

Tilraunaeldhús Uppi

ᵿᵿ

TILRAUNARÉTTIR

Leturhumar
wasabi ponzu smjör og
grillaður ananas

15.900

1/2 8.200

Wagyu tataki
Svartpipar soja,
trufflur, vorlaukur

5.000

Steikt brokkolini
með yuzu barley mísó

3.900

Wagyu A5+ Carpaccio
bulgogi dressing og
hvítlauks aioli

7.900

Iberico
Svartpipar mísó, pikkladar perur,
trufflu sojamæjö

8.900

1/2 4.900

Wagyu A3 sirloin
Mísó eggaldin, tsuma salad,
yuzu koshomæjö

8.900

Wagyu A5+ Ribeye
með bok choy, kirsuberjatómötum,
chimichurri, crispy chili olíu og japanskri
BBQ sósu*

7.900 - per 100g

TARTAR

Gullspórða tartar
Lime trufflu soja, grænt chili,
masago hrogn

2.300

Hörpuskels tartar
Epla wafu, skalottlaukur,
graslaukur, yuzu hrogn

2.300

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

2.500

Tartar partý
Allir þrír bornir fram saman á disk

6.500

NIGIRI OG SASHIMI

2 bitar Nigiri — 3 bitar sashimi

Túnfiskur 1.100

Lax 1.050

Teriyaki Lax 1.050

Gullspórði 1.200

Hörpuskel 1.200

BLUEFIN

2 bitar Nigiri — 3 bitar sashimi

Toro 2.000

Chutoro 1.900

Akami 1.800

STYRJUKAVÍAR | 50 G

Spurðu þjóninn um úrvalið*

*Borið fram með súrðum rjóma,
graslauk og brioche bollum

14.900 / 24.900

FRÁ FISKMARKAÐNUM

Eggaldin (v)
mísó marinerað eggaldin
ásamt pikkluðum sveppum

4.400

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

4.500

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

4.900

Gullspórði
skorinn í fullkomnar sneiðar
með truffludressingu og grænum chili

4.800

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

8.100

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

10.900