

# Wochenkarte

15.08 - 21.08.2022



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.  
~4,9~

## WATER 7

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

## VI. GOI MIEN

Exotischer Salat mit sautiertem Calamari oder Seitan, Glasnudeln, Gurken, Sellerie & Cherrytomaten. Dazu geröstete Zwiebeln, Erdnüsse, vietn. Kräuter & hausgemachtem Tamarinden-Dressing.  
~5,2~

## H1. PEANUT BIRD

Erdnuss-Curry mit gegrillten Hähnchenspitzen oder Bio-Tofu. Einkoch in Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Möhren. Serviert mit frischem Salat, gerösteten Erdnüssen & Jasmin Langkornreis.  
~7,9~

## H2. DOUBLE DRAGON

Garnelenspieß & Zuckerrohr ummantelt von Garnelentatar gebettet auf gedämpften Vermicelli Nudeln. Serviert mit frischem vietn. Kräutersalat. Abgeschmeckt mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Limetten-Fisch-Vinaigrette.  
~10,9~

## H3. ROYAL BEEF

Medium gegrilltes Entrecôte gebettet auf sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Pfifferlinge, Cherrytomaten & Lotuswurzeln in feiner Szechuan-Pfeffer-Soße. Begleitet von gegrillten Avocado-Scheiben & geröstetem Sesam.  
~16,9~

## MATCHA PANNA


Hausgemachte Matcha Panna Cotta verfeinert mit aromatischem Jackfruchtpüree & frischer Beerenselektion.  
~5,2~


## GOLDEN ROLL

Luftige Biskuitrolle gefüllt mit Mango-Limetten-Creme. Garniert mit frischen Beeren & schneezucker.  
~5,2~

Täglich von 12 Uhr bis 23 Uhr  Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

[www.umami-restaurants.de](http://www.umami-restaurants.de)

 @umamirestaurantfhain

 @umami\_fhain

# Weekly Specials

15.08 - 21.08.2022



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.  
~4,9~

## WATER 7

Rice vodka with verjus, fresh watermelon, lime & egg white. Served with blossoms & watermelon foam.  
~7,9~

## V1. GOI MIEN

Exotic salad with sauteed calamari or seitan, glass noodles, cucumber, celery & cherry tomatoes. Served with roasted onions, peanuts, vietn. herbs & homemade tamarind-dressing.  
~5,2~

## H1. PEANUT BIRD

Peanut curry with grilled chicken tips or organic tofu. Boiled in coconut milk with sweet potatoes, hokkaido pumpkin & carrots. Served with fresh salad, roasted peanuts & long grain jasmine rice.  
~7,9~

## H2. DOUBLE DRAGON

King prawn skewer & sugar cane wrapped with prawn tartare on steamed vermicelli rice noodles, with fresh vietn. herb salad. Rounded off with lime-fish-vinagrette, roasted peanuts & onions.  
~10,9~

## H3. ROYAL BEEF

Medium grilled entrecôte on sauteed pak choi, green asparagus, chanterelles, cherry tomatoes, & roots from the lotusflower in fine szechuan-pepper-sauce. Accompanied by grilled avocado slices & roasted sesame.  
~16,9~

## MATCHA PANNA


Homemade matcha panna cotta refined with aromatic jackfruit puree & fresh berries.  
~5,2~


## GOLDEN ROLL

Homemade biscuit roll filled with mango-lime-cream. Garnished with powdered sugar & berry mix.  
~5,2~

Opens daily from 12pm - 11am 📍 Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

[www.umami-restaurants.de](http://www.umami-restaurants.de)

 @umamirestaurantfhain

 @umami\_fhain