



## [ **SUSHI, RAW & FUN STUFF** ]

### Ceviche

Lax í tígri mjólk með ristudum maís & koriander  
*Salmon in tiger's milk with crispy corn & coriander*

### Gunkan

Surimi krabba sushi rúlla með gúrku & masago  
*Surimi crab sushi roll with cucumber & masago*

### Volcano

Djúpsteikt sushi rúlla með ebi rækju & spicy mayo  
*Deep fried sushi roll with ebi shrimp & spicy mayo*

### Tuna Roulette

*Prófaðu með vinum. Einn biti er með Blair's Ultra Death*  
Túnfisktartar sushi rúlla með avókadó & gúrku  
*Tuna tartar sushi roll with cucumber & avocado*

## [ **SOMETHING CRUNCHY** ]

### So Not Pizza (V)

Sýrðar rauðbeður á gyoza kexi með fíkjum og geitaosti  
*Pickled beet root on a gyoza cracker with goat cheese*

### Calamari

Smokkfiskur í svörtum pipar með jalapeno dippi  
*Black pepper squid with jalapeno dip*

### Chopsticks

Andarchopsticks með trufflu ponzu  
*Duck chopsticks with truffle ponzu*

### Tempura

Þorsk tempura með sýrðu engiferi & yuzukosho mayo  
*Cod tempura with pickled ginger & yuzukosho mayo*

### Spring Roll Is Right Around The Corner

Tígri rækju vorrúlla með plómusósu  
*Tiger shrimp spring roll with plum sauce*

### Shojin Dumplings (Ve)

Grænmetis dumplings með aji amarillo  
*Vegetable dumplings with aji amarillo*

### “JFC” Japanese Fried Chicken

Stökkur kjúklingur með chipotle BBQ & gráðastasósu  
*Crispy chicken with chipotle BBQ & blue cheese sauce*

## **BOTTOMLESS BRUNCH**

Allar helgar á milli 12:00–15:00 breytum við til. Þú mátt velja endalaust af matseðlinum en aðeins 2 rétti í einu

3.990 kr. á mann fyrir bottomless brunch

4.990 kr á mann fyrir bottomless brunch & bottomless drinks

Every weekend between 12:00–15:00 we shake things up. You can choose unlimited courses from the brunch menu but only 2 at a time

3.990 kr. per person for bottomless brunch

4.990 kr per person for bottomless brunch & bottomless drinks

## [ **GET THINGS STARTED** ]

Yuzukosho Bloody Mary  
Mandarin Mimosa  
Gull Beer  
Sparkling wine

### Edamame (Ve)

Sake steiktar soya baunir með koriander & chili  
*Sake fried soy beans with coriander & chili*

### Wonton Bomb (V)

Stökkt wonton með guacamole  
*Crispy wonton with guacamole*

### Bangin' Buffalo (V)

Stökkt blómkál í aji rocotto með gráðastasósu  
*Crispy cauliflower in aji rocotto with blue cheese sauce*

### Sweeeeeeeet v2.0 (Ve)

Sæt kartöflufranskar með jalapeno dippi & trufflum  
*Sweet potato fries with jalapeno dip & truffles*

### Senbei

Reykt bleikja á hrísgrjónakexi með koriander mayo  
*Smoked arctic charr on a rice cracker with coriander mayo*

### Goats On A Horseback

Beikonvafðar dökkur með chilisultu & geitaosti  
*Bacon wrapped dates with chili jam & goat cheese*

### Beta Rokk (Ve)

Rósakál með sinneps ponzu & granateplum  
*Brussel sprouts with mustard ponzu & pomegranate*

## [ **SWEET & SAVOURY** ]

### Ramen

Ramen súpa með núðlum, hleyptu eggji & grís  
*Ramen noodle soup with poached egg & pork*

### Alice in Wonderland (Ve)

Klístrað eggaldin með blómkáli & sveppum í engifer miso  
*Sticky eggplant with cauliflower & mushrooms in ginger miso*

### Cod Miso

Bakaður þorskur í engifer misó með gúrku  
*Baked cod in ginger miso with cucumber*

### Doughnut

Hægelduð nautarif í kleinhring með aprókósu sultu  
*Slow cooked beef ribs in a doughnut with apricot jam*

### JFC Bun

Stökkur kjúklingur í gufusoðnu brauði með sriracha mayo  
*Crispy chicken in a steamed bun with sriracha mayo*

### Slider Bun

Smáborgari í gufusoðnu brauði með chipotle BBQ  
*Beef slider in a steamed bun with chipotle BBQ*

### Notorious P.I.G. Bun

Grísasíða í gufusoðnu brauði með hnetu soya & pickles  
*Pork belly in a steamed bun with nut soy & pickles*

### Smoke & A Pancake

Andarlæri í pönnuköku með avókadó & engifer hollandaise  
*Duck thigh in a pancake with avocado & ginger hollandaise*

## [ **SOMETHING SWEET** ]

### Fudge

Súkkulaði fudge með mjólkurís & heslihnetum  
*Chocolate fudge with milk ice cream & hazelnuts*

### Skyr

Skyr panna cotta með hindberjais  
*Skyr panna cotta with raspberry ice cream*

### Say Cheese

Hvítsúkkulaði & passion ostakaka með yuzu  
*White chocolate & passion cheese cake with yuzu*

