

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.

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. LOST LOTUS

Belebender Salat aus knackigen Lotusstängeln, Gurken & Garnelen. Abgerundet mit lieblicher Limetten-Fisch-Vinaigrette & frischem Koriander.
~5,2~

H1. PEANUT BIRD

Erdnuss-Curry mit gegrillten Hähnchenspitzen oder Bio-Tofu. Einkoch in Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Möhren. Serviert mit frischem Salat, gerösteten Erdnüssen & Jasmin Langkornreis.
~7,9~

H2. MORNING DAWN

Rote Reisbandnudeln in würziger Tomaten-Kräuter-Brühe mit Lachsrouladen gewickelt in Betelblättern vom Grill, Fisch-Frikadellen, Pak Choi & Shiitake Pilzen. Abgerundet mit frischem Dill.
~10,9~

H3. WOW COW

Gegrillte Rinderrouladen gefüllt mit grünem Spargel, Babymais & Enoki Pilzen. Begleitet von sautiertem Pak Choi, Edamame, Kaiserschoten & Cherrytomaten in feiner Szechuan-Pfeffer-Soße. Gegrillter Kürbis & Süßkartoffel als Beilage.
~17,9~

PANNA PASSION


Cremige Kokos Panna Cotta verfeinert mit goldener Maracuja-Creme, Longan & feinen Erdnusssplittern.
~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

 @umamirestaurantfhain

 @umami_fhain

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).

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. LOST LOTUS

Vitalizing salad with crisp lotus stem, cucumber & prawns. Rounded off with lovely lime fish vinaigrette & fresh coriander.
~5,2~

H1. PEANUT BIRD

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

H2. MORNING DAWN

Red rice noodles in aromatic tomato-herb-broth with salmon rolls in betel leaves from the grill, fish risolles, pak choi & shiitake mushrooms. Rounded off with fresh dill.
~10,9~

H3. WOW COW

Grilled beef roulades filled with asparagus, baby corn & enoki mushrooms. Served with sauteed pak choi, edamame, snap peas & cherry tomatoes in fine szechuan pepper sauce. Grilled pumpkin & sweet potatoes as side dish.
~17,9~

PANNA PASSION


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

 @umamirestaurantfhain

 @umami_fhain