



UMAMI

RESTAURANTS

UMAMI KU'DAMM

FÜR ALLE, DIE KEINE ASIATISCHE MAMI HABEN

Warum die Liebe die wichtigste Zutat für die Erfolgsgeschichte von UMAMI ist - und was ein einfaches Buch damit zu tun hat.

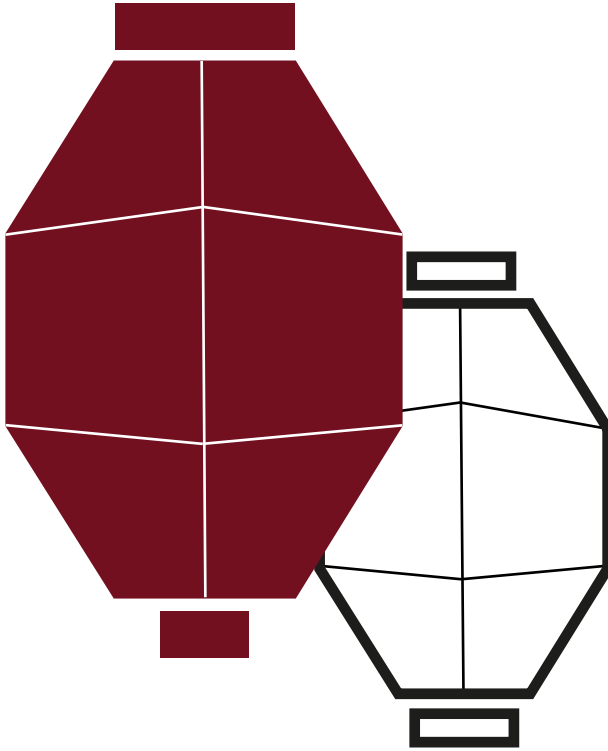
Schon von klein auf sah ich, wie unsere Mami das kleine, in dunkles Leder eingeschlagene Buch hervorholte und mit einem undurchschaubaren Lächeln etwas hineinschrieb, während sie kochte oder wir neben ihr aßen. Eines Tages überreichte sie uns genau jenes rätselhaft kleine Buch, das sie all die Jahre gehütet hatte. Ein Buch, in dem sie all ihre wunderbaren Rezepte niederschrieb - dachten wir. Neugierig schlugen wir die ersten Seiten auf, und stellten überrascht fest, dass immer wieder genaue Kochangaben fehlten.

Es war kein Rezeptbuch - doch was war es dann? Aus Verwunderung wurde Staunen, als wir die Seiten genauer betrachteten und feststellten, dass zwar Angaben zu Arbeitsschritten fehlten, das Buch jedoch von einer Sache weitaus mehr preisgab; einer Sache, die weit wertvoller war, als zu wissen, ob eine Prise Salz fehlte: Gefühle.

Was unsere Mami getan hatte, war ein Rezeptbuch mit Stimmungen zu füllen. Wie in einem Tagebuch hatte sie mit Worten die einzigartige Atmosphäre eingefangen, die jedes Mal entstand, wenn wir gemeinsam zusammensaßen und eines ihrer neu kreierten Gerichte probierten; wie sich die Stimmung meines Bruders beim Probieren des Gerichts von anfänglicher Skepsis, zu Nachdenklichkeit beim ersten Bissen, bis zum Hineinschaukeln mit Begeisterung wandelte. Und uns, wie so oft, alle zum Lachen brachte. Egal, was sie zubereitete - sie hatte bei allem, was sie für uns gekocht hatte, die wichtigste Zutat niemals vergessen:

DIE **LI&BE**

Liebe ist das, was ein Gericht erst einzigartig macht.
Liebe ist gemeinsame Zeit beim Essen in einer Umgebung, die
ebenso einzigartig ist wie das Gericht.



FOOD

SPEISEN

VORSPEISEN

TRADITIONELL

VEGETARISCH

1. SUMMER IN ROLLS ^{1,2}_{B,D,F,N}

2 Sommerrollen gefüllt mit gegrilltem Lachsfilet oder Garnelen, vietn. Kräutersalat & Vermicelli-nudeln. Serviert mit Hoisin-Kokos-Dip - 5,5€

2. BOUILLON IN BOWL ^{A,B,D,N}

Teigtaschensuppe mit Garnelen- & Hühnerfleischmischung in herzhafter Kräuterbrühe. Verfeinert mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Frischem Koriander & reinem Sesamöl - 5,5€

3. SPRING ROLLS ^{A,C,D,F}

2 gold gebackene Rollen mit Rinder-tartar, Morcheln, Glasnudeln, Möhren & Weißkohl. Dazu Kimchi & Limetten-Fisch-Soße zum Dippen - 6€

4. HO TAY'S PANCAKE ^{A,B,D,F}

scharf angebratene Großgarnelen auf 2 gebackenen Süßkartoffel-Reibekuchen. Serviert mit Kimchi & Limetten-Fisch-Soße - 6€

5. PEARL ON SPOON ^{1,2}_{A,F,M,R}

3 Jakobsmuscheln vom Grill in karamellisierter Soja-Reduktion & Wasabi-Crème. Garniert mit Lauchpesto & Frischem Koriander - 6,9€

6. HOI AN'S RICHES ^{1,2}_{A,B,D,F,N}

4 handgeformte Dumplings gefüllt mit Garnelen im Bambuskorb gedämpft. Dazu Kimchi, gerösteter Sesam & einem lieblichen Soja-Dip - 6,5€

