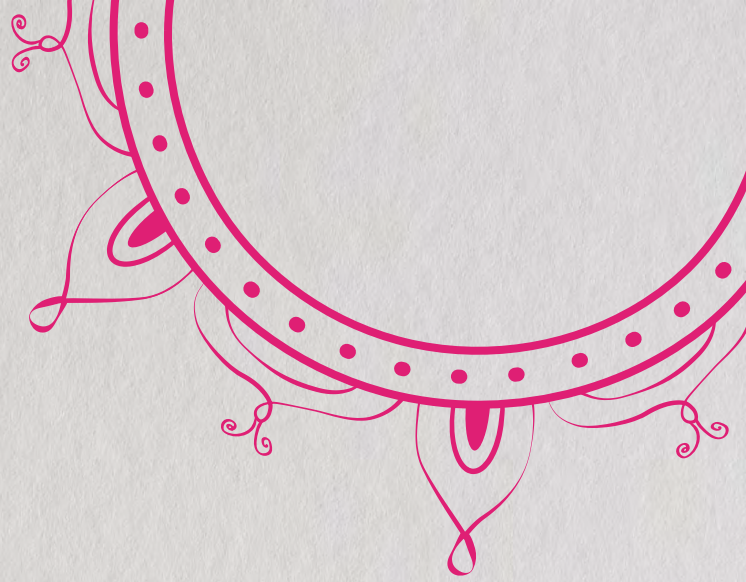




arekie®

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



@arekie.is



@arekie.is



www.arekie.is

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



Forréttir

NON VEGETARIAN

FUSION TACO

KJÚKLING | RÆKJUR +100 kr

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

1.890 kr

BUTTER CHICKEN CHURROS

Kjúklinga churros kryddað með kryddjurtum og framreitt með silkimjúkri rjómasósu.

2.890 kr

TANDOORI CHICKEN

Marineraður kjúklingur eldaður í tandori ofni með fylltu reykarbragði.

2 PCS. 3.890 kr

FISH BOMB

Ljú, hjúpaður þorskur, borinn fram á rauðrófum kartöflumús með og toppaður með heimalagaðri mangótartarsósu.

3 PCS. 2.990 kr

BUTTER GARLIC SHRIMP

Girnilegar rækjur steiktar upp úr hvítlauk, rauðum eldpirar og ferskum steinselj.

Framreiddar með sem er volgt smjöri brauð

3.490 kr

BEEF KEBAB

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

3.390 kr

TANDOORI LAMB CHOPS

Lambakótiletur grillaðar borinn fram á kartöflumús með dassi af chimichurri sósu gera bragðlaukum kleift að upplifa ferskleika.

3.790 kr

CHICKEN 65

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

3.190 kr

UPPÁHALDI KOKKSINS!

QUESO FUNDIDO *Exclusive*

SETJA REYKT MAÍS (VEG) +400 kr | SETJA NAUTAKJÖT +500 kr | SETJA RÆKJUR +600 kr

Ostabraeðingur í hefðbundnu molcajete steini með úr grænum tómötum, lauk, og kryddjurtum. Borið fram stökkum tortilla

3.390 kr

Forréttir

VEGETARIAN • VEGAN

FUSION TACO PANEER (VEG)

Súrdeigsbrauð með ost paneer, ásamt lauk, kóriander og kryddblöndu.

1.990 kr

BOMBAY STREET CORN (VEG)

Reykt Maís með parmesan osti, majonesi, lauk, kóriander og blöndu af indverskum jurtum.

2.490 kr

TANDOORI PANEER TIKKA (VEG)

Silkimjúkur paneer osta kubbar marineraðir í jógúrtsósu, grillaðir í tandoori ofni með paprika fullkomnar reykjabragðið.

3.290 kr

MUSHROOM GALOUTI KEBAB (VEG)

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

3 PCS. 2.990 kr

SAMOSA (VEGAN)

Príhyrningslaga smákaka fyllt með kartöðum, grænar baunir og lauk. Borið fram með Tamarind-, döðlu- og kórianderchutney.

3 PCS. 2.690 kr

SAMOSA CHAT (VEG)

Mölva samosa með Stökkur linsubaunum, kjúklingabaunir, chutney-blöndu húsa, þeyttum jógúrt og fíngerðum kryddum. Skreytt með ferskum jurtum og granatepli.

2.990 kr



Aðalréttir

NON VEGETARIAN

FUSION CRUNCH WRAP

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

Lagskipt grilluð tortillakaka með próteini að eigin vali ásamt mexikóskum osti, stökkum tortilla flögum og fersku salat og laukur.

3.490 kr

- HRÍSGRJÓNASKÁLAR -

BUTTER CHICKEN

Safaríkur marineraður tætt tandoori-kjúklingur, eldaður í smjöri og rjómalöguðum tómatspúrru, kryddaður með framandi ferskum kryddjurtum.

 Para það saman við **LAS MORAS - MALBEC**

3.790 kr

CHICKEN TIKKA MASALA

Safaríkur kjúklingur í rjómalagaðri tómatsósu kryddaður með framandi kryddum.

3.790 kr

CHICKEN AFGHANI

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

3.890 kr

LAMB ROGAN JOSH

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

 Para það saman við **PROTOS RESERVA 2020**

4.190 kr

FISH CURRY

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

4.290 kr



Aðalréttir

VEGETARIAN • VEGAN

FUSION CRUNCH WRAP PANEER (VEG)

(Served with Tortilla Chips)

Grillað tortilla með ost paneer, mexíkóskum osti, stökkum tostada, fersku ísbergssalati og chefs special sósa.

