

Opening Lunch Specials | Hádegisverðarseðill

Chef’s Menu A Tempura Yakiniku 8.900 kr. Tomato Avocado Appetizer Forréttur með tómötum og avókadó Mixed Tempura Blandað tempura með grænmeti og sjávarfangi (djúpssteikt í léttu deigi) Yakiniku (Beef) Yakiniku (nautakjöt) Hot Udon Soup with Inari Heit udon-súpa með inari Served with housemade Yakiniku sauces Borið fram með heimalöguðum yakiniku-sósum	Chef’s Menu B Sushi Roll Yakiniku 8.900 kr. Tomato Avocado Appetizer Forréttur með tómötum og avókadó Negitoro and Salmon Sushi Rice Roll Sushirúlla með negitoro og laxi Yakiniku (Beef) Yakiniku (nautakjöt) Hot Udon Soup with Inari Heit udon-súpa með inari Served with housemade Yakiniku sauces Borið fram með heimalöguðum yakiniku-sósum	Chef’s Menu C Healthy Veggie (v) 6.900 kr. Tomato Avocado Appetizer Forréttur með tómötum og avókadó Garden Mix Salad Grænmetissalat Mixed Vegetables Tempura Blandað grænmetis-tempura Hot Udon Soup with Inari Heit udon-súpa með inari
--	---	--

Set A / B Wagyu Upgrade	Upgrade to Japanese Wagyu Beef breytt í japanskt wagyu-nautakjöt	+5.800 kr.	v : lacto-ovo vegetarian / grænmetisréttur (inniheldur egg og mjólkurvörur)	vg : Vegan án dýraafurða
-------------------------	---	------------	---	------------------------------------

A La Carte Add-ons | Meðlæti Og Aukaréttir

Premium Meats Gæðakjöt Japanese Wagyu Beef Japanskt wagyu-nautakjöt (100 g) Premium Angus Beef Úrvals angus-nautakjöt (100 g) Ox Tongue Nautatunga (100 g)	Sides Meðlæti Kimchi Kimchi (kryddað, gerjað grænmeti) Fresh Lettuce with Spicy Miso Sauce (vg) Ferskt salat með kryddaðri misósósu Japanese White Rice Japönsk hvít hrísgrjón	Appetizers Forréttir Potato Salad (v) Kartöflusalat Kombu Edamame (vg) Edamame-baunir með kombu-þara Garden Mix Salad (vg) Grænmetissalat Shrimp Chawanmushi (Japanese Steamed Egg) Chawanmushi með rækjum (Japanskt gufusoðið egg)	Kids Choice Barnaréttir Potato Salad (v) Kartöflusalat Hot Udon Soup Heit udon-súpa Hot Soba Soup Heit soba-súpa (bókhveitinúðlur) *For children under 12 years old Fyrir börn yngri en 12 ára Vegan options available upon request. Veganréttir í boði sé þess óskað.
Sushi & Tempura Sushi og tempura Negitoro and Salmon Sushi Rice Rolls Sushirúlla með negitoro og laxi Seasonal Assorted Tempura Úrval af tempura árstíðarinnar Assorted Vegetables Tempura (v) Úrval af grænmetis-tempura	Soups & Noodles Súpur og núðlur Hot Udon Soup Heit udon-súpa Hot Soba Soup Heit soba-súpa (bókhveitinúðlur) *Vegan options available upon request. Veganréttir í boði sé þess óskað.	Desserts Eftirréttir Soft Serve Parfait (v) Mjúkís With housemade red bean and shiratama mochi balls Með heimalöguðu rauðbaunamauki (anko) og shiratama-mochi-bollum	Choice of : Matcha / Milk / Matcha & Milk Soft Serve Val um : matcha, mjólkurís eða blandaðan matcha- og mjólkurís.

SHIRO

YAKINIKU

Welcome to Iceland’s very first authentic Yakiniku experience! "Yakiniku 焼肉" literally translates to "grilled meat"—a beloved Japanese dining style centered around high-quality ingredients, community, and fun. Every table features its own built-in smokeless grill, allowing you to sear premium cuts of meat exactly to your liking. Sit back, grill at your own pace, and enjoy a unique, hands-on culinary journey right here in Reykjavík, only at SHIRO!

Velkomin í fyrstu ósviknu Yakiniku-upplifunina á Íslandi! Orðið Yakiniku þýðir „grillað kjöt“ og lýsir vinsælli japanskri matarhefð þar sem hágæða hráefni, samvera og gleði eru í fyrirrúmi. Á hverju borði er innbyggt reyklaust grill þar sem þú getur grillað úrvals kjötsneiðar nákvæmlega eins og þú vilt. Slakaðu á, grillaðu á þínum hraða og njóttu þessarar einstöku matarupplifunar hér í Reykjavík – aðeins á SHIRO!

*A minimum order of one Menu A, B or C per person applies (excluding children under 12).
*Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before ordering.
*Grill surfaces are extremely hot. Please exercise caution when grilling your food at the table. Parents, please supervise children closely.

*Lágmarkspöntun er einn matseðill, A, B eða C, á mann (gildir ekki um börn yngri en 12 ára).
*Vinsamlegast látið þjóninn vita af fæðuofnæmi eða -óþoli áður en pantað er.
*Grillið á borðinu er mjög heitt. Vinsamlega farið varlega þegar þið grillið matinn. Foreldrar eru beðnir um að fylgjast vel með börnum sínum.

