

Wochenkarte

09.05. - 15.05.2022



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

THIS IS NOT SPRITZ

Alkoholfreier Cocktail mit Undone Orange Bitter, Martini Floreale, Verjus & Tonic Water.
~5,2~

LILLOONGTEE

Spritziger Cocktail mit Pampelle infusioniert mit Zitronengras, Lillet Blanc infusioniert mit Oolong Tee, Verjus & Prosecco.
~6,9~

V1. WAKAME

Erfrischend, leichter Algensalat nach traditionell japanischer Art. Abgeschmeckt mit lieblicher Sesam-Vinaigrette & geröstetem Sesam.
~5,4~

H1. PEACHY CHICK

Knusprige Hähnchenspitzen im Kokos-Mantel oder Bio-Tofu in exotischer Pfirsich-Kokos-Crème mit Süßkartoffeln, Möhren & Kartoffeln.
Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.
~7,4~

H2. POCKET PAN

Goldene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Hühnchen auf Vermicelli-Reisnudeln mit Mangojulienne, Gartensalat & vietnamesischen Kräutern.
Dazu liebeliche Limetten-Fisch-Vinaigrette & geröstete Erdnussplitter.
~9,9~

H3. MEKONG LOVER

Zartes Butterfischfilet & Großgarnele vom Grill serviert auf Wok-geschwenktem Pak Choi, grünem und weißem Spargel & Babymöhren in aromatischer Soja-Ingwer-Soße. Begleitet von knusprigen Rettich-Reiskuchen mit Frühlingszwiebeln & Korianderpesto.
~15,9~

AVOCADO DREAM

Hausgemachtes Avocadopüree mit jungen Kokosstreifen unter knuspriger Karamellkruste. Dazu eine dünne Bodenschicht aus Schokolade.
~4,8~

MANGO PANNA

Cremige Mango Panna Cotta, verfeinert mit süßem Beerenpüree & frischem Beerenmix.
~4,8~

Täglich von 12 Uhr bis 24 Uhr

📍 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

@maisonumamirestaurant

@maison_umami

Weekly Specials

09.05. - 15.05.2022



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

THIS IS NOT SPRITZ

Alcohol-free cocktail with Undone Not Orange Bitter, Martini Floreale, Verjus & Tonic Water.
~5.2~

LILLOONGTEE

Sparkling cocktail with Pampel infused with lemongrass, Lillet Blanc infused with oolong tea, Verjuice & Prosecco.
~6.9~

V1. WAKAME

Refreshing & light japanese style seaweed salad. Seasoned with lovely sesame vinaigrette & roasted sesame seeds.
~5.4~

H1. PEACHY CHICK

Crispy chicken tips with coconut coating or organic tofu in exotic peach and coconut cream with sweet potatoes, carrots & potatoes. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.
~7.4~

H2. POCKET PAN

Golden dumplings filled with prawns & chicken on vermicelli rice noodles with mango julienne, garden salad & vietnamese herbs. Served with lovely lime fish vinaigrette & roasted peanut slivers.
~9.9~

H3. MEKONG LOVER

Tender butterfish fillet & grilled king prawns served on wok-tossed pak choi, green and white asparagus & baby carrots in aromatic soy ginger sauce. Accompanied by crispy radish rice cake with spring onions & coriander pesto.
~15.9~


AVOCADO DREAM

Homemade avocado puree with young coconut strips underneath crispy caramel crust. A thin layer of chocolate on the bottom.
~4.8~


MANGO PANNA


Creamy mango panna cotta, refined with sweet berry puree & fresh berry mix.
~4.8~

Opens daily from 12pm - 12am

 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

 @maisonumamirestaurant

 @maison_umami