7. SPRING GARDEN SALAD ^{A,B,D,}_{E,F,}

grüne Papaya-Julienne mit Frischem Koriander, gedämpften Garnelen oder Hühnerfilet, Chili, gerösteten Erdnüssen & vietn. Kräutern. Verfeinert mit Tamarinden-Vinaigrette - 7€

8. PAGODA ROLLS ^{1,2}_{A,F,N}

2 vegetarische Sommerrollen mit goldenem Seitan oder Tofu, vietn. Kräutersalat & Vermicellinudeln. Serviert mit Hoisin-Kokos-Dip - 5,5€

9. DIVING DOUGH ^{A,F,N}

Teigtaschensuppe mit Gemüsefüllung in herzhafter Kräuterbrühe, verfeinert mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Frischem Koriander & reinem Sesamöl - 5,5€

10. BUDDHA ROLLS ^{1,2}_{E,F}

2 gold gebackene Rollen mit Seitantartar, Tofu, Mungobohnen, Morcheln, Glasnudeln, Möhren & Erdnüssen. Dazu Krautsalat und Soja-Dip - 6€

11. SAIGON PANCAKE ^{1,2}_{A,F}

goldene Seitanwürfel auf 2 gebackenen Süßkartoffel-Reibekuchen. Serviert mit hausge- machtem Krautsalat & Soja-Reduktion - 6€

12. BUDDHA'S PEARL NECKLACE ^{1,2}_{A,E,M,N}

3 Sojacroquettes im Pankomantel. Serviert mit karamellisierter Soja-Reduktion & Wasabi-Crème. Garniert mit Lauchpesto & Frischem Koriander - 6€

13. BAI DINH'S BLESSINGS ^{1,2}_{A,F,N}

4 handgeformte Dumplings gefüllt mit Gemüse im Bambuskorb gedämpft. Dazu Krautsalat, gerösteter Sesam & einem lieblichen Soja-Dip - 6€

14. AUTUMN GARDEN SALAD ^{A,E,F,N}

saftige Mango-Julienne vermengt mit Möhrenstreifen, goldenem Seitan oder Tofu, Reisessig, Minze, gerösteten Erdnüssen & vietn. Kräutern. Abgerundet mit Mango-Dressing - 6€

STARTERS

TRADITIONAL

1. SUMMER IN ROLLS ^{1,2}_{B,D,F,N}

2 rice paper rolls filled with grilled salmon filet or prawns, vietn. herb salad & vermicelli noodles. Served with hoisin-coconut dip - 5,5€

2. BOUILLON IN BOWL ^{A,B,D,N}

dumpling soup filled with prawns & chicken. Served in a savoury broth with carrots, broccoli, cauliflower. Refined with pure sesame oil & fresh coriander - 5,5€

3. SPRING ROLLS ^{A,C,D,F}

2 gold baked rolls filled with minced beef, morels, glass noodles, carrots & cabbage. Homemade kimchi & lime-fish-sauce on the side - 6€

4. HO TAY'S PANCAKE ^{A,B,D,F}

seared prawns on 2 golden sweet potato pancakes. Served with kimchi & lime-fish sauce - 6€

5. PEARL ON SPOON ^{1,2}_{A,F,M,R}

3 scallops from grill with caramelized soy-reduction & wasabi-cream. Served with leek pesto & fresh coriander - 6,9€

6. HOI AN'S RICHES ^{1,2}_{A,B,D,F,N}

4 hand-shaped dumplings filled with prawns, steamed in a bamboo basket. Served with kimchi, roasted sesame & soy sauce - 6,5€

7. SPRING GARDEN SALAD ^{A,B,D,}_{E,F}

green papaya julienne with fresh coriander, steamed prawns or chicken strips, chilli, roasted peanuts & vietn. herbs. Refined with tamarind vinaigrette - 7€

VEGETARIAN

8. PAGODA ROLLS ^{1,2}_{A,F,N}

2 vegetarian summer rolls with wok-sautéed seitan or toFu, viet. herb salad & vermicelli noodles. Added with hoisin-coconut dip - 5,5€

9. DIVING DOUGH

dumpling soup filled with vegetables & tofu. Served in a savoury broth with carrots, broccoli, cauliflower. Refined with pure sesame oil & fresh coriander - 5,5€

10. BUDDHA ROLLS ^{1,2}_{E,F}

2 gold baked rolls filled with minced seitan, toFu, morels, peanuts, mungo beans, glass noodles and carrots. Homemade coleslaw & soy sauce-6€

11. SAIGON PANCAKE ^{1,2}_{A,F}

sautéed seitan cubes on 2 golden sweet potato pancakes. Added with homemade coleslaw & soy sauce - 6€

12. BUDDHA'S PEARL NECKLACE ^{1,2}_{A,F,M,N}

3 panko breaded soy croquettes in caramelized soy-reduction & wasabi-cream. Garnished with leek pesto & coriander - 6€

13. BAI DINH'S BLESSINGS ^{1,2}_{A,F,N}

4 hand-shaped dumplings filled with vegetables, steamed in a bamboo basket. Served with coleslaw, roasted sesame & soy sauce - 6€

14. AUTUMN GARDEN SALAD ^{A,E,F,N}

juicy mango julienne with carrots, golden seitan or tofu, rice vinegar, roasted peanuts & vietn. herbs. Perfectly seasoned with mango dressing - 6€

