

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. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Ingwer & Zitronengras. Serviert mit Jasminreis.

13. NOBLE HARMONY (VEG.) 8,9€

Seitenwürfel oder Tofustreifen in goldener Kokos-Curry-Crème. Einkoch 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 Satéssoße. Serviert im heißen Reispott.

17. FISH POT 8,4€

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

18. MONKS LUNCH 7,8€

vegetarisches "Fischgericht" aus mariniertem Soja-Seitanfilet in Seetangbund. Dazu Spitzpaprika, Brokkoli & Zucchini in karamellisierter Sojasoße & 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 Satéssoße. Jasminreis als Beilage.

21. VEGGIE POT 7,8€

Gemüsetopf mit Pak Choi, Seidentofu, Shiitake, Möhrenstreifen, Kaiserschoten & Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl & lieblicher Soja-sauce. 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 Chiasamen.

24. ZEN GARTEN 3,4€

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

UMAMI X-BERG

Bergmannstraße 97
10961 Berlin
Tel: +49 30 68325085

