

Wochenkarte

13.03. - 19.03.2023



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~

KONOHA COCKTAIL

Japanischer Whiskey infundiert mit Kaffee & Pandanblättern. Ananas Shrub, Angostura Bitter, Limettensaft & Eiweißschaum.

~8,4~

V1. GOLDEN OASIS

Cremige Mais-Suppe mit gedämpftem Flusskrebs, Ei & Surimi. Verfeinert mit frischem Koriander.

~5,2~

H1. MANGO TANGO

Exotisches Mango-Curry mit sautierten Hähnchenspitzen oder Bio Tofu. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison, frische Mango-Julienne & Jasmin-Langkornreis.

~7,9~

H2. GOLDEN GARDEN

Sautierte Garnelen mit Hokkaidokürbiswürfeln, Möhrenstreifen, Kaiserschoten & Blumenkohl. Begleitet von einer lieblichen Ingwerbrühe, Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~10,9~

H3. BEEF TIME

Medium gegrilltes Rinder-Rumpsteak auf einem Salatbeet mit Avocado, Cherrytomaten & Rucola. Begleitet von einer feinen Szechuan-Pfeffer-Soße & Gold gebackenen Reis-Rettichkuchen.

~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

13.03. - 19.03.2023



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~

KONHA COCKTAIL

Japanese whiskey infused with coffee & Pandan leaves. pineapple shrub, Angostura Bitter, lime juice & protein foam.
~8.4~

V1. GOLDEN OASIS

Creamy corn soup with steamed crayfish, egg & surimi. Refined with fresh coriander.
~5.2~

H1. MANGO TANGO

Exotic mango curry with sautéed chicken tips or organic tofu. Boiled down with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots, lemongrass & creamy coconut milk. In addition, seasonal salad, fresh mango julienne & jasmine long grain rice.
~7.9~

H2. GOLDEN GARDEN

Sautéed prawns with diced Hokkaido pumpkin, carrot strips, snow peas & cauliflower. Accompanied by a lovely ginger broth, seasonal salad & jasmine long grain rice.
~10.9~

H3. BEEF TIME

Medium grilled beef rump steak on a bed of lettuce with avocado, cherry tomatoes & rocket. Accompanied by a fine Szechuan pepper sauce & golden baked radish rice cake.
~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