

# BESTELLUNG & ABHOLUNG

TÄGLICH VON 12 UHR BIS 22 UHR (LETZTE BESTELLUNG)

WIR NEHMEN BESTELLUNGEN TELEFONISCH AN. BITTE ACHTET DARAUF, WELCHER STANDORT IN Eurer NÄHE IST.

BEI EINER ABHOLUNG GELTEN DIE GESETZLICHEN ABSTANDSREGELUNGEN VON 1,5M.

WIR NEHMEN BEI ABHOLUNG EC-KARTEN-/KREDITKARTEN- & BARZAHLUNG AN.

旨味

## UNSER MENÜ

### VORSPEISEN

#### 1. SPRING IN ROLLS 3,9€

2 gold gebackene Rollen mit Rindertartar, Morcheln, Glasnudeln, Möhren & Weißkohl. Dazu Ingwer-Fisch-Vinaigrette & Erdnüsse.

#### 2. BUDDHA ROLLS (VEG.) 3,9€

2 gold gebackene Rollen mit Seitantartar, Mungobohnen, Morcheln, Glasnudeln, Möhren & Erdnuss. Dazu Soja-Dip.

#### 3. LUCKY POCKETS 5,4€

4 knusprig gebackene Teigtaschen mit Garnelen- & Hühnerfleischfüllung. Dazu Chili-Kumquat-Dip.

#### 4. BUDDHA POCKETS (VEG.) 5,4€

4 knusprig gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung. Dazu Chili-Kumquat-Dip.

#### 5. BOUILLON IN BOWL 3,9€

Teigtaschensuppe mit Garnelen- & Hühnerfleischfüllung in herzhafter Kräuterbrühe, verfeinert mit Enoki-Pilzen, Sesamöl, Pak Choi & Koriander.

#### 6. HERBSTGARTEN SALAT (VEG.) 5,4€

saftige Mango-Julienne vermischt mit Möhrenstreifen, goldenem Seitan, frischem Limettensaft, gerösteten Erdnüssen & Kräutern. Abgerundet mit Soja-Mango-Vinaigrette.



### HAUPTSPEISEN

#### 7. PHO LOVE 7,8€

traditionelle 5-Kräuter-Brühe serviert mit medium Roastbeefscheiben oder gegrillten Hühnerstreifen auf Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln & Sojasprossen.

#### 8. PAKSE PAN 7,8€

medium wok-sautierte Rinderstreifen mit Szechuanpfeffer, Babymais, Paprika, Knoblauch & Shiitake auf Reisbandnudeln. Übergossen mit herzhafter Austernsoße, Sesamöl & gerösteten Erdnüssen.

#### 9. ANKOR WATS PAN (VEG.) 7,8€

wok-geschwenkte Seitan- & Tofustreifen mit Babymais, Paprika, Shiitake Pilzen auf gedämpften Reisbandnudeln. Übergossen mit lieblicher Soja-Reduktion, Sesamöl & gerösteten Erdnüssen.

#### 10. DEEP GOLD BEEF 7,8€

medium wok-geschwenkte Rinderspitzen mit frischer Mango-Julienne, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Fisch-Mango-Dressing. Gebettet auf Jasminreis. (lauwarmes Gericht)

#### 11. GOLDEN TEMPLE (VEG.) 7,8€

medium wok-geschwenkte Seitanspitzen mit frischer Mango-Julienne, Pak Choi, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Soja-Mango-Dressing. Gebettet auf Jasminreis. (lauwarmes Gericht)

#### 12. GOLDEN POULARDE 8,9€

knuspriges Enten- oder Hühnerfilet in goldener Kokos-Curry-Crème. Eingelegt mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Ingwer & Zitronengras. Serviert mit Jasminreis.

#### 13. NOBLE HARMONY (VEG.) 8,9€

Seitenwürfel oder Tofustreifen in goldener Kokos-Curry-Crème. Eingelegt mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Ingwer & Zitronengras. Serviert mit Jasminreis.

#### 14. MEKONG OASIS 8,9€

Udonnudelsuppe mit Garnelen, Calamari & Lachsfilet. Dazu Pak Choi, Shiitake, Tofuwürfel & gekochtes Ei. Serviert in würziger Soja-Kräuter-Brühe & frischem Koriander.

#### 15. SUPER SEA BOWL 9,4€

wok-geschwenkte Udonnudeln mit gebeizten Lachsfilet, Garnelen & Calamari in aromatischer BBQ-Soße. Dazu Pak Choi, Kaiserschoten, Sellerie und Möhren. Serviert mit frischem Koriander.

