

# WOCHENKARTE

09.09. - 15.09.2024

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. LADY DRAGON

B, D

Garnelen ummantelt von grünen, knusprigen Klebreisflocken auf Frischem Avocadosalat mit Gurken & Cherrytomaten. Verfeinert mit japanischem Meerrettichcrème und Limetten-Fisch-Vinaigrette.

~6,2€~

## 01. GOLDEN BIRD

A, E, (F), G

Gold gebackene Hähnchenspitzen im Kokosmantel oder ToFu in goldenem Curry. Einkocht mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Zitronengras in cremiger Kokosmilch. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

## 02. POCKET PAN

D, F

Goldene Tofutaschen gefüllt mit Rindertatar & Frühlingzwiebeln. Serviert im Tontopf mit gedämpftem Brokkoli & Kaiserschoten. Dazu Vollkorn-Glasnudelsalat & Feine Limetten-Fisch-Vinaigrette.

~12,9€~

## 03. LAZY FISH

Knusprige ganze Dorade in Limetten-Ingwer-Marinade. Dazu sautierter Grünspargel, Zucchini, Pak Choi, Kaiserschoten & Brokkoli mit roter Chili-Curry-Paste. Begleitet von knusprigen Rettich-Reiskuchen.

~18,9€~

## PANDAN CLOUD

A, C, G

Hausgemachte Pandan-Kokos-Sahnetorte mit Kokosraspeln. Verfeinert mit Frischen Beeren.

~5,9€~

## SWEET BAOZI

C

Klassischer süßer Bao Bun mit hausgemachter Lotussoße.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM  
@UMAMI\_RESTAURANTS  
#LOVEISUMAMI



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

# WEEKLY SPECIALS

09.09. - 15.09.2024

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€~

## 21. LADY DRAGON

B, D

Shrimps coated in green, crispy sticky rice flakes on fresh avocado salad with cucumber & cherry tomatoes. Refined with Japanese horseradish cream & lime fish vinaigrette.

~6.2€~

## 11. GOLDEN BIRD

A, E, (F), G

Golden baked chicken tips in a coconut coating or tofu in golden curry. Cooked with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin & lemongrass in creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8.9€~

## H2. POCKET PAN

D, F

Golden tofu pockets filled with beef tartare & spring onions. Served in a clay pot with steamed broccoli & snow peas. Served with whole grain glass noodle salad & fine lime fish vinaigrette.

~12.9€~

## H3. LAZY FISH

Crispy whole sea bream in a lime ginger marinade. Served with sautéed green asparagus, zucchini, pak choi, snow peas and broccoli with red chili curry paste. Accompanied by crispy radish rice cakes.

~18.9€~

## PANDAN CLOUD

A, C, G

Homemade pandan coconut cream cake with coconut flakes. Refined with fresh berries.

~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