

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.

BERRY LONG

Erfrischungsgetränk aus frischem Oolongtee & Blaubeerkonfitüre. Verfeinert mit aromatischem Zimtstangen.
~5,29

DAIQUIRI CHERRY

Erfrischender Cocktail aus weißem Rum, Maraschinlikör & frischem Limettensaft.
~8,4~

V1. THEY SEA ME ROLLIN

1,3,4
6,9

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

H1. PEANUT BIRD

1,(7),
5,9

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

H2. MEKONG OASIS

1,2,3,
6,7,9

Meeresfrüchte Suppe mit Udonnudeln, Garnelen, Calamari & Lachsfilet. Begleitet von Pak Choi, Shiitake Pilzen, Tofuwürfeln & Ei. Serviert mit einer pikanten Tomaten-Kräuter-Brühe & frischen Koriander.
~12,0~

H3. HOT TREASURE

1,6,8
(7)

Medium gegrilltes Entrecote & Garnele serviert auf einer heißen Steinplatte. Dazu sautiertem Babymais, Cherrytomaten & grünem Spargel. Begleitet von geröstetem Sesam, Spiegelei & knusprigem Reis-Rettich-Kuchen.
~18,9~

TANGO A LA MANGUE

1,5

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

BUTTERFLY BAE

1,5

Hausgemachter Kokosnusskuchen mit einer feinen Schicht aus Butterfly Pea Tee. Verfeinert mit Beeren.
~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 📍 Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

www.umami-restaurants.de



@umamirestaurantfhain



@umami_fhain

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).

BERRY LONG

Refreshing drink made from fresh oolong tea & blueberry jam. Refined with aromatic cinnamon sticks.

~5.2~

DAIQUIRI CHERRY

Refreshing cocktail made from white rum, maraschino liqueur & fresh lime juice.

~8.4~

V1. THEY SEA ME ROLLIN ^{1,3,4}_{6,9}

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

~5.8~

H1. PEANUT BIRD ^{1,(7),}_{5,9}

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. MEKONG OASIS ^{1,2,3}_{6,7,9}

Seafood soup with udon noodles, prawn, calamari & salmon filet.

Accompanied by pak choi, shiitake mushrooms, tofu cubes & egg. Served with a savoury tomato-herb-broth & fresh coriander.

~12,0~

H3. HOT TREASURE ^{1,6,8}₍₇₎

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

~18.9~

TANGO A LA MANGUE ^{1,5}

Homemade mango-cheesecake with fine butter biscuit base. Refined with fresh berries.

~5.5~

BUTTERFLY BAE ^{1,5}

Homemade coconut cake with fine layer of butterfly pea tea. Refined with fresh berries.

~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 Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

www.umami-restaurants.de



@umamirestaurantfhain



@umami_fhain