#### 16. ANGRY CALAMARI 7,8€

scharf angebratene Calamari mit Kimchi-Kohl, Zucchini & Paprika. Übergossen mit pikanter Satésauce. Serviert im heißen Reispott.

#### 17. FISH POT 8,4€

gebeiztes Grill-Lachsfilet auf grünen Kaiserschoten, Möhren, Ingwer & Knoblauch. Verfeinert mit karamellisierter Sojasauce. Dazu Jasminreis.

#### 18. MONKS LUNCH 7,8€

vegetarisches "Fischgericht" aus mariniertem Soja-Seitanfilet in Seetangbund. Dazu Spitzpaprika, Brokkoli & Zucchini in karamellisierter Sojasauce & Knoblauch. Serviert im Reispott.

#### 19. DRAGONS BBQ 12,9€

gegrillte Großgarnelen in Honig-Pfeffer-Marinade, wok-sautierter Spargel, Babymöhren, Kaiserschoten, Edamame, Cherrytomaten, Pak Choi in BBQ-Soße. Serviert mit knusprigen Süßkartoffelstäbchen.

#### 20. SHAOLIN BOWL 7,8€

wok-geschwenkte Seitan- & Tofu in Pfeffer-Koriandermarinade, mit Brokkoli, Paprika & Zucchini. Verfeinert mit pikanter Satésauce. Jasminreis als Beilage.

#### 21. VEGGIE POT 7,8€

Gemüsetopf mit Pak Choi, Seidentofu, Shiitake, Möhrenstreifen, Kaiserschoten & Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl & lieblicher Sojasauce. Serviert im heißen Reispott.

### DESSERTS

#### 17. CHIA MAMA 3,9€

Chia-Samen-Pudding in Kokoscrème mit exotischen Saisonfrüchten.

#### 18. NOIR PLAISIR 3,9€

schwarzer Klebreis in Mango-Kokos-Crème & gerösteten Erdnüssen.

#### 19. COCO BANANA LOAF 4,4€

frisch gebackener Bananenkuchen mit karamellisiertem Topping.

### GETRÄNKE

#### 20. MUI NE SHAKES 3,9€

sonnengereifte Honigmango mit reiner Kokosmilch, Kokosfleisch & Chiasamen.

#### 22. MORGENROT 3,9€

frisches Erdbeerpüree, Limetten, Basilikum, Chiasamen, Litschifrukt, aufgefüllt mit Mineralwasser.

#### 23. HERBSTLAUB 3,4€

gesunder Ingwertee mit frischen Orangenscheiben, Honigkumquat, Minzblättern & Limettensaft.

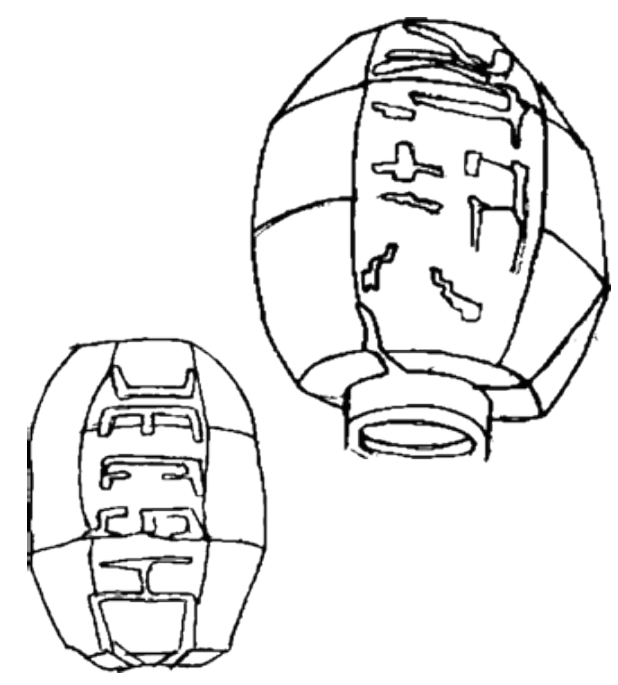
#### 21. AVO LOVE 3,9€

hausgemachter Bananen-Avocado-Shake mit reiner Kokosmilch, Kokosfleisch & Chiasamen.

