

WOCHENKARTE

29.07. - 04.08.2024

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

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

~8,5€~

W1. SALMON IN LEAF

(A), D, (F)

Gegrillte Seitan- oder Lachsrollchen gewickelt in Wildbetelblättern auf frischem Gartensalat. Dazu vietnamesische Kräutermischung & Kimchi. Limetten-Fisch-Vinaigrette oder Sojasoße zum Dippen.

~6,2€~

W1. CORNY CHICK

E, (F), G

Mais-Curry-Crème mit gegrillten Kurkuma Hähnchenspitzen oder Tofu. Eingekocht in cremiger Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Möhren, Hokkaidokürbis, Zitronengras & Ingwer. Dazu Zuckermais, Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

W2. SALMON AHOY

(A), D, E, (F)

Gegrillte Seitan- oder Lachsrollchen gewickelt in Wildbetelblättern auf gedämpften Vermicellinudeln. Serviert mit frischem Kräutersalat & Limetten-Fisch-Vinaigrette oder Sojasoße. Abgerundet mit Koriander & Erdnusssplintern.

~12,9€~

W3. POULET DE MAÏS

G

Maishähnchenbrust vom Grill in würziger Kurkuma-Marinade. Serviert auf sautiertem Pak Choi, Edamame, Frühlingszwiebeln, Babymöhren & Babymais in lieblicher Mangosoße. Dazu gegrillter Maiskolben & Hokkaidokürbis.

~18,9€~

PANNA PASSION

E, G

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

~5,9€~

SWEET BAOZI

C

Klassischer süßer Bao Bun mit h ausgemachter Lotussoße.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

29.07. - 04.08.2024

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€~

W1. SALMON IN LEAF

(A), D, (F)

Grilled seitan or salmon rolls wrapped in wild betel leaves on fresh garden salad. Served with Vietnamese herb mix & kimchi.

Lime fish vinaigrette or soy sauce for dipping.

~6.2€~

H1. CORNY CHICK

D, E, (F), G

Corn curry cream with grilled turmeric chicken tips or tofu. Cooked in creamy coconut milk with sweet potatoes, carrots, Hokkaido pumpkin, lemongrass & ginger. Served with sweetcorn, seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8.9€~

H2. SALMON AHOY

(A), D, E, (F)

Grilled seitan or salmon rolls wrapped in wild betel leaves on steamed vermicelli noodles.

Served with fresh herb salad & lime fish vinaigrette or soy sauce.

Rounded off with coriander & peanut slivers.

~12.9€~

H3. POULET DE MAÏS

G

Grilled corn-fed chicken breast in a spicy turmeric marinade.

Served on sautéed pak choi, edamame, spring onions, baby carrots & baby corn in a sweet mango sauce. Served with grilled corn on the cob & Hokkaido pumpkin.

~18.9€~

PANNA PASSION

E, G

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

~5.9€~

SWEET BAOZI

C

Classic sweet bao bun with homemade lotus sauce.

~5.9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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