

Wochenkarte

23.01. - 29.01.2023



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

CHIAXOTIC

Erfrischender Drink mit reinem Aloe Vera Saft, Chiasamen, Gojibeeren & frischen Früchten.

~5,2~

QUANG LEE

Cocktail mit Sloe Gin, Yuzu Sake, Grüntee, Limettensaft & Eiweißschaum.

~8,4~

V1. STEAMY PEARLS

Bunte Vielfalt an Dim Sum Teigtaschen gefüllt mit Meeresfrüchten, Huhn & Gemüse.

Serviert mit lieblichem Soja-Sesam Dip & Kimchi.

~5,2~

H1. GREEN BIRD

Grünes Curry mit gegrillten Hähnchenspitzen oder Bio-Tofu. Eingekocht in Kokosmilch mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln Möhren & Aubergine. Dazu frischer Salat, Mungbohnen & Jasmin Langkornreis.

~7,9~

H2. BEEF POT

Ramen-Nudeln in wärmender 5-Kräuter-Brühe mit zarten Rinderscheiben, Rinderbällchen, Pak choi & Shiitake Pilzen. Abgerundet mit Ei, gerösteten Zwiebeln, Seetang & reinem Sesamöl.

~10,9~

H3. DRAGONTASTIC

Black Tiger Garnelen auf sautiertem Pak Choi, Sellerie, Edamame, Königsausternpilzen & Frühlingszwiebeln in einer aromatischen Tamarindsoße. Gegrillte Taro & Süßkartoffel als Beilage.

~16,9~

MATCHA WAFFEL

Warme Matcha-Vollkorn-Waffel verfeinert mit Mango-Kokos-Crème, frischen Bananen & buntem Beerenmix.

~5,2~

PANNA PASSION


Cremige Kokos Panna Cotta verfeinert mit goldener Maracujacrème, Longan & Erdnussplittern.


~5,2~

Täglich von 12 Uhr bis 24 Uhr

📍 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

 @maisonumamirestaurant

 @maison_umami

Weekly Specials

23.01. - 29.01.2023



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

CHIAXOTIC

Refreshing drink with pure aloe vera juice, chia seeds, goji berries & fresh fruits.
~5.2~

QUANG LEE

Cocktail with sloe gin, yuzu sake, green tea, lime juice & protein foam.
~8.4~

V1. STEAMY PEARLS

Variety of dim sum dumplings filled with seafood, chicken & vegetables. Served with a lovely soy sesame dip and kimchi.
~5.2~

H1. GREEN BIRD

Green curry with grilled chicken tips or organic tofu. Boiled with coconut milk, hokkaido pumpkin, sweet potatoes carrots & eggplant. Served with fresh salad, mung beans & long grain jasmine rice.
~7.9~

H2. BEEF POT

Ramen-Noodles in warming 5-herb-broth with tender beef slices, beef balls, pak choi & shiitake mushrooms. Rounded off with egg, roasted onions, seaweed & pure sesame oil.
~10.9~

H3. DRAGONTASTIC

Black Tiger prawns on sauteed pak choi, celery, edamame, king oyster mushrooms & spring onions in an aromatic tamarind sauce. Served with grilled sweet potato & taro.
~16.9~

MATCHA WAFFEL

Warm whole grain matcha waffle refined with mango coconut crème, fresh bananas & berry mix.
~5.2~

PANNA PASSION

Creamy coconut panna cotta refined with golden passion fruit crème, longan & peanut slivers.
~5.2~

Opens daily from 12pm - 12am

📍 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

📌 @maisonumamirestaurant

📷 @maison_umami