Wochenkarte

03.10. - 09.10.2022

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

BLUE PHANTOM

Smoothie aus frischen Heidelbeeren, Bananen & Bio Reismilch. Verfeinert mit Limettensaft & Chiasamen.
~5,2~

HIMITSU GARDEN

Erfrischender Cocktail aus Roku Gin, Gurke & Ingwersirup, Thai Basilikum, Limettensaft, Eiweiß & Angostura Bitter.
~7,9~

V1. GOLDEN CALAMARI

Gold gebackene Calamari-Ringe im Pankomantel. Serviert mit vietnamesischem Coleslaw & deiner Chili-Orangen-Soße.
~5,2~

H1. EXOTIC BIRD

Ananas-Curry-Crème mit Hähnchenspitzen oder Bio-Tofu. Eingekocht in cremiger Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Möhren, Hokkaidokürbis, Zitronengras & Ingwer. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.
~7,9~

H2. TONKIN PASTA

Geschmorte Rinderwürfel in aromatischem Tomaten-Shiso-Sud. Eingekocht mit Kartoffeln, Möhren & vietnamesischem Basilikum. Begleitet von Udon-Nudeln & Avocadosalat. Verfeinert mit gerösteten Zwiebeln & Erdnusssplittern.
~10,9~

H3. MEKONG PLATE

Wok-sautierter Calamari, Grünschalenmuscheln, Garnelen & Butterfischfilet in karamellisierter Szechuan-Fisch-Soße. Serviert mit Frühlingszwiebeln, Kaiserschoten, Babymöhren, Pak Choi, Ingwer & Babymais. Begleitet von knusprigen Rettich-Reiskuchen.
~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

@maisonumamirestaurant @maison_umami

Weekly Specials

03.10. - 09.10.2022

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

BLUE PHANTOM

Smoothie from fresh blueberries, bananas & organic rice milk. Refined with lime juice & chia seeds.
~5.2~

HIMITSU GARDEN

Refreshing cocktail made from Roku Gin, cucumber & ginger syrup, Thai basil, lime juice, egg white & Angostura Bitters.
~7.9~

V1. GOLDEN CALAMARI

Gold baked Panko coated calamari rings. Served with Vietnamese coleslaw & your chilli-orange sauce.
~5.2~

H1. EXOTIC BIRD

Pineapple curry cream with chicken tips 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. TONKIN PASTA

Braised beef cubes in an aromatic tomato and shiso stock. Cooked with potatoes, carrots & Vietnamese basil. Accompanied by udon noodles & avocado salad. Refined with roasted onions & peanut chips.
~10.9~

H3. MEKONG PLATE

Wok-sautéed calamari, green shelled mussels, shrimp & butterfish fillet in caramelized Szechuan fish sauce. Served with spring onions, snow peas, baby carrots, pak choi, ginger & baby corn. Accompanied by crispy radish rice cakes.
~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

@maisonumamirestaurant @maison_umami