

Tilraunaeldhús Uppi

ᵿᵿ

TILRAUNARÉTTIR

Tuna tataki
Rauðlaukur, sterk
tosazudressing, jarðskokkar

4.200

Wagyu tataki
Svartpipar soja,
trufflur, vorlaukur

4.700

Steikt brokkolini
með yuzu barley mísó

3.600

Bakaðar og pikklaðar rófur
3 tegundir af rófum,
sesamedressing, furukake

3.800

Iberico
Svartpipar mísó, pikklaðar perur,
trufflu sojamæjö

4.900

Wagyu sirloin
Mísó eggaldin, tsuma salad,
yuzu koshomæjö

5.700

STYRJUKAVÍAR | 50 G

Spurðu þjóninn um úrvalið*

*Borið fram með sýrðum rjóma,
graslauk og brioche bollum

12.900 / 21.900

TARTAR

Gullspórða tartar
Lime truffle soy, grænt chili,
masago hrogn

1.900

Hörpuskels tartar
Epla wafu, skalottlaukur,
graslaukur, yuzu hrogn

1.900

Tuna tartar
Ponzu, eggjarauður, skalottlaukur,
graslaukur, wasabi hrogn

2.100

Tartar partý
Allir þrír bornir fram saman á disk

5.300

TEMAKI SUSHI

Toro 2.100

Hörpuskel 1.500

Gullspórði 1.500

Lax 1.300

NIGIRI OG SASHIMI

2 bitar Nigiri — 3 bitar sashimi

Toro túnfiskur 1.800

Chutoro túnfiskur 1.700

Akami túnfiskur 1.600

Lax 900

Hamachi 1.000

Hörpuskel 1.000

Wagyu 2.100

*Bættu við kaviar á toppinn
1.000 — Miðað við 5 g á báða

FRÁ FISKMARKAÐNUM

Eggaldin (v)
mísó marinerað eggaldin
ásamt pikkludum sveppum

3.600

Kóngarækja
í tempuradeigi borin fram
með sætum melónukúlum, yuzu
jalapeno dressingu og wakame

4.200

Eldfjalla humar maki
humartartar með 7 spice kryddi
og chilli, borið fram ofan
á laxa og gúrku makirúllu

4.600

Gullspórði
skorinn í fullkomnar sneiðar
með truffludressingu og grænum chili

4.200

Mísó "black cod"
mísó marineraður svartþorskur,
kókoshrísgrjón og agúrka
með sesamfræjum

7.800

Nautaribeye
með stökkum bjófrönskum, chimichurri,
crispy chili olíu og japanskri BBQ sósu*

9.900

*Bættu við íslensku wasabi + 1.500