

# Wochenkarte

21.11. - 27.11.2022



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. COCO RIVER

Leicht pikanter Kokoscrème-Suppe mit Garnelen oder Seidentofu, Süßkartoffeln, Champignons, Zitronengras, Galanga & vietnamesischem Basilikum. Abgeschmeckt mit frischem Koriander & geröstetem Chili.  
~5,2~

## H1. ANGRY FISH

Rotes Curry mit goldenen Tilapia Würfeln oder Bio Tofu im Teigmantel. Eingelegt in cremiger Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Möhren. Dazu frischer Salat & Jasmin-Langkornreis.  
~7,9~

## H2. COWBOY POT

Zarte Rinderwürfel auf sautierter Paprika, Ananas & Frühlingszwiebeln. Serviert mit lieblicher Orangen-Soja-Soße. Dazu frischer Kräutersalat & Jasmin-Langkornreis.  
~10,9~

## H3. MONSIEUR CANARD

Barbarie Entenfilet vom Grill mit sautiertem Pak Choi, Ananas, Babymöhren & Birnen in einer lieblichen Kumquat-Chutney. Verfeinert mit hausgemachtem Korianderpesto & knusprige Maisbällchen als Beilage.  
~16,9~

## BANANA BOMBS

Gebackene Bananen im Teigmantel mit Honig. Serviert mit frischen Beeren & feinen Kokosflocken.  
~5,2~

## COCO PANNA

Hausgemachte Kokos Panna Cotta verfeinert mit Beerenpüree & frischer Beerenselektion.  
~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

21.11. - 27.11.2022



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. COCO RIVER

Slightly spicy coconut cream soup with shrimp or silken tofu, sweet potatoes, mushrooms, lemongrass, galangal & Vietnamese basil. Seasoned with fresh coriander & roasted chili.  
~5.2~

## H1. ANGRY FISH

Red curry with golden tilapia cubes or organic tofu in batter. Cooked in creamy coconut milk with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin & carrots. Served with fresh salad & jasmine long grain rice.  
~7.9~

## H2. COWBOY POT

Tender diced beef on sautéed peppers, pineapple and spring onions. Served with a lovely orange soy sauce. Served with fresh herb salad & jasmine long grain rice.  
~10.9~

## H3. MONSIEUR CANARD

Grilled Barbarie duck fillet with sautéed Pak Choi, pineapple, baby carrots & pears in a lovely kumquat chutney. Refined with homemade coriander pesto & crispy corn balls as a side dish.  
~16.9~

## BANANA BOMBS

Baked bananas in batter with honey. Served with fresh berries & fine coconut flakes.  
~5.2~

## COCO PANNA

Homemade coconut panna cotta with berry puree & fresh berry selection.  
~5.2~

Opens daily from 12pm - 12am

Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

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

@maisonumamirestaurant

@maison\_umami