HAUPTSPEISEN

TRADITIONELL

15. PHO LOVE ^{D,F,N}

traditionelle 5-Kräuter-Brühe serviert mit medium sautierten Rinderspitzen oder gegrillten Hühnerstreifen & Sojasprossen auf gedämpften Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander & Frühlingszwiebeln - 11,5€

16. PAKSE PAN ^{1,2 A,E,F,R}

wok-geschwenkte Rinderstreifen mit Szechuanpfeffer, Möhren, Babymais, Blumenkohl, Shiitake, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Ingwer & Knoblauch auf Reisbandnudeln. Übergossen mit herzhafter Austernsoße & gerösteten Erdnüssen - 13,9€

17. SUPER SEA BOWL ^{A,B,D,E, F,N,R}

im Wok geschwenkte Udonnudeln mit Lachsfilet, Garnelen & Calamari in aromatischer BBQ-Soße. Dazu Pak Choi, Kaiserschoten, Shiitake Pilze & Möhren. Verfeinert mit frischem Koriander, reinem Sesamöl & Röstzwiebeln - 13,9€

18. DEEP GOLD BEEF ^{A,D,E,F}

medium sautierte Rinderspitzen und Pak Choi mit Mango-Julienne, frischen vietn. Kräutern, Koriander, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Fisch-Mango-Dressing. Gebettet auf Jasminreis (lauwarmes Gericht) - 12,9€

19. GOLDEN POULARDE ^{1,2 A,D,E,F,G}

knuspriges Enten- oder Hühnerfilet auf goldenen Kokos-Curry. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln, Galanga & Zitronengras. Serviert mit Jasminreis - 13,9€

20. TONGKIN'S ROASTDUCK ^{1,2 A,F,N,R}

medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet mit Thaibasilikum-Pesto, gebettet auf Pak Choi, Cherrytomaten, Kaiserschoten, Möhren & Babymais in Hoisin-Rotwein-Soße. Begleitet von Süßkartoffelstäbchen - 19,9€

VEGETARISCH

21. PAGODA PHO ^{A,F,N}

traditionelle 5-Kräuter-Brühe serviert mit kleinen Kohlroutaden gefüllt mit Shiitake, Seitanwürfel, Pak Choi, Shiitake Pilzen & Sojasprossen auf gedämpften Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander & Frühlingszwiebeln - 11,5€

22. ANGKOR WAT'S PAN ^{1,2 A,E,F}

wok-geschwenkte Seitan- & Tofustreifen mit Möhren, Babymais, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Shiitake, Zucchini, Paprika & Knoblauch auf gedämpften Reisbandnudeln. Übergossen mit karamellisierter Soja-Reduktion & gerösteten Erdnüssen - 13,9€



23. NOBLE HARMONY ^{A,D,E, F,N}

sautierte Seitanwürfel oder Tofustreifen im goldenen Kokos-Curry. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Kartoffeln, Galanga, Möhren & Zitronengras. Serviert mit Jasminreis - 13,9€

24. MONK'S LUNCH ^{A,E,F}

vegetarisches "Fischgericht" aus mariniertem Soja-Seitanfilet im Seetangbund mit wok-geschwenktem Paprika, Shiitake-Pilzen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini & Knoblauch. Übergossen mit karamellisierter Soja-Reduktion. Serviert im Reispott - 12,9€

MAIN DISHES

TRADITIONAL

VEGETARIAN

15. PHO LOVE ^{D,F,N}

traditional 5-herbs-bouillon served with medium sautéed beef slices or chicken strips & rice-noodles. Refined with fresh coriander, spring onions & sprouts - 11,5€

16. PAKSE PAN ^{1,2 A,E,F,R}

medium sautéed beef strips with szechuan pepper, carrots, baby corn, cauliflower, broccoli, beans, zucchini, bell peppers, ginger, garlic & shiitake mushrooms on steamed rice noodles. Doused with oyster sauce & roasted peanuts - 13,9€

17. SUPER SEA BOWL ^{A,B,D,E,F,N,R}

wok-tossed udon noodles with marinated salmon fillet, prawns, calamari, pak choi, snow peas, shiitake & carrots in an aromatic BBQ sauce. Refined with fresh coriander & pure sesame oil - 13,9€

18. DEEP GOLD BEEF ^{A,D,E,F}

medium wok-sautéed beef strips & pak choi with mango julienne, fresh vietn. herbs, peanuts, roasted onions & fish-mango-dressing. Bedded on jasmine rice (lukewarm dish) - 12,9€

19. GOLDEN POULARDE ^{1,2 A,D,E,F,G}

crispy duck or crispy chicken filet on golden coconut-curry. Boiled with carrots, sweet potatoes, hokkaido pumpkin, potatoes, galanga & lemongrass. Served with jasmine rice - 13,9€

20. TONGKIN'S ROASTDUCK ^{1,2 A,F,N,R}

grilled barbarie-duck filet with thai-basil pesto, served on wok-sautéed pak choi, cherry tomatoes, sugar peas, baby corn & carrots in hoisin-red-wine-sauce. Sweet potato sticks on the side - 19,9€

21. PAGODA PHO ^{A,F,N}

traditional 5-herbs-bouillon served with cabbage-roulades filled with seitan, sprouts, seitan cubes, pak choi, shiitake mushrooms & morels on rice noodles. Refined with fresh coriander & spring onions - 11,5€