Dinner Tasting Menu | Jóla- Og Smakkmatsaðlar

Shiro Yakiniku 10,800 kr Seasonal Appetizers Forréttir árstíðarinnar Chef's Selection Sushi Rolls Sushi-rúllur valdar af matreiðslumeistararum Assorted Tempura Blandað tempura (djúpssteikt í léttu deigi) Hot Udon Soup Heit udon-súpa Yakiniku (Premium Angus Beef 100 gr.) Yakiniku (Úrvals Angus nautakjöt) (100 gr.) Upgrade to Japanese Wagyu Beef (100 gr.) Breytt í Japanskt Wagyu nautakjöt (100 gr.) +5.800 kr Served with housemade Yakiniku sauces Borið fram með heimalöguðum Yakiniku sósum	Shiro Garden (vg) 9,800 kr Seasonal Appetizers Forréttir árstíðarinnar Tofu Green Salad Grænt salat með tófú Veggie Sushi Roll & Inari Sushi Grænmetis-sushirúlla og Inari sushi Assorted Vegetables Tempura Blandað grænmetis-tempura Hot Udon Soup Heit udon-súpa	Taste Of Yakiniku 8,800 kr Yakiniku - Premium Angus Beef (150 gr.) Úrvals Angus nautakjöt (150 gr.) Upgrade to Japanese Wagyu Beef (100 gr.) Breytt í Japanskt Wagyu nautakjöt (100 gr.) +3.800 kr Served with housemade Yakiniku sauces and fresh lettuce wraps Borið fram með heimalöguðum Yakiniku sósum og ferskum kálvefjum
--	--	--

v : Lacto-ovo vegetarian
grænmetis (egg og mjólkurvörur)

vg : Vegan

A La Carte Add-ons | Meðlæti Og Aukaréttir

Premium Meats	Gæðakjöt	Sides	Meðlæti
Japanese Wagyu Beef Japanskt Wagyu nautakjöt (100 gr)	9,800 kr.	Kimchi Kimchi (kryddað, gerjað grænmeti)	980 kr.
Premium Angus Beef Úrvals Angus nautakjöt (100 gr)	5,800 kr.	Fresh Lettuce with Spicy Miso Sauce Ferskt kál með kryddaðri misósósu	1,280 kr.
Ox Tongue Nautatunga	3,800 kr.	Japanese White Rice Japönsk hvít hrísgrjón	480 kr.
Sushi & Tempura	Sushi og Tempura	Soups & Noodles	Súpur og núðlur
Negitoro and Salmon Sushi Rice Rolls Sushi-rúllur með negitoro og lax	2,680 kr.	Hot Udon Soup (vg) Heit udon-súpa	1,980 kr.
Veggie Sushi Roll and Inari Sushi (vg) Grænmetis-sushirúlla og Inari sushi (Sæt djúpssteikt tófuþynna)	2,280 kr.	Hot Soba Soup (vg) Heit soba-súpa (bókhveitinúðlur)	1,980 kr.
Seasonal Assorted Tempura Úrval af tempura árstíðarinnar	2,680 kr.		
Assorted Vegetables Tempura (vg) Úrval af grænmetis-tempura	2,480 kr.		

Appetizers	Forréttir
Potato Salad (v) Kartöflusalat	1,080 kr.
Kombu Edamame (vg) Edamame í kombu-þara soði	1,480 kr.
Mixed Green Salad (vg) Blandað grænmetisalat	1,680 kr.
Chawanmushi (Japanese Steamed Egg) Chawanmushi (Japanskt gufusoðið egg)	1,880 kr.

Desserts	Eftirréttir
Soft Serve Parfait Rjómaís-parfait	1,880 kr.
With housemade red bean and shiratama mochi balls Með heimalagaðri rauðbauna-púrru (anko) og shiratama mochi-bollum	

Kids Choice Krakkaréttir

Potato Salad (v) Kartöflusalat	1,080 kr.
Hot Udon Soup (vg) Heit udon-súpa	1,980 kr.
Hot Soba Soup (vg) Heit soba-súpa (bókhveitinúðlur)	1,980 kr.

*For children under 12 years old
Fyrir börn yngri en 12 ára

Choice of: Matcha or Milk Soft Serve
Val á milli: Matcha (grænt te) eða mjólkurís

*Minimum spending per person is one Tasting Menu (excluding children under 12 years old). Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before ordering. Grill surfaces are extremely hot. Please exercise caution when grilling your food at the table. Parents, please supervise children closely.

*Lágmarkseyðsla á mann er eitt sett (gildir ekki fyrir börn yngri en 12 ára). Vinsamlegast látið þjóninn vita af fæðuofnæmi eða óþoli áður en pantað er. Grillið á borðinu er mjög heitt. Vinsamlega farið varlega við notkun á grillinu. Foreldrar eru beðnir um að hafa strangt eftirlit með börnum.

SHIRO

YAKINIKU

Welcome to Iceland's very first authentic Yakiniku experience! "Yakiniku 焼肉" literally translates to "grilled meat"—a beloved Japanese dining style centered around high-quality ingredients, community, and fun. Every table features its own built-in smokeless grill, allowing you to sear premium cuts of meat exactly to your liking. Sit back, grill at your own pace, and enjoy a unique, hands-on culinary journey right here in Reykjavík, only at SHIRO!

Velkomin í allra fyrstu ósviknu Yakiniku-upplifunina á Íslandi! Orðið „Yakiniku“ þýðir bókstaflega „grillað kjöt“ – ástsæl japönsk matarhefð þar sem hágæða hráefni, samvera og gleði eru í fyrirrúmi. Hvert borð hefur innbyggt, reyklaust grill, sem þú getur grillað úrvals kjötsneiðar nákvæmlega eins og þér þykir best. Slakaðu á, grillaðu á þínum eigin hraða og njóttu einstakrar og matreiðsluferðar hér í Reykjavík – aðeins á SHIRO!