

Wochenkarte

01.08. - 07.08.2022



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

WATERMELON MOM

Erfrischender Smoothie aus frischer Wassermelone mit Maracuja Limetten & Minze.
~5,2~

WATER 7

Reis Wodka mit Verjus, frischer Wassermelone, Limetten & Eiweiß. Serviert mit Blüten & Wassermelonen-Espuma.
~7,9~

V1. DRAGON ROLLS

Reispapierrolle mit gedämpften Flußkrebse oder Bio-Tofu. Dazu Avocado, Koriander, Gurken, Vermicellinudeln & frischer Salat. Serviert mit karamellisiertem Soja-Erdnuss-Dip.
~5,2~

H1. CHICK ON STICK

Erdnuss-Curry mit gegrillten Hähnchenspießen oder Bio-Tofu. Eingekocht in cremiger Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Möhren, Hokkaidokürbis, Zitronengras & Ingwer. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.
~7,9~

H2. BEEF HARMONY

Medium sautierte Rinderspitzen oder Seitan auf Vollkornreis mit gedämpften Spinat, Zucchini, Paprikapaste, Zwiebeln, Shiitake Pilzen, Spiegelei, Gartensalat & Kimchi. Verfeinert mit Sesamöl & lieblicher Honig-Soja-Reduktion.
~10,9~

H3. HA LONG DUO

Lachsfilet und Jacobsmuscheln vom Grill auf frischem Avocadosalat mit Cherrytomaten & Kräutermischung. Abgeschmeckt mit reinem Sesamöl. Dazu schwarzer Vollkornreis mit Quinoa & lieblicher Mangosoße.
~16,9~

AVOCADO DREAM

Hausgemachtes Avocadopüree mit jungen Kokosstreifen unter knuspriger Karamellkruste. Dazu eine dünne Bodenschicht aus Schokolade.
~5,2~

MANGO PANNA

Cremige Mango Panna Cotta, verfeinert mit süßem Beerenpüree & frischem Beerenmix.
~5,2~

Täglich von 12 Uhr bis 24 Uhr

📍 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

@maisonumamirestaurant

@maison_umami

Weekly Specials

01.08. - 07.08.2022



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

WATERMELON MOM

Refreshing smoothie from fresh watermelon with passion fruit, lime & mint.
~5.2~

WATER 7

Rice vodka with verjus, fresh watermelon, lime & egg white. Served with blossoms & watermelon foam.
~7.9~

V1. DRAGON ROLLS

Rice paper roll with steamed crayfish or organic tofu. Served with avocado, coriander, cucumber, vermicelli noodles & fresh salad. Served with caramelized soy peanut dip.
~5.2~

H1. CHICK ON STICK

Peanut curry with grilled chicken skewers or organic tofu. Cooked in creamy coconut milk with sweet potatoes, carrots, Hokkaido pumpkin, lemongrass & ginger. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.
~7.9~

H2. BEEF HARMONY

Medium sautéed beef tips or seitan on brown rice with steamed spinach, zucchini, paprika paste, onions, shiitake mushrooms, fried egg, garden salad & kimchi. Refined with sesame oil & lovely honey-soy reduction.
~10.9~

H3. HA LONG DUO

Grilled salmon fillet and scallops on fresh avocado salad with cherry tomatoes and herb mix. Seasoned with pure sesame oil. In addition black wholegrain rice with quinoa & lovely mango sauce.
~16.9~

AVOCADO DREAM

Homemade avocado puree with young coconut strips underneath crispy caramel crust. A thin layer of chocolate on the bottom.
~5.2~

MANGO PANNA

Creamy mango panna cotta, refined with sweet berry puree & fresh berry mix.
~5.2~

Opens daily from 12pm - 12am

Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

@maisonumamirestaurant

@maison_umami