22. ANGKOR WAT'S PAN ^{1,2 A,E,F}

wok-tossed seitan & tofu cubes, carrots, baby corn, cauliflower, broccoli, beans, shiitake, zucchini, bell peppers, ginger & garlic on steamed rice noodles. Doused with sweet soy sauce & roasted peanuts - 13,9€



23. NOBLE HARMONY ^{A,D,E,F,N}

Sautéed seitan cubes or tofu slices in golden coconut-curry. Boiled with sweet potatoes, hokkaido pumpkin, carrots, potatoes, galanga & lemongrass. Served with jasmine rice - 13,9€

24. MONK'S LUNCH ^{A,E,F}

vegetarian „fish-style dish“ made of marinated soy-seitan slices, wrapped with seaweed in caramellized soy-sauce. Served in a rice clay pot with wok-sautéed bell peppers, shiitake mushrooms, carrots, broccoli, cauliflower, zucchini & garlic - 12,9€

HAUPTSPEISEN

TRADITIONELL

VEGETARISCH

25. ANGRY CALAMARI ^{1,2}_{A,E,F,L,R}

scharf angebratene Calamari mit Möhren, Blumenkohl, Shiitake-Pilzen, Brokkoli, Bohnen, Zucchini & Paprika. Übergossen mit Satésoße. Serviert mit Kimchi & Jasmin-Langkornreis im traditionellen Tontopf - 13,9€

26. FISH POT ^{1,2}_{A,D,F,R}

gebeiztes Grill-Lachsfilet auf Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Sellerie & Knoblauch. Übergossen mit herzhafter Austernsoße. Dazu Kimchi & Jasmin-Langkornreis - 13,9€

27. DRAGON'S BBQ ^{1,2}_{A,B,N,R}

gegrillte Großgarnelen in Honig-Pfeffer-Marinade mit sautiertem Spargel, Kaiserschoten, Cherrytomaten, Pak Choi, Babymais & Möhren in aromatischer BBQ-Soße. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen - 19,9€

28. BANH BAO BURGER ^{A,C,R}_{F,M,R}

gegrillter Rindfleischpatty mit Mango-Coleslaw, Frischem Koriander, Umami-Haussoße & lieblicher Mango-Chili-Crème im gedämpften Bao-Brötchen. Kimchi & Süßkartoffelstäbchen als Beilage - 13,5€

29. MEKONG'S SURF N TURF ^{1,2}_{A,B,F,N,R}

Großgarnelenspieß auf 200g medium gegrilltem Rind-Entrecôte. Begleitet von sautiertem Spargel, Kaiserschoten, Pak Choi, Babymais & Möhren in Mekong-Whiskey-Soße. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen - 24,9€

31. SHAOLINBOWL ^{A,E,F,L}

wok-geschwenkter Seitan & Tofu in Pfeffer-Koriandermarinade mit Möhren, Blumenkohl, Shiitake-Pilzen, Brokkoli, Bohnen, Zucchini & Paprika. Verfeinert mit Satésoße. Serviert mit Jasmin-Langkornreis im traditionellen Tontopf - 13,9€

32. VEGGIE POT ^{A,F,N}

Gemüsetopf mit Tofu, Pak Choi, Shiitake Pilzen, Shimeji Pilzen, Möhren, Kaiserschoten & Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl & lieblicher Tofu-Soja-Soße. Serviert im heißen Reispott - 12,9€

33. BUDDHA BURGER ^{A,C,F,G,N}

gegrillter Seitanpatty mit Mango-Coleslaw, Frischem Koriander, karamellierter Soja-Reduktion & lieblicher Mango-Chili-Crème im gedämpften Bao-Brötchen. Krautsalat & Süßkartoffelstäbchen als Beilage - 13,5€

34. FIT FOR KIDS ^{1,2}_{A,F,N,R}

Hühnerfiletstreifen oder Tofu & Seitan mit lieblicher Hoisinsoße & Saison-Gemüse. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen oder Jasminreis - 6,9€ (wahlweise auch als Hauptgericht - 12,9€)

BEILAGEN

Jasminreis ^N	2,9€
Reisbandnudeln ^N	2,9€
Udonnudeln ^{A,N}	3,5€
Curry-Soße ^{D,G,N}	2,9€
Bao-Brötchen ^{A,C,N}	3€
vietnamesisches Kimchi ^{A,D,F,N}	4,2€
gedämpftes Gemüse ^F	4,2€
Süßkartoffelstäbchen ^{AM}	4,8€
gold gebackener Tofu (2 Stk.) ^{A,E,N}	3,9€
Seitanwürfel ^{A,F,N}	4,8€
gegrilltes Lachsfilet (1 Stk.) ^{A,D,F}	6€
Großgarnelenspieß ^{B,N}	6€
knuspriges Hühner-/Entenfilet ^A	6,9€

MAIN DISHES

TRADITIONAL

25. ANGRY CALAMARI ^{1,2}_{A,E,F,L,R}

wok-tossed calamari with zucchini, carrots, beans, broccoli, shiitake mushrooms, cauliflower & bell peppers. Doused with piquant saté sauce. Served in a clay pot with kimchi & jasmine rice - 13,9€

26. FISH POT ^{1,2}_{A,D,F,R}

marinated salmon filet from grill with celery, carrots, cauliflower, broccoli, beans, zucchini, bell peppers, ginger & garlic. Refined with oyster sauce. Served with kimchi & jasmine rice - 13,9€

