

# Wochenkarte

12.02. - 18.02.2024



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

## COFFEE KOMBUCHA

Oolong Tee,  
vietnamesischer Cold Brew &  
Vanille.  
~5,2~

## BUTTER SOUR 95

5,6

Buttered Whiskey,  
Pfirsich Marmelade,  
Pandan, Limettensaft,  
Eiweiß & Zucker.  
~8,4~

## V1. GREEN TREASURE

7

Gedämpfte, ungeschälte Edamame  
(japanische grüne Sojabohne).  
Abgeschmeckt mit einer Prise  
Salz. (Die Bohnen werden ohne  
Schale gegessen. Einfach auf die  
Schale beißen und die Bohnen  
lösen sich wie von selbst.)  
~5,8~

## H1. CHICK ON STICK

1,(7),  
5,9

Hähnchen- oder Tofuspieße  
in einer traditionell  
indochinesischen  
Erdnuss-Kokos-Soße.  
Serviert mit Salat der  
Saison & Jasmin-Langkornreis.  
~8,5~

## H2. DRAGONS BAY

1,3,  
7,8

Kräftige Soba-Nudelsuppe  
in herzhafter  
Pilz-Kräuter-Brühe mit  
Garnelen, Tofu, gekochtem  
Ei & Choi Sum.  
Verfeinert mit reinem Sesamöl &  
gerösteten Zwiebeln.  
~12~

## H3. MEKONG NEST

1,2,3,  
4,8

Wok-sautierte Garnelen,  
Calamari & Rotbarschfiletstücke  
mit Choi Sum, Champignons,  
Zucchini & Babymöhren in  
herzhafter Sesam-Austern-Soße.  
Serviert auf  
knusprigem Nudelnest.  
~18,9~

## BANANA IN PYJAMA

1,9

Gedämpfter traditioneller  
Reiskuchen in Bananenblättern.  
Gefüllt mit Bananenscheiben &  
roten Bohnen. Serviert mit  
Kokoscrème & Erdnusssplittern.  
~5,5~

## MATCHA WAFFEL

1,5

Warme Matcha-Vollkorn-Waffel  
mit Mango-Kokos-Crème,  
frischen Bananen & buntem  
Beerenmix.  
~5,5~

Allergene

1 Gluten      4 Weichtiere      7 Soja      10 Lupine      13 Sellerie  
2 Fisch      5 Laktose      8 Sesam      11 Sulfite  
3 Krebstiere      6 Ei      9 Erdnüsse      12 Senf

Täglich von 12 Uhr bis 24 Uhr

📍 Schleißische Straße 5, 10997 Berlin

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

@maisonumamirestaurant

@maison\_umami

# Weekly Specials

12.02. - 18.02.2024



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

## COFFEE KOMBUCHA

Oolong tea, vietnamese cold brew & vanilla.  
~5.2~

## V1. GREEN TREASURE

7

Steamed, unpeeled edamame (Japanese green soybean). Seasoned with a pinch of salt. (The beans are eaten without the shell. Simply bite on the shell and the beans will come apart on their own.)  
~5.8~

## H2. DRAGONS BAY

1,3,7,8

Hearty soba noodle soup in a hearty mushroom-herb broth with shrimp, tofu, boiled egg & choy sum. Refined with pure sesame oil & roasted onions.  
~12~

## BANANA IN PYJAMA

1,9

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

## BUTTER SOUR 95

5,6

Buttered whiskey, peach jam, pandan, lime juice, egg white & sugar.  
~8.4~

## H1. CHICK ON STICK

1,(7),5,9

Chicken or tofu skewers in a traditional Indo-Chinese peanut-coconut sauce. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.  
~8.5~

## H3. MEKONG NEST

1,2,3,4,8

Wok-sauteed shrimp, calamari & redfish fillet pieces with choy sum, mushrooms, zucchini & baby carrots in a hearty sesame oyster sauce. Served on a crispy pasta nest.  
~18.9~

## MATCHA WAFFEL

1,5

Warm whole grain matcha waffle with mango coconut crème, fresh bananas & berry mix.  
~5.5~

### Allergens

1 Gluten	4 Molluscs	7 Soy	10 Lupine	13 Celery
2 Fish	5 Lactose	8 Sesame	11 Sulfites	
3 Crustaceans	6 Egg	9 Peanuts	12 Mustard	

Opens daily from 12pm - 12am

📍 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

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



@maisonumamirestaurant



@maison\_umami