

# 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.

## HELLO SPRING

Gesunder Detox-Smoothie mit Gurke, Spinat, Ananas, Spirulina, frischem Limettensaft, Reismilch & Agavendicksaft.  
~4,9~

## LYCHEE LOVER

Erfrischender Cocktail aus Wodka Jasmin, Litschi Sirup & Litschisaft.  
Verfeinert mit frischem Limettensaft.  
~7,9~

## V1. TACO FUSION

Gold gebackene Wan Tan-Tacos gefüllt mit gebratenen Hähnchenstreifen, eingelegten Karotten & Rettich nach vietnamesischer Art. Serviert mit Umami-Haussoße.  
~5,8~

## H1. YELLOW BIRD

Gelbes Curry mit gegrillten Hähnchenspitzen oder Bio-Tofu. Einkoch in Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Möhren. Serviert mit frischem Salat, Mais & Jasmin Langkornreis.  
~8,5~

## H2. BEEF 'N BOWL

Medium wok-geschwenkte Rinderspitzen gebettet auf Vermicellinudeln. Serviert mit frischem Salat, Mango Julienne, Spargel, Koriander, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Limetten-Fish-Vinaigrette. Wahlweise auch vegetarisch.  
~12,0~

## H3. LUCKY FISH

Tilapia Rouladen vom Grill gefüllt mit Babymais, Enoki Pilzen & Frühlingszwiebeln. Begleitet von sautiertem Pak Choi, Kaiserschoten & Babymöhren in lieblicher Pflaumensoße. Kartoffelnester als Beilage.  
~18,5~

## MATCHA PANNA

Hausgemachte Matcha Panna Cotta verfeinert mit aromatischem Jackfruchtpüree & frischer Beerenselektion.  
~5,9~

## GOLDEN ROLL

Luftige Biskuitrolle gefüllt mit Mango-Limetten-Creme. Garniert mit frischen Beeren & Schneesüßholz.  
~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

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).

## HELLO SPRING

Cucumber, spinach, pineapples spirulina, rice milk, agave syrup & fresh lime juice composed to a healthy detox smoothie.  
~4,9~

## LYCHEE LOVER

Refreshing Cocktail made of vodka jasmine, lychee syrup & lychee juice. Refined with fresh lemon juice.  
~7,9~

## V1. TACO FUSION

Golden baked wonton-tacos topped with fried chicken stripes, vietnamese pickled carrots & daikon. Served with Umami-sauce.  
~5,8~

## H1. YELLOW BIRD

Yellow curry with grilled chicken tips or organic tofu. Boiled in coconut milk with sweet potatoes, carrots & hokkaido pumpkin. Served with fresh salad, corn & long grain jasmine rice.  
~8,5~

## H2. BEEF 'N BOWL

Medium wok-tossed beef strips bedded on vermicelli noodles. Served with fresh salad, mango julienne, asparagus, coriander, roasted peanuts, onions & lime-fish-vinaigrette. Optionally vegetarian.  
~12,0~

## H3. LUCKY FISH

Grilled tilapia roulades filled with baby corn, enoki mushrooms & spring onions. Served with sauteed pak choi, sweet peas & baby carrots in lovely plum sauce. Sweet potato pancakes as side dish  
~18,5~

## MATCHA PANNA


Homemade matcha panna cotta refined with aromatic jackfruit puree & fresh berries.  
~5,9~


## GOLDEN ROLL

Homemade biscuit roll filled with mango-lime-cream. Garnished with powdered sugar & berry mix.  
~5.2~

Opens daily from 12pm - 11am 📍 Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

[www.umami-restaurants.de](http://www.umami-restaurants.de)

 @umamirestaurantfhain

 @umami\_fhain