27. DRAGON'S BBQ ^{1,2}_{A,B,N,R}

grilled king prawn with honey-pepper-marinate, wok-tossed asparagus, sugar peas, cherry tomatoes, baby corn, carrots & pak choi in aromatic bbq-sauce. Served with sweet potato fries - 19,9€

28. BANH BAO BURGER ^{A,C,R}_{F,M,N}

grilled beef patty with mango coleslaw, coriander, homemade Umami-sauce & sweet mango-chili-crème in a steamed bao bun. Homemade kimchi & sweet potato sticks as side dish - 13,5€

29. MEKONG'S SURF N TURF ^{1,2}_{A,B,F,N,R}

king prawn skewer served on 200g medium grilled beef Entrecôte. Add with wok-tossed asparagus, carrots, baby corn, sugar peas & pak choi in Mekong-Whiskey sauce. Served with sweet potato fries - 24,9€

VEGETARIAN

31. SHAOLIN BOWL ^{A,E,F,L}

wok-tossed seitan & tofu, marinated in pepper-coriander with carrots, cauliflower, shiitake mushrooms, beans, broccoli, pepper & zucchini. Refined with piquant saté sauce. Served with jasmine rice - 13,9€

32. VEGGIE POT ^{A,F,N}

mixed vegetable pot with pak choi, tofu, shiitake mushrooms, shimeji mushrooms, carrots, snow peas & garlic. Seasoned with pure sesame oil and soy-sauce. Served in a clay pot of jasmine rice - 12,9€

33. BUDDHA BURGER ^{A,C,F,G,N}

grilled seitan patty, mango coleslaw, coriander, caramelized soy-reduction & sweet mango-chili-crème in steamed bao bun. Homemade coleslaw & sweet potato sticks as side dish - 13,5€

34. FIT FOR KIDS ^{1,2}_{A,F,N,R}

chicken strips or tofu with hoisin sauce & mixed vegetable. Served with sweet potato fries or rice - 6,9€ (optional as a main dish - 12,9€)

SIDES

jasmine rice ^N	2,9€
rice noodles ^N	2,9€
udon noodles ^{A,N}	3,5€
curry sauce ^{D,G,N}	2,9€
bao bun ^{A,C,N}	3€
vietnamese kimchi ^{A,D,F,N}	4,2€
steamed vegetables ^F	4,2€
sweet potato fries ^{A,M}	4,8€
gold baked tofu (2 pc.) ^{A,E,N}	3,9€
seitan cubes ^{A,F,N}	4,8€
grilled salmon filet (1 pc.) ^{A,D,F}	6€
king prawns skewer ^{B,N}	6€
crispy chicken/duck filet ^A	6,9€

FAMILIENMENÜ

TRADITIONELL

VEGETARISCH

Für die Familie hat UMAMI liebevoll ein Menü kreiert, welches als Familienplatte serviert wird. Das Menü enthält Vorspeise, eine Suppe, ein Hauptgericht inklusiver Beilagen zum Teilen. Als Abrundung folgt zum Abschluss ein Überraschungsdessert.

FÜR 2 PERSONEN 32€

FÜR 3 PERSONEN 45€

35. BAO DAI'S DINNER

SPRING ROLLS

gold gebackene Rollen mit Rindertartar, Morcheln, Erdnüsse, Glasnudeln, Möhren & Weißkohl

BOUILLON IN BOWL

Teigtaschensuppe mit Garnelen- & Hühnerfleischmischung in herzhafter Kräuterbrühe

GOLDEN POULARDE

knusprig gebackenes Hähnchenfilet in 5 Schätze-Würzung

Wählbar zwischen:

A) TENDER BIRD A,B,D,E, F,G,M,N

Hühnchen in Kokos-Curry, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren, Hokkaidokürbis, Ingwer & Zitronengras (verschiedene Variationen von der Wochenkarte)

B) DEEP GOLD BEEF A,B,D,E, F,M,N

medium wok-geschwenkte Rinderstreifen in frischer Mango-Julienne, Pak Choi, viet. Kräutern & gerösteten Erdnüssen

BEILAGE

Jasminreis, Kimchi, Limetten-Fisch-Vinaigrette,

Wasabi Crème, Mango-Chili-Crème

NACHSPEISE

Lasst euch überraschen!

36. BAO DAI'S FASTING A,E,F,G, M,N

BUDDHA ROLLS

gold-gebackene Rollen mit Tofu & Seitan, Frischen Kräutern, Erdnüsse & Glasnudeln

DIVING DOUGH

Teigtaschensuppe mit Gemüse-Füllung in herzhafter Kräuterbrühe

LUCKY MONK

vegetarische Seitanboulette auf einem Kräuterbeet

NOBLE HARMONY

Tofu in Kokos-Curry, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren, Hokkaidokürbis, Galanga & Zitronengras (verschiedene Variationen von der Wochenkarte)

BEILAGE

Jasminreis, Krautsalat, karamellierte Soja-Reduktion, Wasabi Crème, Mango-Chili-Crème


NACHSPEISE

Lasst euch überraschen!

Bao Dai, der 13. Kaiser ist bekannt für seine große Familie, mit der er bevorzugt speiste, da er gemeinsame Familienmahlzeiten als überaus wichtig erachtete.

Während der Phat Dan Feiertage hielt sich Kaiser Bao Dai sehr strikt an die Sitten & Gebräuche der vegetarischen Fastenzeit.

