

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.

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. LOST LOTUS

2,3,9

Vitalisierender Salat aus eingelegten Lotuswurzeln, Gurken, gegrillten Großgarnelen & frischem Gartensalat. Abgerundet mit feiner Limetten-Fisch-Vinaigrette, Koriander & geröstete Erdnussplitter.

~5,8€~

H1. PEANUT POCKETS

1,2,3
(7),5,9

Erdnuss Curry mit knusprig gebackenen Wantan gefüllt mit Huhn & Garnelen oder Gemüse.

Eingekocht mit Kokosmilch, Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln & Möhren. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,5€~

H2. BEEF 'N' ROLL

4,13
(1,7)

Sautierte Rinderspitzen oder Seitan, Pak Choi, Sellerie, Stangenbohnen & Möhren mit Wok-geschwenkten Glasnudeln. Verfeinert mit Austernsoße oder Sojasoße, Koriander & gerösteten Zwiebeln.

~12,0€~

H3. LUCKY FISH

1,2

Tilapia-Rouladen vom Grill gefüllt mit Babymais, Frühlingszwiebeln & Enoki Pilzen. Begleitet von sautiertem Pak Choi, Kaiserschoten & Babymöhren in lieblicher Tamarindsoße. Gebackene Süßkartoffelnester als Beilage.

~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

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).

HELLO SPRING

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

V1. LOST LOTUS 2,3,9

Vitalising salad made from pickled lotus roots, cucumbers, grilled king prawns & fresh garden salad. Rounded off with a fine lime fish vinaigrette, coriander & roasted peanut slivers.
~5.8€~

H2. BEEF 'N' ROLL 4,13 (1,7)

Sautéed beef tips or seitan, pak choi, celery, green beans & carrots with wok-sautéed glass noodles. Refined with oyster sauce or soy sauce, coriander & roasted onions.
~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. PEANUT POCKETS 1,2,3 (7),5,9

Peanut curry with crispy baked wontons filled with chicken & prawns or vegetables. Cooked with creamy coconut milk, sweet potatoes, Hokkaido pumpkin & carrots. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.
~8.5€~

H3. LUCKY FISH 1,2

Grilled tilapia roulades filled with baby corn, spring onions & enoki mushrooms. Accompanied by sautéed pak choi, snow peas & baby carrots in a sweet tamarind sauce. Baked sweet potato nests as a side dish.
~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