

WOCHENKARTE

08.07. - 14.07.2024

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

WATERMELON MOM

Frischer Smoothie aus Wassermelone mit Maracuja & Minze.

~5,9€~

WATER 7

C

Reis Wodka (Nep Moi), Verjus, Frische Wassermelone, Limette, Eiweiß & Wassermelone Espuma.

~8,5€~

01. DRAGON COCKTAIL

A, B, N

Knusprig gebackene Garnelen oder Seitan-Garnelen umhüllt von grünen Klebreisflocken auf frischem Avocadosalat mit Cherrytomaten & Koriander. Verfeinert mit reinem Sesamöl & hausgemachter Kräutermischung.

~6,2€~

01. RED CHICK

E, (F), G

Rotes Curry mit gebratenen Hähnchenspitzen oder Tofu. Einkoch mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln, Möhren, Zitronengras & Kokosmilch. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

02. BOWL DE MAIS

(A), (F), D

Gegrillter Maishähnchenschenkel in Honig-Ingwer-Marinade auf gedämpften Zucchini, goldenem Blumenkohl, Spinat & Babymöhren. Begleitet von frischem Maissalat & Süßkartoffelstäbchen in lieblicher Limetten-Fisch-Vinaigrette. Wahlweise auch vegan mit Tofu oder Seitan & Sojareduktion.

~12,9€~

03. MEKONG NEST

A, B, D, N, R

Wok-sautierte Garnelen, Calamari, Miesmuscheln & Krabben mit Choi Sum, Enoki Pilzen, Brokkoli & Babymöhren in herzhafter Sesam-Austern-Soße. Serviert auf knusprigem Nudelnest & Salat der Saison.

~18,9€~

PANNA PASSION

E, G

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

~5,9€~

MATCHA YOGHURT CAKE

G

Hausgemachte Matcha-Joghurt-Sahne-Torte mit Butterkuchenboden. Verfeinert mit frischen Beeren.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

08.07. - 14.07.2024

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

WATERMELON MOM

Fresh watermelon smoothie with passion fruit & mint.

~5.9€~

WATER 7

C

Rice vodka (Nep Moi), verjus, fresh watermelon, lime, egg white & watermelon espuma.

~8.5€~

01. DRAGON COCKTAIL

A, B, N

Crispy baked prawns or seitan prawns covered in green sticky rice flakes on a fresh avocado salad with cherry tomatoes & coriander. Refined with pure sesame oil & homemade herb mix.

~6.2€~

01. RED CHICK

E, (F), G

Red curry with fried chicken tips or tofu. Cooked with Hokkaido pumpkin, sweet potatoes, carrots, lemongrass & coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long-grain rice.

~8.9€~

02. BOWL DE MAIS

(A), (F), D

Grilled corn-fed chicken thighs in a honey-ginger marinade on steamed zucchini, golden cauliflower, spinach & baby carrots. Accompanied by fresh corn salad & sweet potato sticks in a lovely lime-fish vinaigrette. Optionally vegan with tofu or seitan & soy reduction.

~12.9€~

03. MEKONG NEST

A, B, D, N, R

Wok-sautéed prawns, calamari, mussels & crab with choy sum, enoki mushrooms, broccoli & baby carrots in a savory sesame oyster sauce. Served on a crispy noodle nest & seasonal salad.

~18.9€~

PANNA PASSION

E, G

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

~5.9€~

MATCHA YOGHURT CAKE

G

Homemade matcha yogurt cream cake with butter cake base. Refined with fresh berries.

~5.9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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