„Gutes Essen schmeckt eben besser, wenn man es teilt“

 = vegan

FAMILY MENU

TRADITIONAL

VEGETARIAN

UMAMI has lovingly created a menu for the family, which is served as a family platter and includes an appetizer and soup, a main course including side dishes to share. A surprise dessert follows to round off the meal.

FÜR 2 PERSONEN 32€

FÜR 3 PERSONEN 45€

35. BAO DAI'S DINNER

SPRING ROLLS

gold baked rolls filled with minced beef, mushrooms, glass noodles, peanuts, carrots & cabbages

BOUILLON IN BOWL

dumpling soup filled with chicken & prawns, served in a savoury herb-broth

GOLDEN POULARDE

crispy baked chicken fillet marinated with 5 herbs

Choose between:

A) TENDER BIRD A,B,D,E, F,G,M,N

chicken strips in golden coconut-curry, sweet potatoes, hokkaido pumpkin, ginger & lemongrass (different variation of the weekly menu)

B) DEEP GOLD BEEF A,B,D,E, F,M,N

medium wok-tossed beef strips with fresh mango slices, pak choi, viet. herbs & roasted peanuts

SIDES

jasmine rice, kimchi, lime-fish-vinaigrette, wasabi cream, mango-chili-cream

DESSERT

sweet surprise

36. BAO DAI'S FASTING A,E,F,G, M,N

BUDDHA ROLLS

vegetarian spring rolls with tofu, seitan, fresh herbs, peanuts & glass noodles

DIVING DOUGH

dumpling soup filled with vegetables served in a savoury herb-broth

LUCKY MONK

vegetarian seitan loaf bedded on fresh salad of the season

NOBLE HARMONY

tofu in coconut curry, sweet potatoes, potatoes, carrots, hokkaido pumpkin, galanga & lemongrass (different variation of the weekly menu)

SIDES

jasmine rice, coleslaw, soy sauce, wasabi cream, mango-chili-cream

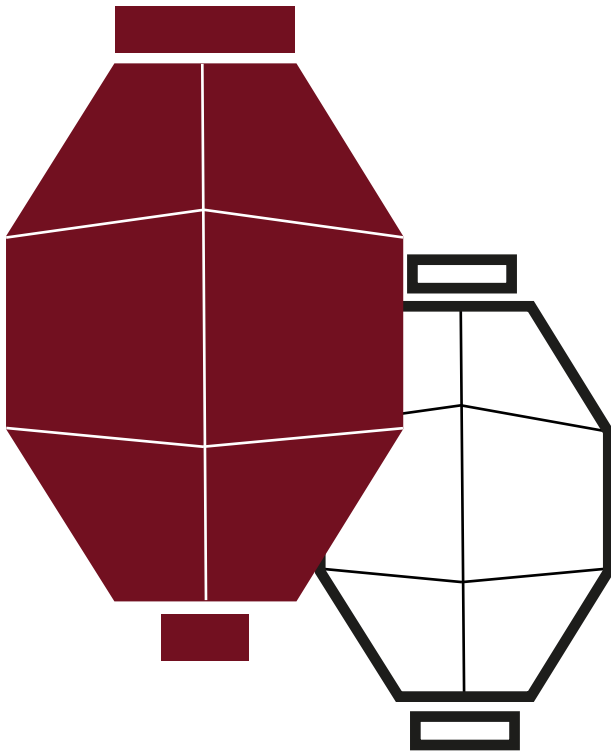
DESSERT

sweet surprise

Bao Dai, was the 13th and last emperor of the Vietnamese Nguyen-Dynasty. He preferred to enjoy the meals with his extended family.

During the Phat Dan Feast Bao Dai loved to keep the tradition to eat vegetarian dishes to clean his body and mind.

According to his motto: „Good food tastes much better when you share it with your dearest“



D&SSERT

NACHSPEISEN

DESSERT

KUCHEN DES TAGES

Frisch gebacken aus Mamis Ofen.
Informiert euch gerne bei unserem Service-Team. - 5,9€

CHIA MAMA ^{A,N}

Chia-Samen-Pudding in Kokos-Crème mit exotischen Früchten - 5,9€

NOIR PLAISIR ^{A,E,N}

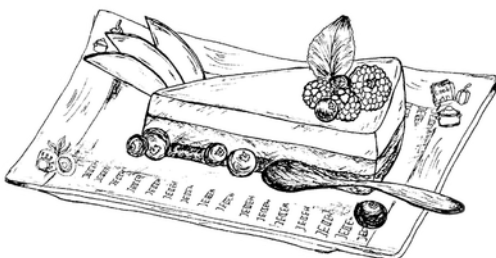
schwarzer Klebreis mit Erdnüssen in Mango-Kokos-Crème & exotischen Früchten - 5,9€

COCO BANANA LOAF ^{A,C,G,N}

hausgemachter Bananenkuchen mit karamellisierter Schicht und exotischen Früchten 5,9€

FORTUNE COOKIE ^{A,C}

Gibt es gratis nach einem Hauptgericht dazu!

