

# Wochenkarte

19.09. - 25.09.2022



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. EDAMAME

Gedämpfte, ungeschälte Edamame  
abgeschmeckt mit einer Prise Salz.  
(Die japanischen grünen Bohnen  
werden ohne Schale gegessen.  
Einfach auf die Schale beißen und  
die Bohnen lösen sich fast von  
alleine)  
~5,2~

## H1. ANGRY FISH

Knuspriger Tilapia im  
Teigmantel oder Bio-Tofu in  
roter Curry-Crème mit  
eingekochten Süßkartoffeln,  
Möhren & Kokosmilch. Dazu  
Gartensalat und  
Jasmin-Langkornreis.  
~7,9~

## H2. CHICK POND

Mie-Nudeln in wärmerer  
5-Kräuterbrühe serviert mit  
knusprigem Hähnchenfilet, gold  
gebackenem Wantan, Pak Choi,  
Shiitake & Kaiserschoten.  
Abgerundet mit gerösteten  
Zwiebeln & reinem Sesamöl.  
~10,9~

## H3. VITAMIN SEA

Butterfischfilet, Großgarnelen &  
Jakobsmuscheln vom Grill,  
gebettet auf sautiertem Pak Choi,  
Champignons, Kaiserschoten,  
Cherrytomaten & Spargel in  
würzig-pikanter „Prik Pao“-Soße.  
Serviert mit schwarzem Vollkorn-  
reis & frischem Kräutersalat.  
~16,9~

## BANANA BOMBS

Gebackene Bananen im  
Teigmantel mit Honig.  
Serviert mit frischen  
Beeren & feinen  
Kokosflocken.  
~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](http://www.umami-restaurants.de)

@maisonumamirestaurant

@maison\_umami

# Weekly Specials

19.09. - 25.09.2022



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. EDAMAME

Steamed, unpeeled edamame seasoned with a pinch of salt. (The Japanese green beans are eaten without the shell. Just bite on the shell and the beans will almost fall off by themselves)  
~5.2~

## H1. ANGRY FISH

Crispy tilapia in batter or organic tofu in red curry cream with boiled sweet potatoes, carrots and coconut milk. Served with garden salad and long-grain jasmine rice.  
~7.9~

## H2. CHICK POND

Mie noodles in a warming 5-herb broth served with crispy chicken fillet, golden wonton, pak choi, shiitake & snow peas. Rounded off with roasted onions & pure sesame oil.  
~10.9~

## H3. VITAMIN SEA

Butterfish fillet, king prawns & scallops from the grill, bedded on sautéed pak choi, mushrooms, snow peas, cherry tomatoes & asparagus in a spicy "prik pao" sauce. Served with black wholegrain rice & fresh herb salad.  
~16.9~

## BANANA BOMBS

Baked bananas in batter with honey. Served with fresh berries & fine coconut flakes.  
~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](http://www.umami-restaurants.de)

📌 @maisonumamirestaurant

📷 @maison\_umami