

Wochenkarte

20.11. - 26.11.2023



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~

HOT WINTER

Heißer Rotweinpunsch mit Mekong Rum, Anis, Zimt & eingelegten Kumquats. Serviert mit Feuer-Limette.

~6,9~

V1. GOLDEN OASIS

Cremige Maissuppe mit Eierstreifen, gedämpfte Flusskrebse & gemahlenem Reis. Verfeinert mit frischem Koriander.

~5,8~

H1. EARLY BIRD

Rotes Curry mit sautierten Hähnchenspitzen oder Bio Tofu. Eingekocht mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Serviert mit Salat der Saison, rote Bohnen & Jasmin-Langkornreis.

~8,5~

H2. NOODLE HARMONY

Wok-geschwenkte Glasnudeln mit zarten Rinderstreifen in herzhafter Austernsoße. Serviert mit Pak Choi, Sellerie, Möhren, Stangenbohnen & Shiitake Pilzen.

Verfeinert mit frischem Koriander & gerösteten Zwiebeln. Wahlweise vegetarisch.

~12~

H3. FARMER'S FAVE

Feinstes Lammkarree in vietnamesischer Basilikumpesto-Marinade. Begleitet von sautiertem grünem Spargel, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Tomaten & Ananas in hausgemachter BBQ-Soße. Gegrillter Maiskolben als Beilage.

~18,9~

BANANA IN PYJAMA

Gedämpfter traditioneller Reiskuchen in Bananenblättern. Gefüllt mit Bananenscheiben & roten Bohnen. Serviert mit Kokoscrème & Erdnussplittern.

~5,5~

MATCHA PANNA

Cremige Matcha Panna Cotta serviert mit Matcha Espuma frischen, Heidel- & Himbeeren.

~5,5~

Täglich von 12 Uhr bis 24 Uhr

📍 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

@maisonumamirestaurant

@maison_umami

Weekly Specials

20.11. - 26.11.2023



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~

HOT WINTER

Hot red wine punch with Mekong rum, anise, cinnamon & pickled kumquats. Served with fire lime.
~6.9~

V1. GOLDEN OASIS

Creamy corn soup with egg strips, steamed crayfish & ground rice. Refined with fresh coriander.
~5.8~

H1. EARLY BIRD

Red curry with sautéed chicken tips or organic tofu. Cooked with Hokkaido pumpkin, sweet potatoes, carrots, lemongrass & creamy coconut milk. Served with seasonal salad, red beans & jasmine long grain rice.
~8.5~

H2. NOODLE HARMONY

Wok-tossed glass noodles with tender beef strips in a hearty oyster sauce. Served with bok choy, celery, carrots, runner beans & shiitake mushrooms. Refined with fresh coriander & roasted onions. Optionally vegetarian.
~12~

H3. FARMER'S FAVE

The finest rack of lamb in a Vietnamese basil pesto marinade. Accompanied by sauteed green asparagus, zucchini, pineapple, tomatoes & spring onions in homemade BBQ sauce. Grilled corn on the cob as a side dish.
~18.9~


BANANA IN PYJAMA

Traditional rice cake steamed in banana leaves. Filled with banana slices & red beans. Served with delicate coconut cream and peanut slivers.
~5.5~


MATCHA PANNA


Creamy matcha panna cotta served with matcha espuma, fresh blueberries & raspberries.
~5.5~

Opens daily from 12pm - 12am

 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

 @maisonumamirestaurant

 @maison_umami