

japanskir smáréttir/ japanese small plates

**SJÁVARSLAT /
SEAWEED SALAD (v/o)** 1.650

handtýndur beltispari með sítrónu
dressingu og þurrkuðum hörpudisks
hrognum / hand harvested belt seaweed
with lemon vinaigrette and shaved
scallop roe

**EDAMAME BAUNIR/
EDAMAME (v)** 1.450

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

**MISO SÚPA/
MISO SOUP (v)** 1.200

úr íslenskum beltispara og shitake
dashi / from icelandic kelp and shiitake
dashi

**KARAAGE KJÚKLINGUR/
KARAAGE CHICKEN** 2.400

stökk-steiktur og soja marineraður
kjúklingur / deep fried soy marinated
chicken thighs

**HUNGANGSLJÁÐ KÓRESK RIF /
SWEET AND SPICY PORK RIBS** 2.800

grísarif með hunangs "gochujang"
gljáa, sesam fræjum og chili þráðum /
pork ribs with honey-gochujang glaze,
sesame seeds and chili threads

Vík hot rock 3.600

til að deila á borðið - yuzu soja
marineraður lax, steiktur á
sjóðheitum steini frá Vík í Mýrdal /
to share on the table - marinated
salmon belly seared on a volcanic stone

**BLEIKJU TARTAR /
ARCTIC CHAR TARTARE** 2.600

með stökku nori, ponzu-lauk, sólselju
og silungahrognum / with nori
crackers, ponzu onions, dill and trout
roe

vegan (v) vegetarian (ve)

**TEMPURA MAÍS /
TEMPURA CORN (ve)** 2.400

með geitaostamús / with creamy goat
cheese mousse

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

með chili-pipar og sítrus lárperukremi
/ with chili pepper and citrusy avocado
crème

maki-rúllur/ makimono rolls

SPICY SALMON MAKI - 8 STK 3.600

lax frá landeldi í Öxarfirði, tempura,
lárpera, chili-mayo / spicy land-farmed
salmon, tempura crunch, avocado, spicy
mayo

ARCTIC CHAR MAKI - 8 STK 3.500

heimareykt bleikja, rjómaostur, gúrka,
sólselja og vorlaukur / inhouse
cherry-wood smoked char, cream cheese,
cucumber, dill and scallions

CRUNCHY KAMABOKO MAKI - 6 STK 3.500

þorsk „kamaboko“ baka með stökkum
laukstráum og sjávar-trufflu mæjó /
cod-cake with crispy onion straws and
sea-truffle mayo

SHRIMPCALI MAKI - 8 STK 3.400

Með Ísafjarðarrækju, gúrku, lárperu og
silungahrognum / with Icelandic shrimps
from Ísafjörður, cucumber, avocado
and trout roe

VEGAN MAKI - 8 STK (v) 3.200

með spínati, sykurbunum, rauðrófum,
shitake sveppum og stein-muldum
sesamfræjum / with spinach, sugar-snap
peas, beets, shiitake mushrooms and
stone-ground sesame seeds

HOSOMAKI - 6 STK

tilvalið fyrir börn á öllum aldri
- vinsamlegast spyrjið þjóninn /
great for kids of all ages - please
ask our waiter

settir réttir / set menus

CHEF'S CHOICE 7.800

20 bitar af sérvöldum fiski dagsins;
maki, sashimi og nigiri. Tilvalið til
að upplifa okkar besta og ferskasta
fisk á japanska vísu. Passlegt magn
fyrir einn gest - eða til að deila
ásamt fleiri réttum / daily selection
of 20 pieces including maki, sashimi
and nigiri. A great way to experience
sushi with the best local fish
available. Perfect amount for one
person - or to share with additional
dishes

**NORÐ AUSTUR SMAKK SEÐILL / 10.500
NORD AUSTUR TASTING MENU**

val um glas af prosecco eða heimager
rabarbara soda. Miso súp
Hungangsgljáð "kóresk" rif, Bleikju
tartar, Maki rúlla að eigin vali,
Einn af eftirlætis eftirréttum
kokkanna okkar / a choice of; a glass
of prosecco or home-made rhubarb
soda. Miso soup, Sweet and spicy pork
ribs, Arctic char tartare, small
Maki of choice. One of our chef's
favorite desserts

eftirréttir / desserts

**HEIMAGERÐUR ÍS /
HOMEMADE ICE CREAM** 1.800

**SÚKKULAÐI MOUSSE /
CHOCOLATE MOUSSE** 1.800

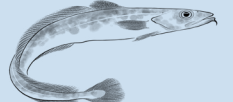
með berjum, stökku kexi og þeyttum
rjóma / with whipped cream and crumble

**EFTIRRÉTTUR NORÐAUSTUR /
NORÐAUSTUR SPECIAL** 2.200

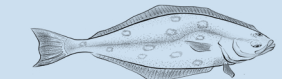
Einn af eftirlætis eftirréttum
kokkanna okkar / one of our chef's
favorite dessert



**BLEIKJA /
ARCTIC CHAR**



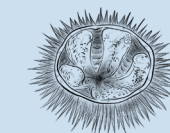
**ÞORSKUR /
COD**



**LÚÐA /
HALIBUT**



**LOÐNA /
CAPELIN**



**ÍGULKER /
SEA URCHIN**



**SKÖTUSELUR /
MONKFISH**



**LAX /
SALMON**



**HÖRPUDISKUR /
SCALLOP**



**MAKRÍLL /
MACKEREL**

VELKOMIN Á NORÐ AUSTUR

Í samvinnu við sjómennina okkar og vel valda matvælaframleiðendur fáum við ferskan fisk úr sjó, lax og bleikju úr landeldi, lífrænt ræktað grænmeti og annað gæða hráefni.

Að sjálfsögðu eru allir sushi réttirnir gerðir jafnóðum og því er smá bið eftir þeim.

Það er því tilvalið að hefja kvöldið á því að deila nokkrum smáréttum á meðan sushi diskurinn er skapaður.r.

Verði ykkur að góðu!

WELCOME TO NORÐ AUSTUR

We are partners with our local fishermen and other well chosen suppliers, where we receive freshly caught wild fish, salmon and trout from sustainable land-farm in Öxarfjörður, organically grown vegetables and other quality produce.

Each dish we serve is made “a la minute”, therefore there is a short waiting time for the dishes to be prepared. We recommend sharing a few small plates to begin with.

We also have Aperitif drinks for you to enjoy so that your palate is ready to embrace all the flavors that our chef prepares for you.

Verði ykkur að góðu!

M E N U

drykkir/ drinks

fordrykkir/aperitif

Yuzu amaretto sour	2.600
Cucumber gimlet	2.600
Chinotto yuzu gin tonic	2.400

sake

Junmai ginjo sparkling sake	5.900
Hakushika Ginjo Nama Sake	7.900

bjór/beer

Tuborg classic 0,4L	1.300
Gull lite premium 0,4L	1.300
Kronenbourg 1664 blanc 0,4L	1.600

hvítvín/white wine

Pfaffl grüner veltliner	1.700/7.900
Leonardo vermentino	1.800/8.200
Clos de gat chardonnay	13.900

rauðvín/red wine

Montecillo rioja	1.800/8.400
------------------	-------------

freyðivín og kampavín/ sparkling wine and champagne

Brilla Prosecco	1.500/6.900
La marca prosecco	7.400
Leonardo Spumante brut	7.900
Veuve clicquot brut	14.500

japanskt viskí + digestives/ japanese whiskey + digestives

Nikka from the barrel	1.800
Nikka coffee malt	1.800
Nikka yoichi single malt	1.850

