Wochenkarte

05.06 - 11.06.2023

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

STRAWBERRY KISS

Belebender Oolong Tee mit frischer Erdbeerkonfitüre & Erdbeeren. Verfeinert mit ein Schuss Limettensaft.
~5,2~

SUMMER LOVE

Erfrischender Cocktail aus Gin, Wild Berry, Granatapfel-Sirup & frischer Ananas. Verfeinert mit frischem Limettensaft.
~8,4~

V1. RED ROLLS

Rote Reispapierrollen, gefüllt mit feinem Rindertartar oder Seitanstreifen, frischem Kräutersalat, Mango & Vermicelli-Nudeln. Serviert mit Hoisin-Kokos-Dip & Sesam.
~5,8~

H1. LOVE BIRD

Rosa Curry mit gebratenen Hähnchenstreifen oder Bio-Tofu. Eingekocht in cremiger Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Möhren. Dazu frischer Salat, Azukibohnen & Jasmin Langkornreis.
~8,5~

H2. GOLDEN BOWL

wok-geschwenkte Garnelen mit Möhren, Blumenkohl, Shiitake Pilzen, Bohnen, Zucchini & Paprika. Verfeinert mit Satésoße & Kimchi. Serviert mit Jasmin Langkornreis.
~12,0~

H3. RED ROYAL

Medium gegrilltes Entrecote gebettet auf sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Babymöhren, Cherrytomaten & Lotuswurzeln in feiner Pflaumensoße. Dazu gegrillte Kürbis- & Süßkartoffelspalten.
~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 & Schneezucker.
~5,9~

Täglich von 12 Uhr bis 23 Uhr *Sonntagstraße 8, 10245 Berlin*

www.umami-restaurants.de

@umamirestaurantfhain @umami_fhain

Weekly Specials

05.06 - 11.06.2023

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

STRAWBERRY KISS

Vitalizing oolong tea with fresh strawberry jam & strawbeeries.
Refined with a dash of lemon juice.
~5,2~

SUMMER LOVE

Refreshing Cocktail made of gin, wild berry, pomegranate syrup & fresh pineapple. Refined with fresh lemon juice.
~8,4~

V1. RED ROLLS

Red rice paper rolls, filled with fine beef tartare or seitan strips, fresh herb salad, mango & vermicelli noodles.
Served with hoisin-coconut-dip & roasted sesame seeds.
~5,8~

H1. LOVE BIRD

Pink curry with fried chicken strips or organic tofu.
Boiled in coconut milk with sweet potatoes, carrots & hokkaido pumpkin.
Served with salad, azuki beans & long grain jasmin rice.
~8,5~

H2. GOLDEN BOWL

wok-tossed prawns with carrots, cauliflower, shitake mushrooms, beans, pepper & zucchini.
Refined with piquant saté sauce.Served with long grain jasmine rice.
~12,0~

H3. RED ROYAL

Medium grilled entrecote on sauteed pak choi, green asparagus, baby carots, cherry tomatoes & roots from the lotusflower in fine plumsauce.
Accompanied by grilled pumpkin & sweet potato wedges.
~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.
~5.9~

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

www.umami-restaurants.de

@umamirestaurantfhain @umami_fhain