka kjúklingur ásamt rauðkáli, rifnum osti, lauk, og stökku spínati. Þessi réttur er svo toppaður með tamarid chutney mauki, kryddaður með töfra masala kryddi Arekie's og einstakri hvítlaukssósu kokksins.

3.490 kr

Salat

Framreiddir með Gosdrykk

TANDOORI CHICKEN OR PANEER (VEG) +200 kr

Framreitt á salatbeði ásamt agúrkum, tómötum og rauðlauk. Ofan á salatið er sett ljúffeng jógúrtsósa og ferskar kryddjurtir.

3.190 kr

KVÖLDMATSEÐILL

MÁNUDAGUR - FÖSTUDAGUR 15:00-21:00

LAUGARDAGA: 12:00-21:00

SUNNUDAGA: 17:00-21:00



Forrétir

BUTTER CHICKEN CHURROS

Kjúklinga churros kryddað með kryddjurtum og framreitt með silkimjúkri rjómasósu.

2.290 kr

FUSION TACO

KJÚKLING | OST PANEER (VEG) +100 kr | RÆKJUR +200 kr

Súrdeigsbrauð með vali sjó ofan ásamt lauk, osti, kóriander og kryddblöndu.

1.690 kr

TANDOORI CHICKEN

Marineraður kjúklingur eldaður í tandori ofni með fylltu sterku reyklarbragði.

3.190 kr

FISH BOMB

Ljúffengur þorskur hjúpaður sterkri masalasósu, borinn fram á kartöflumús með rauðrófum og toppaður með heimalagaðri mangótartarsósu.

2.490 kr

BOMBAY STREET CORN (VEG)

Máisstögull með parmesan osti, majonesi og blöndu af indverskum jurtum.

2.190 kr

BEEF KEBAB

Safaríkt bragðmikið kebab þar sem kryddjurtir gefa fyllt bragð af hvítlauk, ferskum kryddurtum ásamt sérvöldum indverskum kryddum.

3.190 kr

MUSHROOM GALOUTI KEBAB (VEG)

Hægeldað smáskorið sveppa kebab sem bráðnar í munni, kryddað með sérvöldum jurtum.

2.790 kr

PANEER OSTA TIKKA (VEG)

Silkimjúkur paneer osta kubbar marineraðir í krydd jógurtsósu, grillaðir í tandoori ofni sem fullkomnar reykjabragðið.

2.790 kr

SAMOSA (VEG)

Þríhyrningslaga smákaka fyllt með krydduðum kartöflum, baunum og lauk. Borið fram með kælandi jógúrt chutney.

2.290 kr

CHICKEN 65

Djúpsteiktir stökkir kjúklingabitar sem bráðna í munni. Kryddaðir með karry laufum og framandi kryddjurtum.

2.790 kr

NON VEGETARIAN

Aðalrétir

FUSION CRUNCH WRAP

KJÚKLING | NAUTAHAKK +100 kr (Framreitt með tortilla flögum)

Lagskipt grillað tortillakaka með próteini að eigin vali ásamt mexikóskum osti, stökkum tortilla flögum og fersku salati (Isberg og tómatar).

3.290 kr

- HRÍSGRJÓNASKÁLAR -

BUTTER CHICKEN

Safaríkur tandoori marineraður kjúklingur sem látin er malla í smjör og rjómalagaðri tómatsósu sem krydduð hefur verið að einskærri list með framandi ferskum kryddjurtum.

3.490 kr

CHICKEN TIKKA MASALA

Safaríkur kjúklingur í rjómalagaðri tómatsósu kryddaður með framandi kryddum.

3.490 kr

CHICKEN AFGHANI

Rjómalöguð, mildlega krydduð réttur með marineruðum kjúklingi, soðnum í jógúrt-, hnetu- og kókossósu.

3.690 kr

LAMB ROGAN JOSH

Hægeldað lambakjötsréttur kryddað með karry og ferskum kryddjurtum sem leika sem að bragðlaukunum.

3.890 kr

FISH CURRY

Bragðmikill fiskréttur eldaður með karry laufum í kókósmjólk með tómötum og fjölbreyttu kryddi.

3.990 kr

VEGETARIAN • VEGAN

Aðalvættir

FUSION CRUNCH WRAP (VEG)

OST PANEER (Framreitt með tortilla flögum)

Grillað tortilla með ost paneer, mexíkóskum osti, stökkum tostada og fersku ísbergsalati og tómötum.

3.390 kr

CHOLA BHATURA (VEGAN)

Karry kryddaður kjúklingabaunaréttur framreiddur með mjúku súrdeigsbrauði.

