



# Nýggjárssushi

heima hjá tykkum sjálvum gamlaárskvøld

## Nýggjárssushi

### 16 bitar

2 nigiri við laks, 2 nigiri við toski, 2 nigiri við rækjum, 2 uramaki við krabba, 2 uramaki við laks, 2 uramaki við tunfiski, 2 hosomaki við mango, 2 hosomaki við asparges

195,-

### 26 bitar

2 nigiri við laks NY, 2 nigiri við tunfiski, 2 nigiri við toski, 2 nigiri við kalva, 2 nigiri við jákupskel, 4 uramaki við krabba, 4 uramaki við broysknum rækjum, 4 uramaki við laks, 4 uramaki við tunfiski

325,-

### 42 bitar

2 nigiri við laks NY, 2 nigiri við tunfiski, 2 nigiri við toski, 2 nigiri við kalva, 2 nigiri við jákupskel, 2 nigiri við rækjum, 2 nigiri við jomfrúhummara, 6 uramaki við krabba, 6 uramaki við broysknum rækjum, 6 uramaki við laks, 4 uramaki við tunfiski, 2 hosomaki við mango, 2 hosomaki við agurk, 2 hosomaki við laks

460,-

### 72 bitar

8 nigiri við laks, 8 nigiri við toski, 8 nigiri við rækjum, 8 uramaki við krabba, 8 uramaki við laks, 8 uramaki við broysknum rækjum, 8 hosomaki við mango, 8 hosomaki við asparges, 8 hosomaki við kryddaðum tunfiski

750,-

*Bílegg í góðari tíð*

*Verður heintað gamlaársdag millum 11 og 15*

*Pinnar, soya, wasabi og ingifer fáast samanvið*

*Myndir og frágreiðing eru á etika.fo*

