

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.

STRAWBERRY WHITE

Belebender Smoothie
aus frischen Erdbeeren,
Kokosmilch &
einem Schuss Honig.
~5,2~

BABY LOVE

Erfrischender Cocktail
aus Vodka mit Cointreau
& Mangosaft.
Verfeinert mit frischem
Limettensaft.
~8,4~

V1. THEY SEA ME ROLLIN

Gold gebackene Rollen gefüllt
mit Garnelen, Krabbentartar,
Morcheln, Glasnudeln
& Möhren. Serviert mit
Ingwer-Fisch-Vinaigrette
& gerösteten Erdnüssen.
~5,8~

H1. PEANUT BIRD

Erdnuss Curry mit gebratenen
Hähnchenstreifen oder Tofu.
Eingekocht in Kokosmilch mit
Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis
& Möhren. Serviert
mit frischem Salat
& Jasmin Langkornreis.
~8,5~

H2. LUCKY DUCKY

Knusprig gegrilltes Entenfilet
gebettet auf Vermicellinudeln.
Serviert mit frischem Salat,
Mango Julienne Spargel,
Koriander, gerösteten
Erdnüssen, Röstzwiebeln
& Limetten-Fish-Vinaigrette.
Wahlweise auch vegetarisch.
~12,0~

H3. HOT TREASURE

Medium gegrilltes Entrecote
& Garnele serviert auf einer
heißen Steinplatte. Dazu
sautiertem Babymais,
Cherrytomaten & grünem Spargel.
Begleitet von geröstetem Sesam,
Spiegelei & knusprigem
Reis-Rettich-Kuchen.
~18,5~

FLAMES OF PASSION

Hausgemachter
Passionsfrucht-Cheesecake mit
feinem Butterkeksboden.
Verfeinert frischer mit
Beerenselektion.
~5,5~

GÂTEAU BLEU

Hausgemachter
Blaubeeren-Cheesecake
mit feinem Butterkeksboden.
Verfeinert frischer mit
Beerenselektion.
~5,5~

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

www.umami-restaurants.de



@umamirestaurantfhain



@umami_fhain

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).

STRAWBERRY WHITE

Vitalizing smoothie from fresh strawberries, coconutmilk & a dash of honey.
~5,2~

BABY LOVE

Regfreshing cocktail from vodka with cointreau & mango juice. Refined with fresh lime juice.
~8,4~

VI. THEY SEA ME ROLLIN

Gold baked rolls filled with shrimps, crab tatar, morels, glass noodles & carrots. Served with fish-ginger-vinaigrette & roasted peanuts.
~5,8~

H1. PEANUT BIRD

Peanut curry with fried chicken strips or tofu. Boiled in coconut milk with sweet potatoes, hokkaido pumpkin & carrots. Served with fresh salad, & jasmine long grain rice.
~8,5~

H2. LUCKY DUCKY

Crispy grilled duck fillet bedded on vermicelli noodles. Served with fresh salad, mango julienne, asparagus, coriander, roasted peanuts, onions & lime-fish-vinaigrette. Optionally vegetarian.
~12,0~

H3. HOT TREASURE

Medium grilled entrecote & prawn served on a hot stone plate. Accompanied by sauteed babycorn, cherry tomatoes & asparagus. Served with sunny side egg, roasted sesame seeds & crispy rice-radish-cake.
~18,5~

FLAMES OF PASSION


Homemade passionfruit-cheesecake with fine butter biscuit base. Refined with fresh berries.
~5,5~


GÂTEAU BLEU

Homemade blueberry cheesecake with fine butter biscuite base. Refined with fresh berries.
~5,5~

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

www.umami-restaurants.de

 @umamirestaurantfhain

 @umami_fhain