

# 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.

## DETOX LOVER

Belebender Smoothie aus roter Beete, frischen Bio-Orangen, Erdbeeren, Chiasamen & Ingwerstreifen.

~4,9~

## QUANG LEE

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

~6,5~

## V1. STEAMY PEARLS

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

Serviert mit lieblichem Soja-Sesam Dip & Kimchi.

~5,2~

## H1. EARLY BIRD

Günes Curry mit gegrillten Hähnchenspitzen oder Bio-Tofu. Eingekocht in Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Möhren. Serviert mit frischem Salat, Mungbohnen & Jasmin Langkornreis.

~7,9~

## H2. MEKONG OASIS

Meeresfrüchte Suppe mit Udonnudeln, Garnelesn, Calamari, & Lachsfilet. Begleitet von Pak Choi, Shiitake Pilzen, Bio-Tofu-Würfeln & Ei.

Serviert mit einer pikanten Tomaten-Kräuter-Brühe & frischem Koriander.

~10,9~

## H3. RED ROYAL

Medium gegrilltes Entrecote gebettet auf sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Babymöhren, Cherrytomaten & Lotuswurzeln in feiner Pflaumensoße. Dazu gegrillte Kürbis- & Süßkartoffelspalten.

~16,9~

## CINNAMON KISS

Hausgemachte Zimt Panna Cotta mit einem Hauch von Vanille. Dazu Apfelmus & Spekulatius Streusel.

~5,2~

## CHESSY WINTER

Hausgemachter Orangen-Cheesecake mit Spekulatius Boden. Serviert mit Beerenselektion & Zimt.

~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

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).

## DETOX LOVER

Vitalizing smoothie made of red beet, fresh organic oranges, strawberries, chia seeds & ginger slices.  
~4,9~

## QUANG LEE

Cocktail with sloe gin, yuzu sake, green tea, fresh lime juice & protein foam.  
~6,5~

## V1. STEAMY PEARLS

Variety of dim sum dumplings filled with seafood, chicken & vegetables. Served with a lovely soy-sesame-dip & kimchi.  
~5,2~

## H1. EARLY BIRD

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

## H2. MEKONG OASIS

Seafood soup with udon noodles, prawns, calamari & salmon filet. Accompanied by pak choi, shiitake mushrooms, organic tofu cubes & egg. Served with a savoury tomato-herb-broth & fresh coriander.  
~10,9~

## H3. RED ROYAL

Medium grilled entrecote on sauteed pak choi, green asparagus, baby carrots, cherry tomatoes & roots from the lotusflower in fine plumsauce. Accompanied by grilled pumpkin & sweet potato wedges.  
~16,9~

## CINNAMON KISS


Homemade cinnamon panna cotta with a pinch of vanilla. Refined with apple puree & speculoos sprinkles.  
~5,2~


## CHESSY WINTER

Homemade orange-cheesecake with speculoos biscuit base. Served with fresh berries & cinnamon.  
~5,2~

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

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

 @umamirestaurantfhain

 @umami\_fhain