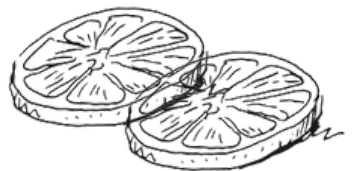


CAKE OF THE DAY

Freshly baked cakes out of mom's oven Ask our service staff for our cakes. - 5,9€

CHIA MAMA ^{A,N}

pudding with chia seeds in coconut cream with exotic fruits - 5,9€



NOIR PLAISIR ^{A,E,N}

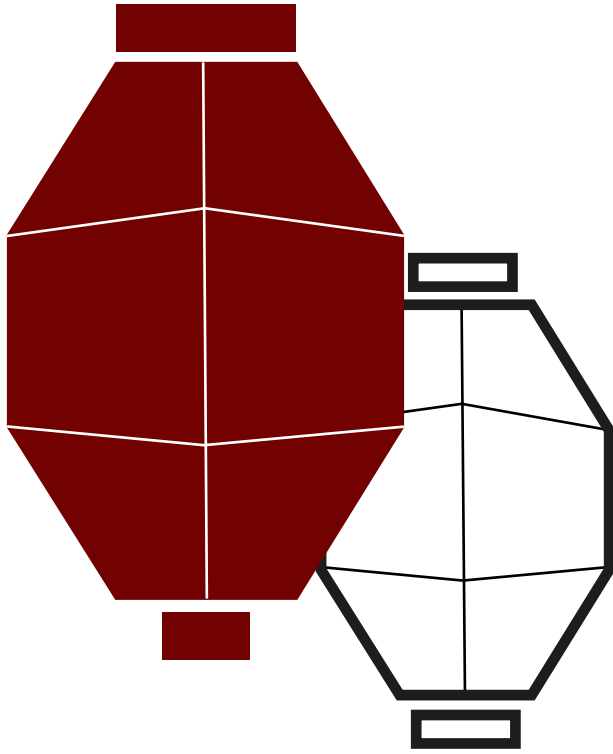
black sticky rice with peanuts in mango coconut cream & exotic fruits - 5,9€

COCO BANANA LOAF ^{A,C,G,N}

homemade banana cake with caramelized crust & exotic fruits - 5,9€

FORTUNE COOKIE ^{A,C}

get it for free after your main dish



DRINKS

SOFT & BEER

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{2,11} 3,2€
Coca Cola Zero ^{2,5,6,7,8,11} 3,2€

SCHNIEPPES

Tonic¹⁰ 3,5€
Bitter Lemon ^{2,4,10} 3,5€
Ginger Beer ² 3,5€
Ginger Ale² 3,5€

VÖSLAUER 0,25l

prickelnd 3€
ohne 3€

VÖSLAUER 0,75l

prickelnd 6€
ohne 6€

GRANINI SÄFTE & NEKTAR 0,3l

Orange 3,5€
Apfel naturtrüb 3,5€
Maracuja 3,5€
Kirsche 3,5€
Banane 3,5€
Mango 3,5€
Ananas 3,5€

Frisch gepresster
Orangensaft 5,2€

BEER

Krombacher vom Fass 0,3l 3,9€
Krombacher vom Fass 0,5l 5,5€
enthält Gerste - contains barley

Radler vom Fass 0,3l 3,9€
Radler vom Fass 0,5l 5,5€
enthält Gerste - contains barley

Krombacher Weizenbier 0,5l 5,5€
enthält Weizen - contains gluten

Krombacher alk-frei 0,33l 3,9€
enthält Gerste - contains barley

Saigon Beer 0,33l 4,5€
Exportbier aus Vietnam
South Vietnam's Famous beer

Tiger Beer 0,33l 4,5€
biggest Asian beer brand from
Singapore - contains barley



TEE & KAFFEE

HUE'S WINTER

belebender Tee aus frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten, Limettenblättern & Honig - 5,2€

AUTUMN LEAVES ³

gesunder Ingwertee mit frischer Orangenscheibe, Kumquathonig, Minzblättern & Limettensaft - 5,2€

ROSE ON THE WATER ^{2,11}

sanfter & lieblicher Tee mit lieblichen Rosenknospen, Süßholz auf grünen Sencha-Teeblättern - 5,2€

GREEN BLOSSOM ¹¹

sanfter Tee mit Lotuskugel in grünen Sencha-Blättern. Verfeinert mit Süßholz und gerösteten Reiskörnern - 5,2€

BLOOMING JASMINE ^{11, F}

sanfter Tee mit Chrysanthemenkugel in grünen Sencha-Blättern & Oolong Perlen. Verfeinert mit gerösteten Sojabohnen - 5,2€

SAPA MILK

Reismilch mit gerösteten Reiskörnern, Oolong Perlen & Süßholz - 5,2€

ZEN GARDEN

vitalisierender Tee aus der asiatischen Heilkräutermedizin mit Gojibeeren, Ume Pflaume, Süßholz, Chrysanthemenblüten & Oolong Perlen - 5,2€

SALTY PEARL

In Kräuter-Salz eingelegte Limette, verfeinert mit frischem Ingwer, Zitronenblättern & Akazien-Honig - 5,2€

MATCHA LATTE ^{11, F}

Matcha-Grüntee mit Sojamilchschaum & Pandanblättern - 5,2€



ORIGINAL CÀ PHÊ ^{11, F}

aromatischer Vietnamesischer Mocca. Schwarz oder mit karamellisierter Milch - 4€

TEA & COFFEE

HUE'S WINTER

teawithfresh ginger,
lemongrass, lime leaves &
honey - 5,2€

AUTUMN LEAVES ³

healthy autumn tea with
fresh ginger & orange slices,
mint, kumquat honey & lime
juice - 5,2€

