

**DRYKKIR /  
DRINKS**

**japanskt viskí + digestives /  
japanese whiskey + digestives**

nikka coffey malt	1.600
nikka from the barrel	1.600
kavalan single malt whiskey (taiwan)	2.000

**fordrykkir / aperitif**

yuzu amaretto sour	2.200
sake mojito	2.200

**sake**

junmai sake	5.500
daiginjo sake	6.000
junmai daiginjo sake	6.200
junmai ginjo sparkling sake	3.900

**bjór / beer**

tuborg green	800/1.000
tuborg classic	900/1.100
einstök - white ale	1.000/1.300

**hvítvín/white wine**

baron de ley rioja	1.200/5.900
pfaffl grüner veltliner	1.400/6.500

**rauðvín/red wine**

trivento malbec reserve	1.200/5.900
-------------------------	-------------

**freyðivín og kampavín/  
sparkling wine and champagne**

lamberti prosecco	1.200/5.900
veuve clicquot brut	12.500



JAPANSKIR SMÁRÉTTIR /  
JAPANESE SMALL PLATES

**VÍK HOT ROCK – NEW STYLE 3.200**  
úrval af sashimi dagsins með meðlæti til þess að deila og elda saman / today's selection of sashimi with garnish – to be shared and cooked on the table

**SOBA SALAT / SOBA SALAD (v) 1.800**  
japanskar núðlur með blönduðu grænmeti og soya vinaigrettu / buckwheat noodles with mixed vegetables and soy vinaigrette

**STÖKKIR HRÍSKUBBAR / CRISPY RICE BITES (v) 2.100**  
val um citrus lárperukrem eða skötuselslivrarpaté með sýrðum lauk / choice of ankimo pâté with pickles or citrusy avocado crème

**TEMPURA MAÍS / TEMPURA CORN 2.400**  
stökkar maís kökur með geitaostakremi / crunchy corn fritter with goat cheese mousse

**LÚÐU CEVICHE / HALIBUT CEVICHE 2.600**  
ceviche marinering "Leche de Tigre" með rauðlauk, sætkartöluþráðum og chili / marinated in Leche de Tigre, red onion, fried sweet potato and Aji Amarillo

**DJÚPSTEIKT LOÐNA / FRIED CAPELIN 1.600**  
heilsteikt og borin fram með ponzu sósu / deep fried whole fish with ponzu dipping sauce

**LAMBA BULOGI / LAMB BULGOGI 2.800**  
ristað lambaprime í soju og hvítlauksoði með ristðu grænmeti / seared lamb prime in soy and garlic dressing with roasted vegetables

**CHAWANMUSHI 2.100**  
gufuhleypt egg með shiitake og silungahrognum / savory steamed egg and shiitake topped with trout roe

**MISO SÚPA / MISO SOUP 1.200**  
með kræklinga og kelp dashi (hægt að fá sem vegan) / with icelandic mussel and kelp dashi (vegan option available)

**YASAI SOBA NÚÐLUR / YASAI SOBA NOODLES 2.400**  
japanskur núðluréttur með blönduðum sveppum og vorlauk / soba noodles, with mushrooms medley and scallions

**NANBANZUKE 2.400**  
ýsa í japanskri "dashi" marineringu með sultuðu fennel, papriku og skallottulauk / marinated haddock with pickled fennel, shallots and shaved red pepper

**GUFUSOÐIN LANGA / BUTTER POACHED LING 2.500**  
í smjöri, kapers, yuzu og hvönn / with sea capers, yuzu cured chard and angelica

**MISO MARINERAÐUR KARFI / MISO MARINATED PERCH 2.400**  
með sterku hreðku kimchi (mjög sterkt) / with spicy kimchi radish (very spicy)

FYRIR ALLT BORDIÐ /  
FOR THE WHOLE TABLE

**OMAKASE 12.000**  
blanda af sígildum réttum norð austurs og sérreittum framreiddum á japanska vísu. njótið ferska sjávarfangsins og annarra hráefna sem eru vandlega samsettir og bornir fram í mörgum spennandi réttum. / a mix of norð austur classics and specialties presented in traditional japanese style. enjoy our icelandic seafood balanced by select vegetables across a variety of carefully selected dishes for the full dining experience.

**FAMILY STYLE 7.200**  
Fyrir 4 eða fleiri / Min 4 p.  
endilega spyrjið um fjölskylduseðilinn, þar sem við reiðum fram allskyns rétti sem henta ólíku fólki til að deila á borðið (½ verð fyrir börn) / ask your waiter for our popular family style menu for the whole table. something for everyone (½ price for kids)

MAKI-RÚLLUR /  
MAKIMONO ROLLS

**CRISPY KAKIAGE 3.400**  
5stk stökksteiktur þorskur og laukur, lárpera, gúrka og sterkt mayo / 5pcs crispy fried cod and onions with spicy mayo, avocado, cucumber

**SPICY BLEIKJA 3.400**  
8stk bleikja, tempura, lárpera, sterkt mayo / 8pcs spicy char, tempura crunch, avocado, spicy mayo

**CHARRED 3.400**  
8stk heimareykt bleikja, rjómaostur, gúrka, sólselja og vorlaukur / 8pcs in house cherry-wood smoked char, herb cream cheese, cucumber, dill and scallions

**FUTO MAKI 3.100**  
5stk spínat í soyabökuðu graskersskinni, aspargus og marineraðir shiitake / 5pcs spinach, soy braised pumpkin skin, asparagus, marinated shitake

**SHIMESABA 3.100**  
6stk marineraður makrill, sultaður engifer og Pil Pil sósa / 6pcs marinated mackerel, pickled ginger and Pil Pil sauce

**HOSOMAKI**  
tilvalið fyrir krakkana – vinsamlegast spyrjið þjóninn / great for kids – please ask our waiter

SASHIMI & NIGIRI

spyrjið þjóninn um úrval dagsins / ask our waiter for today's selection of fish

**SASHIMI 6 STK / NIGIRI 5 STK 5.000**  
**SASHIMI 12 STK / NIGIRI 10 STK 7.500**

EFTIRRÉTTIR / DESSERT

**SÚKKULAÐI MOUSSE 1.700**  
með stökku kexi / chocolate mousse with crumble

**RABARBARA ÍS 1.800**  
með „kattatungu“ kexi / frozen rhubarb custard and "cat tongue" cookies