

Wochenkarte

14.10.-20.10.19



Bei einer Hauptspeise erhaltet ihr von 12-17 Uhr (Mo-Fr, Feiertage ausgeschlossen) zusätzlich eine Kräutersuppe oder einen Kräutersalat.

MEKONG SUNRISE

Cocktail mit Whiskey
aus dem Mekong Delta,
Saft von der Blutorange,
Rohrzucker und
Basilikum-Eiweißschaum.
~6,9 ~

SALT BAE

Das etwas andere
Erfrischungsgetränk aus
Vietnam mit unseren selbst
eingelegten Salz-Limetten,
Soda & frischer Minze.
~4,4~

V1. GOLDEN CALAMARI

Gold gebackene
Calamari Ringe im
Teigmantel.
Serviert mit frischen
Gurkenscheiben,
Kimchi & feiner
Chili-Orangensoße.
~4,4~

H1. GOLDEN RICHES

Goldenes Curry mit gebackenen
Teigtaschen gefüllt mit
Garnelen-Hühnerfleischfüllung
oder Gemüse-Tofu-Füllung.
Eingekocht in Kokosmilch mit
Hokkaido, Süßkartoffeln & Möhren.
Dazu Salat der Saison
und Jasmin-Langkornreis.
~6,9~

H2. HUES TREASURE

Pikante vietnamesische
Suppe mit zarten
Rinderscheiben, Szechuan Tofu,
Cha Lua & Wasserspinat.
Serviert mit
Vermicellinudeln,
Bananenblüten und frischem
Basilikum .
~8,9~

H3. SEAFOOD DREAM

Meeresfrüchteteller aus
Calamari Ringen, Grünschalen-,
Jakobsmuscheln & Garnelen
mit sautiertem Pak Choi,
Kaiserschoten, Frühlingszwiebeln,
Cherrytomaten & Ananas in
aromatischer Tamarinden
Soße. Begleitet
von Rettich-Taro-Kuchen.
~ 14,9~

MANGO PANNA

Hausgemachte
Mango-Panna Cotta
verfeinert mit Mango und
frischer
Beerenselektion. VEGAN.
~4,4~

TRIPLE CHOCOLATE BOMB

Schokoladentraum aus drei
cremigen Schichten mit
Weisser,- Vollmilch,- &
Zartbitterschokolade auf
Oreo-Biskuitboden. Verziert
mit Kakao & frischer Minze.
~4,4~

Täglich von 12 Uhr bis 0 Uhr 📍 Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

www.umami-restaurants.de



@umamirestantfchain



@umami_fhain

Weekly Specials

14.10.-20.10.19



You'll get a free herb soup or herb salad by ordering a main dish from 12pm-5pm (Mo-Fr, excluding holidays).

MEKONG SUNRISE

Cocktail with whiskey from the Mekong Delta, blood orange juice, cane sugar and basil-egg white foam.
~6,9~

SALT BAE

A slightly different refreshing drink from vietnam with our homemade pickled salt-lime, soda & fresh mint.
~4,4~

V1. GOLDEN CALAMARI

Crispy calamari rings in batter.
Served with fresh cucumber, kimchi & fine chili-orange sauce.
~4,4~

H1. GOLDEN RICHES

Golden curry with gold baked dumplings filled with prawns & chicken or vegetables & tofu.
Boiled with coconut milk, hokkaido, sweet potatoes & carrots. Served with salad of the season and long grain jasmine rice.
~6,9~

H2. HUES TREASURE

Piquant vietnamese soup with tender beef slices, szechuan tofu, cha lua & water spinach. Served with vermicelli noodles, banana flower and fresh basil.
~8,9~

H3. SEAFOOD DREAM

Mixed seafood plate of calamari rings, scallop, prawns & green shell mussel with sauteed pak choi, sugar snap peas, leek, cherry tomatoes & pineapple in aromatic tamarind sauce. Radish taro cake as side dish.
~ 14,9~

MANGO PANNA

Homemade mango panna cotta refined with mango & fresh garden berry mix. VEGAN.
~4,4~

TRIPLE CHOCOLATE BOMB

Amazing combination of chocolate cake, chocolate fudge and white chocolate mousse. Smooth and creamy layers of mousse on top of a rich, moist cake.
~4,4~

Opens daily from 12pm - 12am  Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

www.umami-restaurants.de



@umamirestaurantfhain



@umami_fhain