3.590 kr

CHOLA BHATURA (VEGAN)

Karry kryddaður kjúklingabaunaréttur framreiddur með mjúku súrdeigsbrauði.

3.490 kr

- HRÍSGRJÓNASKÁLAR -

PALAK PANEER (VEG)

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

4.190 kr

PANEER TIKKA MASALA (VEG)

Ost Paneer-teningar í rjómalagaðri tómatsósu kryddaður með framandi kryddum.



Para það saman við LOUIS JADOT BOURGOGNE - PINOT NOIR

4.190 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.

3.690 kr

VEGETABLE KORMA (VEGAN)

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

3.590 kr



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

Þriggja rétta matsaðill

NON VEGETARIAN

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

FORRÉTTUR

TANDOORI CHICKEN

Marineraður kjúklingur eldaður í tandori ofni með fylltu sterku reykarbragði.

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 mangóbúðingur með karamelluseruðum sykri. Algjör snilld.

7.990 kr

Ekki deilanlegt. Aukagjald bætist við fyrir deilingu.

Þriggja rétta matsaðill

VEGETARIAN

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

FORRÉTTUR

SAMOSA

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

AÐALRÉTTUR

PANEER TIKKA MASALA

Ost Paneer-teningar í rjómalagaðri tómatsósu kryddaður með framandi kryddum.

EFTIRRÉTTUR

CRÈME BRÛLÉE

Rjómalöguð mangóbúðingur með karamelluseruðum sykri. Algjör snilld.

7.490 kr

Ekki deilanlegt. Aukagjald bætist við fyrir deilingu.

Tilboð fyrir tvo í mat

NON VEGETARIAN

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

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.

15.690 kr

(7.890 kr Per Person)

Ekki deilanlegt. Aukagjald bætist við fyrir deilingu.

Tilboð fyrir tvo í mat

VEGETARIAN

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

FORRÉTTUR

SWEET CHILI CAULIFLOWER

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

AÐALRÉTTUR 1

PANEER TIKKA MASALA

Ost Paneer-teningar í rjómalagaðri tómatsósu kryddaður með framandi kryddum.

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.

14.990 kr

(7.490 kr Per Person)

Ekki deilanlegt. Aukagjald bætist við fyrir deilingu.



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

Meðlæti

MASALA FRANSKAR	1390 kr
HVÍTLAUKS PARMESAN MASALA FRANSKAR	1690 kr
PAPPADUM	1990 kr
SMJÖRI NAAN BRAUÐ	890 kr
HVÍTLAUKS NAAN BRAUÐ	890 kr
RAITA JÓGÚRTSÓSA	990 kr
BASMATI HRÍSGJÓN	1190 kr

Sósur

MANGÓ CHUTNEY	590 kr
KÓRÍANDER-MYNTU CHUTNEY	490 kr
TAMARIND DATE CHUTNEY	490 kr
HVÍTLAUKUR AIOLI	490 kr
MANGÓ HABANERO AIOLI 🔥	490 kr
SÚRSAÐUR ELDPIPAR 🔥 🔥	590 kr
SMOKED HABANERO 🔥 🔥 🔥	490 kr

Barnamatsæðill

- 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.

2.290 kr

FISKUR OG FRANSKAR

Fiskur í brauðraspi framreitt með kartöfluflögum.

1.990 kr

KJÚKLINGANAGGAR OG FRANSKAR

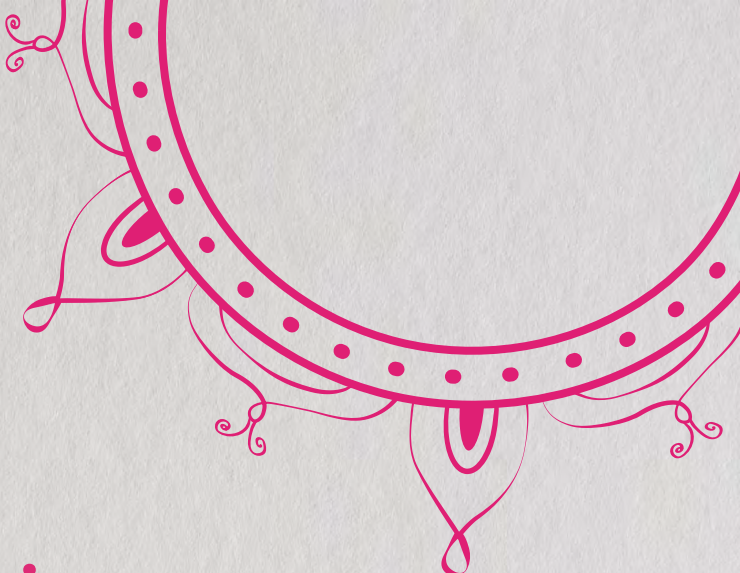
Kjúklinganaggar framreiddir með frönskum kartöflum.

1.690 kr

KJÚKLINGA QUESADILLA

Grillaðar tortillakökur fylltar með kjúkling og bræddum osti.

1.690 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 litum 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 bita í einu.



@arekie.is



@arekie.is



www.arekie.is

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