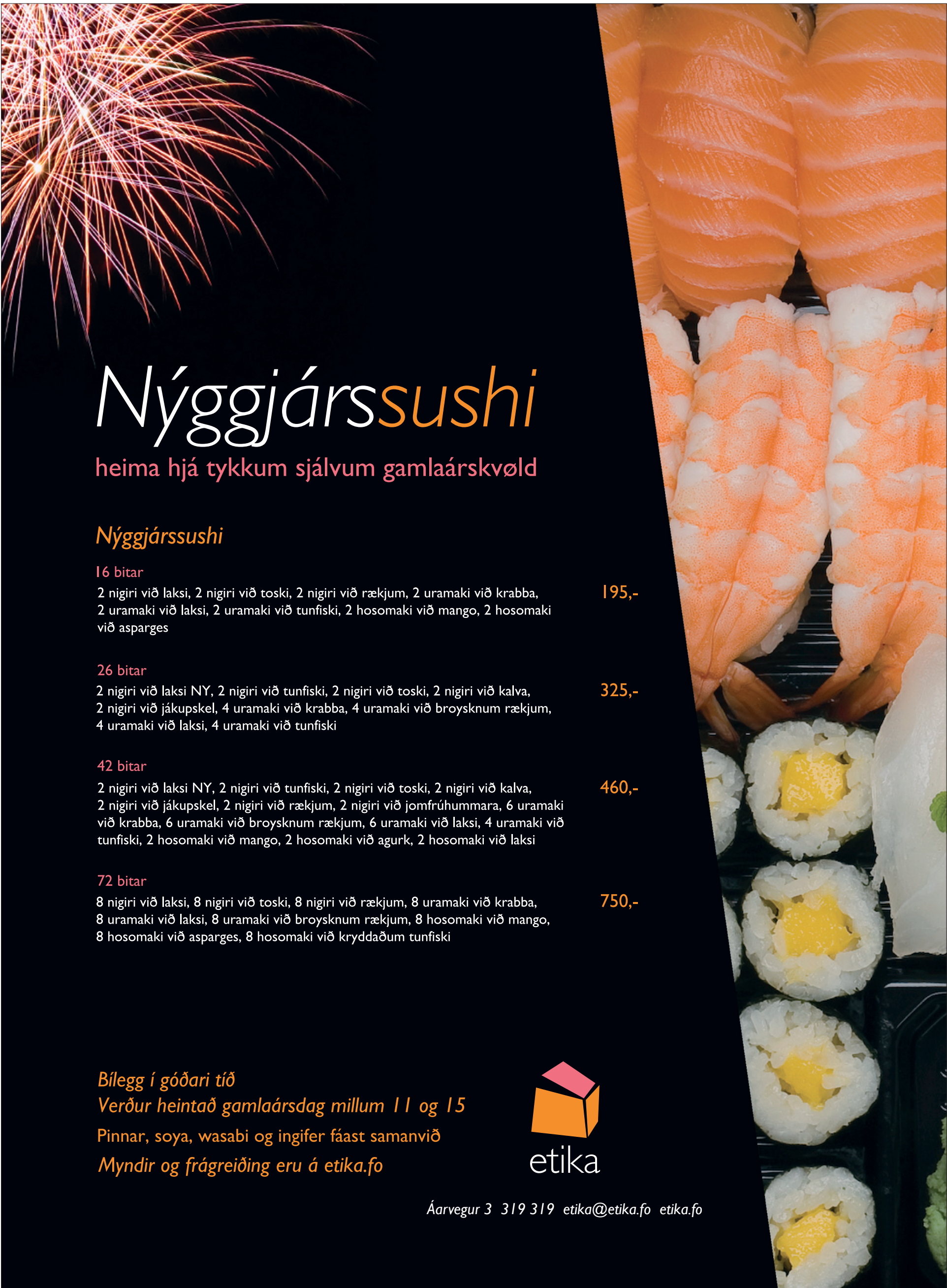




Nýggjárssushi

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



etika