

Wochenkarte

20.03. - 26.03.2023



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. COCO GARDEN

Tropischer Salat aus frischem Babyspinat, Mango-Julienne, Kokosstreifen & gold gebackenen Hähnchenspitzen im Kokosmantel.

Abgerundet mit fruchtigem Mango-Minz-Dressing.

~5,2~

H1. GOLDEN CHICK

Goldenes Curry mit gebackenen Hähnchenspitzen oder Bio Tofu. Eingekocht mit Süßkartoffeln,

Hokkaidokürbis, Möhren, Zitronengras & cremiger

Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~7,9~

H2. BEEF BOWL

Wok-geschwenkte Rinderspitzen mit zweierlei Spargelvielfalt.

Serviert mit gedämpften Vermicelli-Reisnudeln, frischem Kräutersalat, Mango-Julienne & feiner Limetten-Fisch-Vinaigrette.

Geröstete Zwiebeln & Erdnussplutter on top.

~10,9~

H3. MEKONG DUETT

Gegrilltes Butterfischfilet & Großgarnelenspieß auf Wok-geschwenktem Pak Choi, Spargel, Lotuswurzeln & Seetang in würziger BBQ-Soße nach Mamas

Art. Serviert mit zweierlei Erdäpfel vom Grill & hausgemachtem Lauchpesto.

~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

20.03. - 26.03.2023



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~

KONoha COCKTAIL

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

V1. COCO GARDEN

Tropical salad made from fresh baby spinach, mango julienne, coconut strips & golden baked chicken tips in coconut coating. Rounded off with a fruity mango-mint dressing.
~5.2~

H1. GOLDEN CHICK

Golden curry with baked chicken tips or organic tofu. Cooked with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots, lemongrass & creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.
~7.9~

H2. BEEF BOWL

Wok-tossed beef tips with two varieties of asparagus. Served with steamed vermicelli rice noodles, fresh herb salad, mango julienne & delicate lime and fish vinaigrette. Roasted onions & peanut flakes on top.
~10.9~

H3. MEKONG DUETT

Grilled butterfish fillet & king prawn skewer on wok-tossed pak choi, asparagus, lotus roots & seaweed in a spicy BBQ sauce Mama's style. Served with two kinds of grilled potatoes & homemade leek pesto.
~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