

# 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.

## 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.  
~7,9~

## V1. SURFING DRAGON

Gegrillte Großgarnele auf gold gebackenem Reis-Rettich-Kuchen. Serviert mit hausgemachtem Kimchi, Lauchpesto & Soße des Hauses.  
~5,2~

## H1. MANGO TANGO

Mango Curry mit gebratenen Hähnchenspitzen oder Bio-Tofu. Einkoch in Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Möhren. Serviert mit frischem Salat, Mango Julienne & Jasmin Langkornreis.  
~7,9~

## H2. LOST RANCH

5-Kräuter-Brühe serviert mit medium gegrillten Roastbeefscheiben auf Glasnudeln. Dazu frischer Bambus, Pak Choi & Shiitake Pilzen. Garniert mit frischem Koriander, Frühlings- & Röstzwiebeln. Wahlweise vegetarisch.  
~10,9~

## H3. MEKONG DUETT

Butterfischfilet & Garnelenspieß vom Grill auf sautiertem Pak Choi, Dill, Frühlingszwiebeln, Babymais & Königs-austernpilze in feiner Ingwer-Tomaten-Soße. In Begleitung von gegrillter Süßkartoffel & Zucchini.  
~17,9~

## CINNAMON KISS


Hausgemachte Zimt Panna Cotta mit einem Hauch von Vanille. Dazu Apfelmus & Spekulatius Streusel.  
~5,2~


## CHEESY WINTER

Hausgemachter Orangen-Cheesecake mit Spekulatius Boden. Serviert mit Beerenmix & 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

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).

## 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.  
~7,9~

## V1. SURFING DRAGON

Grilled king prawn served on golden baked rice-radish-cake. Accompanied by homemade kimchi, leek pesto & house sauce.  
~5,2~

## H1. MANGO TANGO

Mango curry with fried chicken tips or organic tofu. Boiled in coconut milk with sweet potatoes, hokkaido pumpkin & carrots. Served with fresh salad, mango julienne & jasmine long grain rice.  
~7,9~

## H2. LOST RANCH

5-herb-broth with tender beef slices on glass noodles. Served with fresh bamboo, pak choi & shiitake mushrooms. Garnished with coriander, spring onions & roasted onions. Optionally vegetarian.  
~10,9~

## H3. MEKONG DUETT

Butterfishfilet and prawn skewer from grill on sauteed pak choi, dill, baby corn, spring onions & king oyster mushrooms in fine ginger-tomatoe-sauce. Served with grilled sweet potato & zucchini.  
~17,9~

## CINNEMAN KISS


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


## CHEESY WINTER

Homemade orange-cheesecake with spekulatius 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