

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.

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. LUCKY BUNS

A

Frittierte Dumplings mit Rindfleisch im Bambuskorb. Dazu Kimchi & hausgemachte Umami Soße zum Dippen.

~6,2€~

H1. EARLY BIRD

A, (F)

Rotes Curry mit Hähnchenspitzen oder Tofu. Eingekocht mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison, rote Bohnen & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. BEEF N BOWL

A

Wok-geschwenkte Rinderstreifen mit Wasserspinat, Möhren & Sojasprossen. Übergossen mit herzhafter Austernsoße. Serviert mit Jasmin-Langkornreis.

~12,9€~

H3. MEKONG DUETT

A, D,

Feinstes Lachsfilet & Garnelen- spieß vom Grill auf Wok-geschwenk- tem Pak Choi, Cherrytomaten, Ananas, Spargel & Brokkoli in hausgemachter BBQ-Soße. Als Beilage knusprige Rettich-Reis-Kuchen.

~19,9€~

TONKINS CANELES

G

Hausgemachtes Canelé- Kuchlein 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



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

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. LUCKY BUNS

A

Fried dumplings with beef filling in a bamboo basket.
Served with kimchi & homemade umami's sauce for dipping
~6,2€~

H1. EARLY BIRD

A, (F)

Red curry with chicken tips or tofu. Boiled with sweet potatoes, hokkaido pumpkin, carrots, lemongrass & creamy coconut milk.
Served with salad of the season, red beans & long grain jasmine rice.
~8,9€~

H2. BEEF N BOWL

A,

Wok-tossed beef strips with water spinach, carrots & soybean sprouts. Topped with hearty oyster sauce. Served with jasmine long grain rice.
~12,9€~

H3. MEKONG DUETT

A, D

Finest BBQ salmon filet & prawn skewer. Served with wok-tossed pak choi, cherry tomatoes, pineapple, asparagus & broccoli in homemade barbecue sauce.
Crispy radish rice cake on the side.
~19,9€~

UMAMI'S 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



7 NAACHTSTRASSE 16-18
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-RESTAURANTS.DE