ROSE ON THE WATER ^{2,11}

smoothing tea with mellow rose
buds, licorice on green sencha
tea leaves - 5,2€

GREEN BLOSSOM ¹¹

aromatic tea with a lotus pearl
& green sencha tea leaves.
Refined with licorice &
roasted rice grains - 5,2€

BLOOMING JASMINE ¹¹_F

smooth tea with
chrysanthemum in green
sencha tea leaves & oolong
pearls. Refined with roasted soy
beans - 5,2€

SAPA MILK

rice milk with roasted rice
grains, oolong & licorice - 5,2€

ZEN GARDEN

vitalising tea made of asian
medical herbs, goji berries, ume
plum, licorice, chrysanthemum &
oolongpearls - 5,2€

SALTY PEARL

pickled lime with herbs & salt,
refined with lemon leaves
& acacia honey - 5,2€

MATCHA LATTE ¹¹_F

matcha greentea with
hot soy foam & pandan
leaves - 5,2€



ORIGINAL CÀ PHÊ ¹¹_G

aromatic Vietnamese mocha.
Black or with caramelized milk - 4€

HOMEMADES

SA DA

Eistee aus Zitronengras mit frisch gepresstem Limettensaft, Zuckerrohr - 5,9€

KOH RONG MORNING ¹¹

klassischer grüner Eistee mit frisch gepresstem Limettensaft & Holunderblüten - 5,9€

MUI NE SHAKE ^{2,3}

Smoothie aus sonnengereifter Mango mit reiner Kokosmilch - 5,9€

SUMMER BREEZE ^F

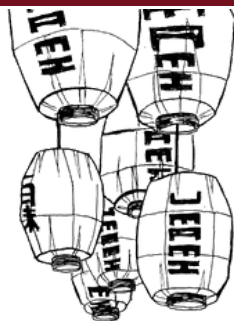
Smoothie aus Frischer Ananas mit frischer Minze, Limettensaft und Sojamilch - 5,9€

HIGHLAND REFRESHER ^{11, G, N}

traditioneller Eiskaffee mit karamellisierter Milch & gerösteten Sesamkörnern - 5,9€

GREEN SPLEEN ^{11, F}

Smoothie mit Babyspinat, Banane, Matcha, Sojamilch und Agavendicksaft - 5,9€



CORIANDER MULE ^{1, H}

Jamaica Ginger Beer mit frisch gepresstem Limettensaft, Koriander & einem Hauch Mandel - 5,9€

WHITE WHITE EAST ^G

exotisches und cremiges Getränk aus Rahmapfelstücken und karamellisierter Milch - 5,9€

MORNING DAWN ²

Frisches Getränk mit Erdbeerpüree, gepresstem Limettensaft, Basilikum, Chiasamen & Litschi - 5,9€

ALOHA ALOE

Frisches Getränk mit Aloe Vera, Frischem Limettensaft, Honig & Limettenblatt - 5,2€

HOMEMADES

SA DA

lemongrass icetea with
freshly squeezed lime
juice & cane sugar - 5,9€

KOH RONG MORNING ¹¹

green ice tea with freshly
squeezed lime juice &
elderflower syrup - 5,9€

MUI NE SHAKE ^{2,3}

smoothie with sweet mango
& coconut milk - 5,9€

SUMMER BREEZE ^F

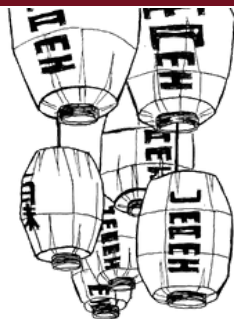
smoothie with pineapple, fresh
mint, lime juice & soy milk - 5,9€

HIGHLAND REFRESHER ^{11, G, N}

traditional vietnamese iced
coffee with caramelized milk
& sesame - 5,9€

GREEN SPLEEN ^{F 11}

smoothie with baby spinach,
banana, matcha green tea, soy
milk and agave syrup - 5,9€



CORIANDER MULE ^{1, H}

ginger lemonade with freshly
squeezed lime juice, coriander
& a pinch of almond - 5,9€

WHITE WHITE EAST ^G

refreshing smoothie
with custard apple
& caramelized milk - 5,9€

MORNING DAWN ²

homemade drink with strawberry
puree, squeezed lime
juice, basil, chia seeds &
lychee - 5,9€

ALOHA ALOE

homemade drink with aloe
vera nectar, Fresh lime
juice & lime leaf - 5,2€

COCKTAILS

SAIGON MULE ¹

Hausgemachter Umami-Reisvodka, Limetten, Frischen Gurkenscheiben & Ginger Beer - 8,5 €

GRASSMOPOLITAN

Hausgemachter Umami-Reisvodka, Grand Marnier, Limetten- & Cranberrysaft - 8,5€

UMAMI SOUR ^c

Hausgemachter Umami-Reisvodka, Frisch gepresster Limettensaft, Zuckerrohr, Basilikum & Eiweißschaum - 8,5€

GREENTEA MOJITO ¹¹

Goldener Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, hausgemachter Grünteelikör & Soda - 8,5€

JASMINE FIZZ ^{11 c}

Gin, hausgemachter Jasminlikör, Zitronensaft, Zuckerrohr & Eiweißschaum - 8,5 €

INVISIBLE FISH ^{c,D}

Chili-infusionierter goldener Rum, