

Wochenkarte

01.04. - 07.04.2024



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

HELLO SPRING

Gesunder Detox-Smoothie mit Gurke, Spinat, Ananas, Spirulina, frischem Limettensaft, Reismilch & Agavendicksaft.

~5,2€~

SUNRISE

Erfrischender Cocktail aus Wodka & Gurkenminze.

Verfeinert mit frischen Limetten.

~8,4€~

V1. GOLDEN TREASURE

1,7,8

Knusprig goldene Gyoza gefüllt mit Huhn oder Gemüse. Serviert mit lieblichem Soja-Sesam-Dip & hausgemachtem Kimchi.

~5,8€~

H1. LOVE BIRD

1,2

(7),5

Rosa Curry mit knusprig gebackenen Hähnchenstreifen oder Tofu. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Mungbohnen & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,5€~

H2. MEKONG PLATE

1,2,3,
4,6,(7)

Ramen-Nudeln mit Wok-geschwenkten Calamari, Großgarnelen & hausgemachte Fischfrikadellen mit herzhafter Austernsoße. Dazu sautierte Kaiserschoten, Sellerie, Möhren & Pak Choi. Verfeinert mit Seetang. (Vegan mit Tofu, Seitan & Sojasoße)

~12,0€~

H3. MORE THAN DUCK

1

Medium gegrilltes Entenfilet auf einer heißen Steinplatte mit sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Babymöhren & Königsausternpilze. Serviert mit lieblicher Pflaumensoße & knusprig gebackener Aubergine.

~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

01.04. - 07.04.2024



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

HELLO SPRING

Cucumber, spinach, pineapples spirulina, rice milk, agave syrup & fresh lime juice composed to a healthy smoothie.
~5.2€~

V1. GOLDEN TREASURE 1,7,8

Crispy golden gyoza filled with chicken or vegetables. Served with a lovely soy-sesame dip & homemade kimchi.
~5.8€~

H2. MEKONG PLATE 1,2,3,4,6,(7)

Ramen noodles with wok-fried calamari, king prawns & homemade fish cakes with a hearty oyster sauce. Served with sautéed snow peas, celery, carrots & pak choi. Refined with seaweed.
(Vegan with tofu, seitan & soy sauce)
~12,0€~

TANGO A LA MANGUE 1,5

Homemade mango-cheesecake with fine butter biscuit base. Refined with fresh berries.
~5.5€~

SUNRISE

Refreshing cocktail from wodka & cucumber mint. Refined with fresh lime.
~8.4€~

H1. LOVE BIRD 1,2,(7),5

Pink curry with crispy baked chicken strips or tofu. Cooked with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots, mung beans & creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.
~8.5€~

H3. MORE THAN DUCK 1

Medium grilled duck fillet on a hot stone plate with sautéed pak choi, green asparagus, baby carrots & king oyster mushrooms. Served with lovely plum sauce & crispy eggplant.
~18.9€~

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