

Wochenkarte

22.05. - 28.05.2023



Bei einer Hauptspeise erhaltet ihr von 12-17 Uhr (Mo-Fr, Feiertage ausgeschlossen) zusätzlich eine Kräutersuppe oder einen Kräutersalat.

BLUE PHANTOM

Smoothie aus frischen Heidelbeeren, Bananen & Bio Reismilch. Verfeinert mit Limettensaft & Chiasamen.

~5,2~

HIMITSU GARDEN

Erfrischender Cocktail aus Roku Gin, Gurke, Ingwersirup, Thai-Basilikum, Limettensaft, Eiweiß & Angostura Bitter.

~8,4~

V1. POULET RÔTI

Knusprig & saftig gebratenes Stück vom Hähnchenschenkel mit Süß-Sauer-Dip. Serviert mit Kimchi & vietnamesischem Coleslaw.

~5,8~

H1. PEANUT CHICK

Traditionelle indochinesische Saté-Hähnchenspieße oder Bio Tofu in Erdnuss-Kokos-Crème mit Möhren & Zwiebeln. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,5~

H2. MOM'S STEW

Wärmender Eintopf mit zarten Rinderwürfeln in aromatischer Zimt-Anis-Brühe. Eingekocht mit Kartoffeln, Möhren & vietnamesischem Basilikum. Dazu Udonnudeln & frischer Kräutersalat.

~12~

H3. VITAMIN SEA

Butterfischfilet, Großgarnelen & Jakobsmuscheln vom Grill gebettet auf sautiertem Pak Choi, Champignons, Kaiserschoten, Cherrytomaten & Spargel in würzig-pikanter „Prik Pao“-Soße. Serviert mit schwarzem Vollkornreis & frischem Kräutersalat.

~18,5~

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

22.05. - 28.05.2023



You'll get a free herb soup or herb salad by ordering a main dish from 12pm-5pm (Mo-Fr, excluding holidays).

BLUE PHANTOM

Smoothie made of fresh blueberries, bananas & organic rice milk. Refined with lime juice & chia seeds.
~5.2~

HIMITSU GARDEN

Refreshing cocktail made from Roku Gin, cucumber, Ginger Syrup, Thai Basil, Lime Juice, Egg White & Angostura bitters.
~8.4~

V1. POULET RÔTI

Crispy & juicy roasted piece of chicken leg with sweet and sour dip. Served with Kimchi & Vietnamese Coleslaw.
~5.8~

H1. PEANUT CHICK

Traditional Indochinese saté chicken skewers or organic tofu in peanut coconut cream with carrots & onions. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.
~8.5~

H2. MOM'S STEW

Warming stew with tender diced beef in an aromatic cinnamon-anise broth. Cooked with potatoes, carrots & Vietnamese basil. Served with udon noodles & fresh herb salad.
~12~

H3. VITAMIN SEA

Butterfish fillet, king prawns & scallops from the grill bedded on sautéed pak choi, mushrooms, snow peas, cherry tomatoes & asparagus in a spicy "prik pao" sauce. Served with black wholegrain rice & fresh herb salad.
~18.5~

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