#### 24. ZEN GARTEN 3,4€

Tee aus der asiatischen Heilkräutermedizin. Gojibeeren, Ume Pflaume, Süßholz, Chrysanthenblüten & Asteraceae-Wurzel. (Erfrischend & vitalisierend)

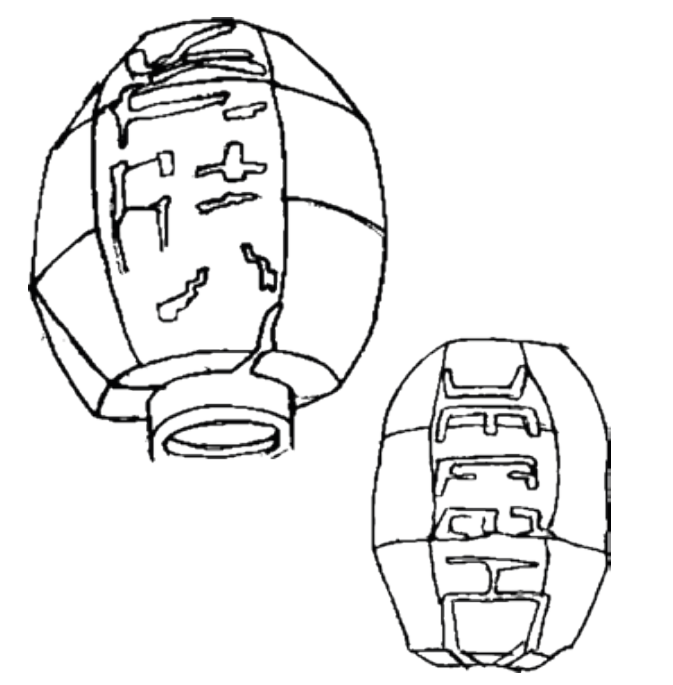




## ORDER & PICK-UP

\* EVERY DAY FROM 12 PM TO 10 PM (LAST ORDER). WE ACCEPT ORDERS BY TELEPHONE.  
PLEASE NOTE WHICH LOCATION IS NEAR YOU.

FOR A PICK-UP, THE STATUTORY DISTANCE REGULATIONS OF 1.50M APPLY.  
WE ACCEPT EC-CARD / CREDIT CARD & CASH PAYMENT ON PICK-UP.



旨味

## OUR MENU

### PRE-DISHES

#### I. SPRING IN ROLLS 3,9€

2 golden baked rolls filled with minced beef, morels, glass noodles, carrot & cabbage. Served with fish-ginger-vinaigrette & peanuts.

#### 2. BUDDHA ROLLS (VEG.) 3,9€

2 gold-baked rolls filled with minced seitan, morels, peanuts, mungo beans, glass noodles & carrots. Served with sweet soy-dip.

#### 3. LUCKY POCKETS 5,4€

4 crispy dumplings with shrimp & chicken filling. Served with chili-kumquat-dip.

#### 4. BUDDHA POCKETS (VEG.) 5,4€

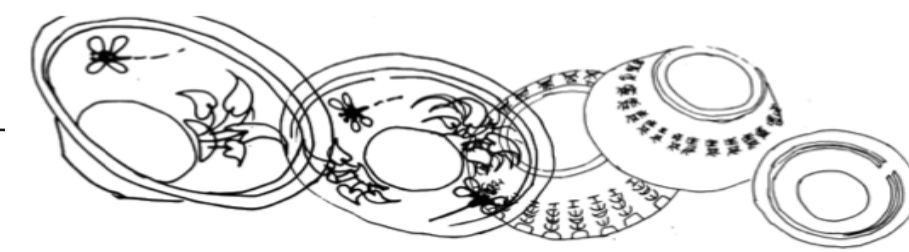
4 crispy dumplings with vegetable filling. Served with chili-kumquat-dip.

#### 5. BOUILLON IN BOWL 3,9€

dumpling soup filled with prawns & chicken. Served in savoury bouillon, refined with enoki mushrooms, sesame oil, pak choi & coriander.

#### 6. HERBSTGARTEN SALAT (VEG.) 5,4€

juicy mango julienne with carrots, golden seitan, fresh lime juice, roasted peanuts & herbs. Perfectly seasoned with soy-mango-vinaigrette.



### MAIN DISHES

#### 7. PHO LOVE 7,8€

traditional 5-herbs-bouillon served with medium sautéed beef slices or chicken strips & rice-noodles. Fresh coriander, spring onions & sprouts.

