

Wochenkarte

15.04. - 21.04.2024



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

BLUE PHANTOM

Erfrischender Smoothie aus frischen Blaubeeren, Bananen, Limettensaft, Chiasamen & Bio Reismilch.

~5,2€~

QUANG LEE

6

Cocktail mit Sloe Gin, Yuzu Sake, Grüntee, Limettensaft & Eiweißschaum.

~8,4€~

V1. CALAMARI DREAM 1,4,6

Knusprig gebackene Calamariringe im Pankomantel.

Serviert mit vietnamesischem Coleslaw & feiner Chili-Kumquat-Soße.

~5,8€~

H1. CHICK ON STICK 1,2,9, (7),5

Saté-Hähnchenspieße oder Tofu in Saté-Erdnuss-Soße.

Eingekocht in cremiger Kokosmilch mit Zitronengras & Limettenblättern. Dazu frischer Kräutersalat & Jasmin-Langkornreis.

~8,5€~

H2. POCKET PAN 2,7

Goldene Tofutaschen gefüllt mit Rindertatar & Frühlingszwiebeln.

Serviert im Tontopf mit gedämpften Kaiserschoten & Brokkoli. Dazu Vollkorn-Glasnudelsalat & feine Limetten-Fisch-Vinaigrette.

~12€~

H3. DUCK TIME 7

Gebratenes Barbarie Entenbrustfilet mit Wok-geschwenktem Brokkoli, Pak Choi, grünem Spargel, Zucchini, Kaiserschoten & Thaibasilikum in hausgemachter Hoisinsoße. Begleitet von Jasmin-Langkornreis.

~18,9€~

PANNA PASSION 5,9

Cremige Kokos Panna Cotta verfeinert mit goldener Maracujacrème, Longan & 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

📍 Schleisische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

@maisonumamirestaurant

@umami_restaurants

@umami_restaurants

Weekly Specials

15.04. - 21.04.2024



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

BLUE PHANTOM

Refreshing smoothie made from fresh blueberries, bananas, lime juice, chia seeds & organic rice milk.

~5.2€~

QUANG LEE

6

Cocktail with sloe gin, yuzu sake, green tea. lime juice & protein foam.

~8.4€~

V1. CALAMARI DREAM

1,4,6

Crispy baked calamari rings in a panko coating. Served with Vietnamese coleslaw & fine chili kumquat sauce.

~5.8€~

H1. CHICK ON STICK

1,2,9,
(7),5

Saté chicken skewers or tofu in saté peanut sauce. Cooked in creamy coconut milk with lemongrass & lime leaves. Served with fresh herb salad & jasmine long grain rice.

~8.5€~

H2. POCKET PAN

2,7

Golden tofu pockets filled with beef tartare & spring onions. Served in a clay pot with steamed snow peas & broccoli. Served with whole grain glass noodle salad & fine lime fish vinaigrette.

~12€~

H3. DUCK TIME

7

Fried Barbarie duck breast fillet with wok-seared broccoli, pak choi, green asparagus, zucchini, snow peas & Thai basil in homemade hoisin sauce. Accompanied by jasmine long grain rice.

~18.9€~

PANNA PASSION

5,9

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

~5.5€~

MATCHA WAFFEL

1,5

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

~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

📌 @maisonumamirestaurant

📷 @umami_restaurants

📌 @umami_restaurants