

Wochenkarte

18.09. - 24.09.2023



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

THIS IS NOT SPRITZ

Alkoholfreier Cocktail mit Undone Orange Bitter, Martini Floreale, Verjus & Tonic Water.

~5,2~

ESPRESSO MARTINI 2.0

Nep Moi (Klebreisvodka) mit vietnamesischem Espresso, Vanille & Kaffeelikör.

~8,9~

V1. WAKAME

Erfrischend, leichter Algensalat nach traditionell japanischer Art.

Abgeschmeckt mit lieblicher Sesam-Vinaigrette & geröstetem Sesam.

~5,8~

H1. MANGO TANGO

Exotisches Mango Curry mit knusprig goldenen Tilapiaspitzen oder Bio Tofu im Teigmantel.

Eingekocht in cremiger Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Möhren. Serviert mit Salat der

Saison, Mango Julienne & Jasmin Langkornreis.

~8,5~

H2. LUCKY DUCKY

Wok-geschwenkte Udonnudeln mit knusprigem Entenfilet gebettet auf Wok-sautiertem Pak Choi, Kaiserschoten, Möhren & Shiitake Pilzen in aromatischer Mekong-Whiskey-Soße. Serviert mit Kimchi, geröstetem Sesam & frischem Koriander.

~12~

H3. BEEF TIME

Medium gegrilltes Entrecôte Steak mit sautiertem Babymais, Cherrytomaten, grünem Spargel & Lauchwiebeln. Begleitet von geröstetem Sesam & Spiegelei.

Süßkartoffelstäbchen als Beilage.

~18,5~

CHOCOLATE BITES

Hausgemachter Brownie mit Mandeln, Walnüssen & Schokoladenchips.

~5,5~

PANNA PASSION


Cremige Kokos Panna Cotta verfeinert mit goldener Maracujacrème, Longan & Erdnussplittern.


~5,5~

Täglich von 12 Uhr bis 24 Uhr

📍 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

 @maisonumamirestaurant

 @maison_umami

Weekly Specials

18.09. - 24.09.2023



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

THIS IS NOT SPRITZ

Non-alcoholic cocktail with Undone Orange Bitter, Martini Floreale, Verjuice & Tonic Water.
~5.2~

ESPRESSO MARTINI 2.0

Nep Moi (sticky rice vodka) with Vietnamese espresso, vanilla & coffee liqueur.
~8.9~

V1. WAKAME

Refreshing & light japanese-style seaweed salad. Seasoned with a lovely sesame vinaigrette & roasted sesame seeds.
~5.8~

H1. MANGO TANGO

Exotic mango curry with golden crispy tilapia tips or organic tofu in batter. Boiled in coconut milk with sweet potatoes, carrots & hokkaido pumpkin. Served with salad of the season, mango julienne & long grain jasmin rice.
~8.5~

H2. LUCKY DUCKY

Wok-tossed udon noodles with crispy duck filet on sautéed pak choi, snow peas, carrots & shiitake mushrooms in aromatic Mekong-Whiskey-sauce. Served with kimchi, roasted sesame seeds & fresh coriander.
~12~

H3. BEEF TIME

Medium grilled entrecôte steak with sautéed babycorn, cherry tomatoes, green asparagus & spring onions. Served with a sunny side egg & roasted sesame seeds. Sweet potato sticks on the side.
~18.5~

CHOCOLATE BITES

Homemade brownie with almonds, walnuts & chocolate chips.
~5.5~

PANNA PASSION

Creamy coconut panna cotta refined with golden passion fruit crème, longan & peanut slivers.
~5.5~

Opens daily from 12pm - 12am

📍 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

📌 @maisonumamirestaurant

📷 @maison_umami