#### 8. PAKSE PAN 7,8€

medium wok-tossed beef strips with szechuan pepper, baby corn, sweet peppers, garlic & shiitake. Rice noodles doused with oyster sauce, sesame oil & roasted peanuts.

#### 9. ANKOR WATS PAN (VEG.) 7,8€

wok-tossed seitan- & tofu-strips with baby corn, paprika, shiitake served on steamed rice noodles. Doused with sweet soy sauce, sesame oil & roasted peanuts.

#### 10. DEEP GOLD BEEF 7,8€

medium wok-tossed beef strips with fresh mango julienne, peanuts, roasted onions & fish-mango-dressing. Bedded on jasmine rice. (lukewarm dish)

#### II. GOLDEN TEMPLE (VEG.) 7,8€

medium wok-tossed seitan strips with fresh mango julienne, peanuts, roasted onions & soy-mango-dressing. Bedded on jasmine rice (lukewarm dish)

#### 12. GOLDEN POULARDE 8,9€

crispy duck filet or chicken filet in golden coconut-curry crème, sweet potatoes, hokkaido pumpkin, ginger & lemongrass. Served with jasmine rice.

#### 13. NOBLE HARMONY (VEG.) 8,9€

seitan or tofu stripes in golden coconut-curry-cream, sweet potatoes, hokkaido pumpkin, potatoes, ginger & lemongrass. Served with jasmine rice.

#### 14. MEKONG OASIS 8,9€

udon noodle soup with prawns, calamari & salmon fillet. Added with pak choi, shiitake, tofu cubes & boiled egg. Served with savoury soy-herb broth & fresh coriander.

#### 15. SUPER SEA BOWL 9,4€

wok-tossed udon noodles with marinated salmon fillet, prawns & calamari in an aromatic BBQ sauce. With pak choi, snow peas, celery & carrots. Served with fresh coriander.

#### 16. ANGRY CALAMARI 7,8€

wok-tossed calamari with kimchi, zucchini & paprika. Doused with piquant saté sauce. Served in a clay pot with rice.

#### 17. FISH POT 8,4€

marinated & grilled salmon fillet with snow peas, carrots, ginger & garlic. Refined with caramelized soy-sauce. Served with jasmine rice.

#### 18. MONKS LUNCH 7,8€

vegetarian fish-dish made from marinated soy-seitan slices, wrapped with seaweed in caramelized soy sauce & garlic. Served in a rice clay pot with brokkoli & zucchini.

#### 19. DRAGONS BBQ 12,9€

grilled king prawn with honey-marinade, wok-tossed asparagus, baby carrots, edamame, sugar peas, cherry tomatoes, baby pak choi in BBQ sauce. Served with sweet potato fries.

#### 20. SHAOLIN BOWL 7,8€

wok-tossed seitan & tofu, marinated with pepper-coriander, broccoli, pepper & zucchini. Refined with piquant saté sauce. Served with jasmine rice

#### 21. VEGGIE POT 7,8€

mixed vegetable pot with pak choi, silken tofu, shiitake, carrots, snow peas & garlic. Seasoned with pure sesame oil & lovely soy sauce. Served in a clay pot with rice.

### DESSERTS

#### 17. CHIA MAMA 3,9€

chia-seed pudding with coconut crème and exotic seasonal fruits.

#### 18. NOIR PLAISIR 3,9€

black sticky rice with mango coconut crème & roasted peanuts.

#### 19. COCO BANANA LOAF 4,4€

fresh baked banana cakes with caramelized topping.

### DRINKS

#### 20. MUI NE SHAKES 3,9€

smoothie with honey mango, coconut milk, young coconut strips & chia seeds.

#### 22. MORGENROT 3,9€

homemade puree of strawberries, lime juice, basil, chia seeds, lychee & soda.

#### 23. HERBSTLAUB 3,4€

healthy autumn tea with fresh ginger & orange slices, mint, honey kumquat & lime juice.

#### 21. AVO LOVE 3,9€

homemade banana and avocado shake with pure coconut milk, young coconut strips & chia seeds.

#### 24. ZEN GARTEN 3,4€

tea made of asian medical herbs, goji berries, Ume-plum, licorice, chrysanthemum, Asteraceae-roots. (Refreshing & vitalising)



MAISON UMAMI

Schlesische Straße 5  
10997 Berlin  
Tel: +49 30 27982424  
Paypal: office@maison-umami.de

