

S	Smakmatseðill. Asískur matur nýtur sín best þegar hægt er að prófa marga rétti. Einungis eftir kl. 17:00.
M	Fyrir 2 eða fleiri.
K	6 réttir ° 2.990 kr.
K	9 réttir ° 3.990 kr.
K	13 réttir ° 4.990 kr.

S R	Edamame baunir ° 590 kr.
M É	Edamame baunir með chili og sichuan pipar.
Á T	Opnir dumplings ° 990 kr.
T	Þrjár asískar tacos með nautakjöti, kjúklingi og laxi.
I	Tofu-franskars ° 790 kr.
R	Djúpsteiktar tofu-franskars með sichuan-majónesi.
Tong Dak kjúklingur ° 990 kr.	
Svínarif 990 kr.	
Steikt hrísgrjón 400 kr.	
Salat 400 kr.	

D I	6 stk / 9 stk / 12 stk
U N	Kjúklingur 1.190 / 1.690 / 2.190 kr.
M G	Rækjur og svínakjöt ° 1.290 / 1.890 / 2.390 kr.
P S	Shiitake tofu ° 1.590 / 2.390 / 2.990 kr.
L	Blandað ° 1.390 / 1.990 / 2.490 kr.

N S	Kjúklinga-dumplings °° 1.690 kr.
Ú Ú	Kjúklinga-dumplings, kimchi og edamame baunir.
D P	Shiitake-dumplings °° 1.690 kr.
L U	Shiitake-dumplings og engifer-chilisósa.
U R	Kjúklingur °° 1.890 kr.
	Kjúklingur, vorlaukur, kimchi og spínat.

## S L K A Á R

Pú velur grunn: Hvít hrísgrjón, steikt hrísgrjón, núðlur eða salat.
Phan Rang °° 1.690 kr.
Kjúklingur, kimchi, súrsætt grænmeti, engifer-chilisósa og stökkar kartöflur.
Hoi An °° 1.890 kr.
Nautakjöt, kimchi, bang bang-sósa, steikt grænmeti og kóríander.
Can Tho 1.790 kr.
Nautakjöt, kimchi, súrsætt grænmeti, vorlaukur og wasabi-majónes.
Vung Tau °° 1.890 kr.
Rækju- og svínakjöts-dumplings, steikt grænmeti, kóríanderkrem, chili og vorlaukur.
Vi Thanh ° 1.690 kr.
Tofu-bollur, steikt grænmeti, súrsætt grænmeti og engifer-chilisósa.
Hue 1.890 kr.
Salat með sashimi laxi, nori, hnetum, edamame-baunum, vorlauk, hrís-grjónum

## B M A I H N

Víetnamskar samlokur í baguette brauði.
Kjúklingur °° 1.290 kr.
Kjúklingur, kimchi og bang bang-sósa.
Nautakjöt ° 1.490 kr.
Nautakjöt, kimchi, kóríander og wasabi-majónes.
Lax 1.490 kr.
Sashimi lax, avókadó, sesamfræ og wasabi-majónes.

Auka kjöt 400 kr.
Sterkt: °
Mjög sterkt: °°

## B B E O N X T O

Pú velur grunn: Hvít hrísgrjón, steikt hrísgrjón eða salat.
Cam Pha 1.990 kr.
Opnir laxa-dumplings, tofu-bollur, kimchi, súrsætt grænmeti og sichuan-majónes.
Ha Long ° 1.990 kr.
Tong dak kjúklingur, svínakjöts- og rækju-dumplings, kimchi, steikt hrísgrjón og wasabi-majónes.
Hai Phong ° 2.290 kr.
Nautakjöt með ponzu-sósu, kjúklingur með bang bang-sósu, súrsætt grænmeti og edamame-baunir.
Hoa Binh ° 2.290 kr.
Kjúklingur með bang bang-sósu og fersku kóríander. Svínarif, edamame-baunir, súrsætt grænmeti og sichuan majónes.
Ton Tay ° 2.290 kr.
Nautakjöt með sesamfræjum, kjúklinga-dumplings, kimchi, steikt grænmeti og wasabi-

## E R T F R I T É R I T

Epla-crumble 590 kr.
Vanillu panna cotta með eplum og granola.
Hvít súkkulaðímus 590 kr.
Hindber og engifer-crumble.
Ávaxta sorbet 590 kr.

## D K R I Y R K

NAM íste lyche eða ferskju 299 kr.
Bríó á krana 940 kr.
Bruggmeistarar Borgar mæla með Bríó bjór með matnum á NAM.
Egils Gull flaska 940 kr.
Vínglas rautt eða hvítt 900 kr.
Asískir kokteilar 1.590 kr.
Gos, Kristall 299 kr.

N  
A  
M

Hópmatseðill 1

2.490 kr.

Kjúklingur, tofu-bollur, hrísgrjón,  
súrsætt grænmeti, steikt grænmeti,  
bang bang-sósa.

Hópmatseðill 2

2.490 kr.

Nautakjöt, kjúklinga-dumplings, salat, kimchi, steikt hrísgrjón, engifer-chilisósa, hnetukurl og wasabi-majónes.

Veislubjónusta

Nam býður upp á marga frábæra mögu-  
leika fyrir hópa. Hvort sem bú ert  
að skipuleggja fund, partí eða stóra  
veislu sjáum við um veitingarnar.  
Frekari upplýsingar á:

[www.namreykjavik.is/veisluthjonusta](http://www.namreykjavik.is/veisluthjonusta)

N	B	S	W
Ý	Í	Í	W
B	L	M	W
Ý	D	I	.
L	S		N
A	H	5	A
V	Ö	1	M
E	F	9	R
G	Đ		E
U	I	6	Y
R		3	K
8	2	0	J
		0	A
			V
			I
			K
			.
			I
			S