3.290 kr

- HRÍSGRJÓNASKÁLAR -

PALAK PANEER (VEG)

Ost Paneer-teningar í ríkulegri spínatsósu, blandaðar með ilmandi kryddi.

3.490 kr

DAL MAKHANI (VEG)

Ríkur og rjómalöguð norður-indverskur linsubaunaréttur úr svörtum linsubaunum, nýrnabaunum, smjöri og rjóma, eldaður hægt með ilmandi kryddi fyrir djúpt og þægilegt bragð.

3.390 kr

VEGETABLE KORMA (VEGAN)

Litrík blanda af grænmeti elduð í rjómalagaðri karry- kókósmjólkursósu krydduð með karry og bragðgóðum indverskum kryddjurtum. Framreiddur með hrísgrjónum.

3.290 kr



We repost the tastiest shots. Follow us @arekie.is,
Tag us #ArekieFusionIceland and Get featured!

Meðlæti Gósur

MASALA FRANSKAR	1290 kr	MANGÓ CHUTNEY	590 kr
HVÍTLAUKS PARMESAN MASALA FRANSKAR	1590 kr	KÓRÍANDER-MYNTU CHUTNEY	490 kr
PAPPADUM	1490 kr	TAMARIND DATE CHUTNEY	490 kr
SMJÖRI NAAN BRAUÐ	790 kr	HVÍTLAUKUR AIOLI	490 kr
HVÍTLAUKS NAAN BRAUÐ	790 kr	MANGÓ HABANERO AIOLI 🔥	490 kr
RAITA JÓGÚRTSÓSA	990 kr	SÚRSABUR ELDPÍPAR 🔥🔥	590 kr
BASMATI HRÍSGJÓN	890 kr	SMOKED HABANERO 🔥🔥🔥	490 kr

Barnamatseðill

- 3 TIL 12 ÁRA -

BUTTER CHICKEN AND RICE

Mjúkur tandori kjúklingur eldaður í smjör/rjóma tómatsósu sem krydduð hefur verið með ferskum kryddjurtum og indverskum kryddum.

2.190 kr

FISKUR OG FRANSKAR

Fiskur í brauðraspi framreitt með kartöfluflogum.

1.990 kr

KJÚKLINGANAGGAR OG FRANSKAR

Kjúklinganaggar framreiddir með frönskum kartöflum.

1.590 kr

KJÚKLINGA QUESADILLA

Grillaðar tortillakökur fylltar með kjúkling og bræddum osti.

1.590 kr

arekie®

INDIAN FUSION CUISINE

EST. 2019

Arekie - Ferðalag ólíkra bragaða og menningarheima.

Í febrúar 2019 hófst ógleymanlegt ferðalag okkar til Íslands. Þegar við stigum út úr flugvélinni tók á móti okkur stórhrið og stórbrotið landslag ásamt norðurljósum. Þetta var upplifun sem við munum aldrei gleyma. Mitt í þessari upplifun okkar kviknaði hugmynd sem átti eftir að breyta lífi okkar til frambúðar. Við settumst inn á lítið og notalegt kaffihús og viðruðum drauma okkar um að búa einn daginn í þessu töfrandi landi. Okkur grunaði ekki þá að fræ nýrrar ævintýra væru þegar farin að spíra.

Í júní 2019 kviknaði matarástriða okkar formlega þegar við opnuðum fyrsta matarbílinn okkar í Flórída USA. Með djörfum skrefum sameinuðum við bragðheima latneskrar Ameríku og Indlands og sköpuðum við því samruna þessara þátta sem naut mikilla vinsælda. Hver ánægður viðskiptavinur styrkti sýn okkar og með tímanum stækkuðum við starfsemina og fluttum okkur til Oregon þar sem við opnuðum tvo öfluga matarbíla.

Í dag þegar við lítum til baka erum við stolt og ánægð með Areki hugmyndina sem sameinar ólíka menningar og bragðupplifanir. Hver réttur segir sína sögu og ber minningar. Hver diskur sameinar fjölbreytni og fegurð úr tveimur heimum indverskum og latneskum og býður gestum upp á matarreiðu sem er jafn perónuleg og hún er einstök.

Arekie er ekki bara áfangastaður fyrir mat heldur líka sögur, tengsl og upplifun.
Einn dýmætur biti í einu.



@arekie.is



@arekie.is



www.arekie.is

Heimilisfang: Austurvegur 2d. 800 Selfoss. | Sími: 834 3636