

# Tilraunaeldhús Uppi

ᵛᵛ

## TILRAUNARÉTTIR

Forréttarplatti  
Andasalat, wagyu tataki og  
gullsporði

6.190 á mann

Að lágmarki fyrir 2

Andaslat  
grafin vatnsmelóna, pomelo, wafu  
dressing

4.400

Linskelskrabbi  
Í pankó furikake raspi með agúrku chili  
salati og chilidressingu

4.690

Wagyu tataki  
Svartpipar soja,  
trufflur, vorlaukur

5.000

Steikt brokkolini  
með yuzu barley mísó

3.900

Iberico  
Svartpipar mísó, pikkladar perur,  
trufflu sojamæjö

8.900

1/2 4.900

Wagyu A3 sirloin  
Mísó eggaldin, tsuma salad,  
yuzu koshomæjö

8.900

## TARTAR

Gullsporða 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

Gullsporði 1.200

Hörpuskel 1.200

## BLUEFIN - EFTIR FRAMBOÐI

2 bitar Nigiri — 3 bitar sashimi

Toro 2.000

Chutoro 1.900

Akami 1.800

## 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

Gullsporði  
skorinn í fullkomnar sneidar  
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