

# WOCHENKARTE

29.04. - 05.05.2024

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.

~5,9€~

## QUANG LEE

C

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

~8,5€~

## H1. LOST LOTUS

B, D, E, F

Vitalisierender Salat aus Lotuswurzeln & -Stängeln, Möhren, Sojasprossen, Koriander & gegrillten Großgarnelen.

Abgerundet mit feiner Limetten-Fisch-Vinaigrette & Erdnüssen.

~6,2€~

## H1. ANGRY FISH

A, D, E (F), G

Rotes Curry mit gold gebackenen Tilapiaspitzen oder Tofu. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Dazu frischer Gartensalat & Jasmin-Langkorreis.

~8,9€~

## H2. WOW COW

E

Wok-sautierte Rinderspitzen mit Sellerie, Ananas & Cherrytomaten in aromatischer BBQ-Soja-Soße.

Gebettet auf gedämpften Vermicelli-Reisnudeln & frischem Kräutersalat. Garniert mit gerösteten Erdnüssen & Röstzwiebeln.

~12,9€~

## H3. FARMER'S FAVE

Gegrilltes Lammkarree in vietnamesischer Basilikumpesto-Marinade. Begleitet von sautiertem grünem Spargel, Zucchinistückchen, Ananas, Tomaten & Lauchzwiebeln in hausgemachter BBQ-Soße. Serviert mit gegrilltem Maiskolben.

~18,9€~

## PANNA PASSION

E, G

Cremige Kokos Panna Cotta verfeinert mit goldener Maracujacrème, Longan & Erdnussplittern.

~5,9€~

## MATCHA WAFFEL

A, C, G

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

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM  
@UMAMI\_RESTAURANTS  
#LOVEISUMAMI



SCHLESISCHE STRASSE 5  
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE  
HELLO@MAISON-UMAMI.DE

# WEEKLY SPECIALS

29.04. - 05.05.2024

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.

~5.9€~

## QUANG LEE <sup>C</sup>

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

~8.5€~

## 21. LOST LOTUS <sup>B, D, E, F</sup>

Vitalizing salad made from lotus  
roots & stems, carrots, soy  
sprouts, coriander & grilled king  
prawns. Rounded off with a fine  
lime fish vinaigrette & peanuts.

~6.2€~

## H1. ANGRY FISH <sup>A, D, E (F), G</sup>

Red curry with golden baked  
tilapia tips or tofU. Cooked with  
sweet potatoes, Hokkaido  
pumpkin, carrots, lemongrass &  
creamy coconut milk. Served with  
fresh garden salad & jasmine  
long grain rice.

~8.9€~

## H2. WOVN COM <sup>E</sup>

Wok-sautéed beef tips with  
celery, pineapple & cherry  
tomatoes in aromatic BBQ soy  
sauce. Bedded on steamed  
vermicelli rice noodles & fresh  
herb salad. Garnished with  
roasted peanuts & fried onions.

~12.9€~

## H3. FARMER'S FAVE

Grilled rack of lamb in  
Vietnamese basil pesto  
marinade. Accompanied by  
sautéed green asparagus,  
zucchini pieces, pineapple,  
tomatoes & spring onions in  
homemade BBQ sauce. Served  
with grilled corn on the cob.

~18.9€~

## PANNA PASSION <sup>E, G</sup>

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

~5.9€~

## MATCHA WAFFEL <sup>A, C, G</sup>

Warm matcha wholemeal  
waffle with mango coconut  
cream, fresh bananas &  
colorful berry mix.

~5.9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM  
@UMAMI\_RESTAURANTS  
#LOVEISUMAMI



SCHLESISCHE STRASSE 5  
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE  
HELLO@MAISON-UMAMI.DE