

## japanskir smáréttir/ japanese small plates

### VÍK HOT ROCK – NEW STYLE 4.000

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

### STÖKKIR HRÍSKUBBAR/ CRISPY RICE BITES (v) 2.100

með sítrus lárperukremi og sýrðum lauk/  
with pickles and citrusy avocado crème

### LAXA TATAKI/SALMON TATAKI 2.800

laxa tataki með hvítlauks ponzu sultuðum lauk papríku og kirsuberjatómatasoði/  
with garlic ponzu onions, paprika & cherry tomato reduction

### LÚÐU CEVICHE/HALIBUT CEVICHE 2.800

ceviche marinering “leche de tigre” með daikon radísu og kryddjurtasalati/  
marinated in leche de tigre, daikon radish and herb salad

### DJÚPSTEIKT LOÐNA/ FRIED CAPELIN 2.200

heilsteikt og borin fram með ponzu sósu/  
deep fried whole fish with ponzu dipping sauce

### LAMBA BULOGI/LAMB BULGOGI 3.200

ristað lambaprime í soja og hvítlauksoði með ristugu grænmeti/  
seared lamb prime in soy and garlic dressing with roasted vegetables

### KARAAGE KJÚKLINGUR/ KARAAGE CHICKEN 2.100

með chili þráðum og gúrku/  
chili threads and cucumber

vegan (v) vegetarian (ve)

MISO SÚPA/MISO SOUP (v) 1.200  
úr íslenskum beltispara og shitake dashi/  
from icelandic kelp and shiitake dashi  
+ með kóngakrabba/  
with king crab 600

SOBA SALAT/SOBA SALAD (v) 2.100  
japanskar núðlur með blönduðu grænmeti og soya vinaigrettu/  
buckwheat noodles with mixed vegetables and soy vinaigrette

### SAKE GUFUSOÐIN BLÁLANGA/ SAKE BLUE LING 2.900

með pikklugu klóþangi, blönduðu grænmeti, ponzu og sjávartrufflum/  
with ocean capers, steamed vegetables, ponzu and sea truffle

### MISO GLJÁÐUR KARFI/ MISO GLAZED PERCH 2.700

miso marineraður rauður fiskur með kimchi og vorlauk/  
miso marinated red fish with kimchi and scallions

## fyrir allt borðið/ for the whole table

### OMAKASE p.p. 12.000

blanda af sigildum réttum Norð Austur og sérreittum framreidda á japanska vísu. Njótið fersks sjávarfangs og hráefna sem eru vandlega samsett og borin 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.

+ sérvöldum drykkjum/  
drink pairing 5.000

### FAMILY STYLE p.p. 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 3.000

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

### SPICY LAX 3.400

8stk lax, tempura, lárpera, sterkt mayo/  
8pcs spicy salmon, tempura crunch, avocado, spicy mayo

### CHARRED 3.400

8stk heimareykt bleikja, geitaostur, gúrka, sólselja og vorlaukur/  
8pcs in house cherry-wood smoked char, goat cheese, cucumber, dill and scallions

### FUTO MAKI (v)(ve) 3.100

5stk spínat í soyjabökuðu grænmeti, ferskt sperkilkál og marineraðir shiitake/  
5pcs spinach, soy braised vegetables, broccolini, marinated shiitake

### SHIMESABA 2.900

6stk marineraður makrill, ferskt engifer með vorlauk/  
6pcs marinated mackerel, fresh ginger and scallions

### HOSOMAKI

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

## chef's choice

upplifðu ferskan fisk sem aldrei fyrr, sérválin af kokkunum okkar/  
experience sushi in the best way possible with our chef's daily selection of fish

