

WOCHENKARTE

02.09. - 08.09.2024

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

MOJITO ROYAL

Erfrischender Longdrink aus Prosecco Frizzante mit frischer Cantaloupe-Melone, Limettensaft, Granatapfel, Minze & Rohrzucker.

~8,9€~

GREEN BEAUTY

Gesunder Smoothie mit frischem Aloe Vera Nektar, grünen Apfelstücken, Ingwer, Gurke & Limettensaft.

~5,9€~

V1. CRUNCHY SHRIMP WONTONS ^A

Knusprig frittierte Wan Tan Rollen gefüllt mit Garnelen. Serviert mit gemischtem Salat & Süß-Sauer-Soße zum Dippen.

~6,2€~

H1 . BIRD ROOST ^{A, D, E, (F)}

Gegrillte Hähnchenspieße in würziger BBQ-Charsiu Marinade oder Tofu auf Vermicelli Reismudeln mit Salatbeet, frischen asiatischen Kräutern & Limetten-Fisch Vinaigrette. Dazu Soja-Reduktion, geröstete Erdnussplitter & Röstzwiebeln.

~8,9€~

H2. STUFFY ZUCCHINI ^A

Gedämpfte Zucchini gefüllt mit Lachs. Übergossen mit BBQ Soße. Serviert mit frischem Salat und Jasmin-Langkornreis.

~12,9€~

H3. DUCK TIME ^A

Barbarie Entenbrust gebraten mit Wok-geschwenktem Brokkoli, Pak Choi, grünem Spargel, Zucchini, Kaiserschoten & Thai-Basilikum in aromatischer Hoisin-Soße nach Mamas Art. Serviert mit Jasmin-Langkornreis.

~19,9€~

TONKINS CANELES ^G

Hausgemachtes Canelé-Küchlein aus Klebreismehl, Pandan, Kokosnussbutter und Rohrzucker mit karamelisiertem Topping.

~5,9€~

CHEESY PEACH ^G

Mami's köstlicher Pfirsich Cheesecake auf Oreo-Biskuit Boden. Ganiert mit frischen Pfirsichen & Minze.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANT
WIFI PASSWORD: ILOVEUMAMI



#NAAAC#STRASSE 16-18
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-RESTAURANTS.DE

WEEKLY SPECIALS

02.09. - 08.09.2024

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

MOJITO ROYAL

Refreshing Longdrink made of Prosecco Frizzante, fresh cantaloupe melon, lime juice, pomegranate, mint & cane sugar.

~8,9€~

GREEN BEAUTY

Healthy smoothie made of fresh aloe vera nectar, green apple slices, ginger, cucumber & lime juice.

~5,9€~

V1. CRUNCHY SHRIMP WONTONS ^A

Fried crunchy wonton rolls filled with shrimp. Served with mix salad & sweet sour sauce for dipping.

~6,2€~

H1. BIRD ROOST ^{A, D, E, (F)}

Grilled chicken skewers in savoury BBQ-Charsiu marinade or tofu on vermicelli noodles with salad bouquet, fresh asian herbs & lime fish vinaigrette. Served with a soy reduction, roasted peanut slivers & roasted onions.

~8,9€~

H2. STUFFY ZUCCHINI ^A

Steamed, stuffed zucchini with salmon. Doused with BBQ sauce. Served with fresh salad and jasmine long grain rice.

~12,9€~

H3. DUCK TIME ^A

Barbarie duck filet with sautéed pak choi, broccoli, green asparagus, zucchini, snow peas & thai basil in an aromatic hoisin sauce according to mum's recipe. Served with jasmine long grain rice.

~19,9€~

TONKINS CANELES ^G

Homemade Canelé cake made of sticky rice flour, pandan, coconut butter and cane sugar with caramelized topping.

~5,9€~

CHEESY PEACH ^G

Mummy's delicate peach cheesecake with oreo biscuit base. Garnished with fresh peaches & mint.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
WIFI PASSWORD: ILOVEUMAMI



KNACKSTRASSE 16-18
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-RESTAURANTS.DE