SASHIMI 6 STK & NIGIRI 5 STK 5.500

SASHIMI 12 STK & NIGIRI 10 STK 9.000

## eftirréttir/ dessert

SÚKKULAÐI MOUSSE 1.800

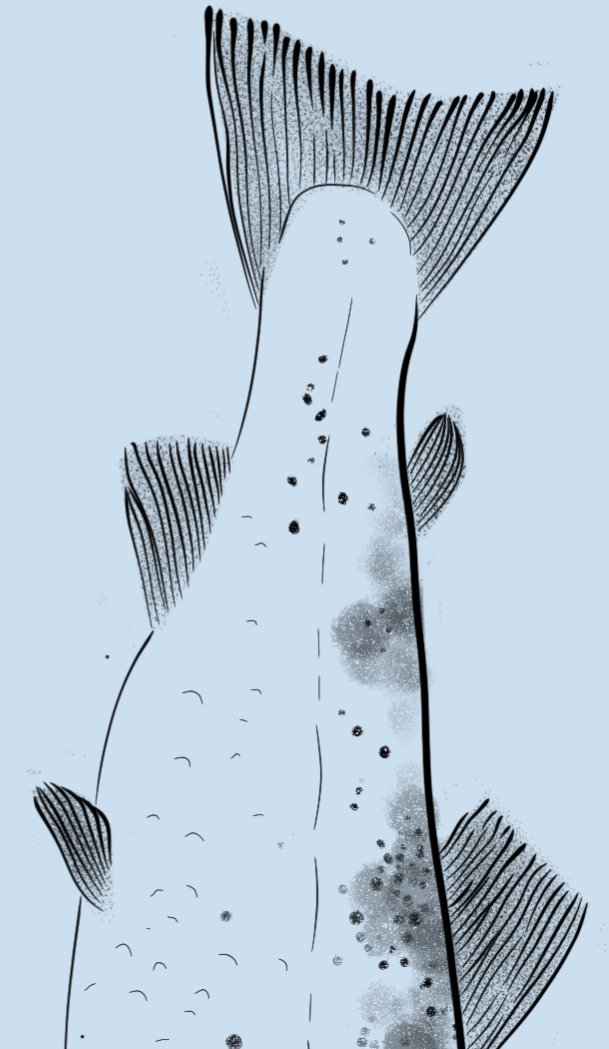
með berjum, stökku kexi og þeyttum rjóma/  
chocolate mousse, whipped cream with crumble

MANGO STICKY RICE (v) 1.800

sæt mangó grjónagrautur norð austur/  
coconut rice pudding with mango coulis

HEIMAGERÐUR ÍS/ 2.000

HOMEMADE ICE CREAM





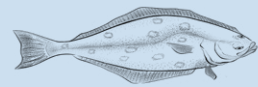
BLEIKJA /  
ARCTIC CHAR



LÖÐNA /  
CAPELIN



ÞORSKUR /  
COD



LÚÐA /  
HALIBUT



MAKRÍLL /  
MACKEREL



SKÖTUSELUR /  
MONKFISH



LAX /  
SALMON

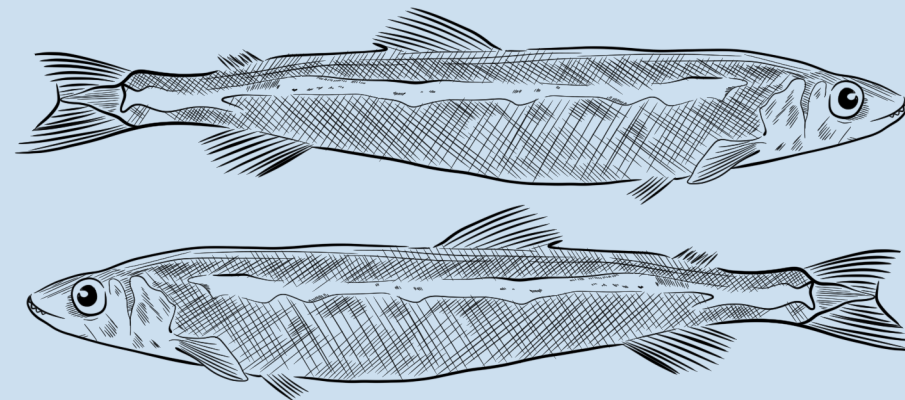


HÖRPUDISKUR /  
SCALLOP



ÍGULKER /  
SEA URCHIN

M  
E  
N  
U



**drykkir /  
drinks**

**fordrykkir / aperitif**

yuzu amaretto sour	2.600
sake mojito	2.600
cucumber saketini	2.600
seyðis-skvísá	2.600

**sake**

junmai ginjo sparkling sake	5.900
hakushika ginjo nama sake	7.900
junmai daiginjo genshu sake	8.900
heitt/warm sake	2.900 / 3.900

(small and large)

**bjór / beer**

einstock white ale	1.400
stella artois	1.400
somersby cider	1.600

**hvítvín / white wine**

montes sauvignon blanc	1.700 / 7.900
pfaffl grüner veltliner	1.500 / 6.900
judith beck weißburgunder	9.900

(organic)

clos de gat chardonnay	13.900
------------------------	--------

**rauðvín / red wine**

cricova rara neagra	1.700 / 7.900
montecillo rioja	1.800 / 8.400
judith beck blaufränkisch	9.900

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

la marca prosecco	1.500 / 6.900
veuve clicquot brut	14.500
nozeco 0.0%	1.300

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

nikka selection	1.800
kavalan single malt whiskey	2.100

(taiwan)

birkir snaps	1.300
börkur bitter	1.300
björk liqueur	1.300

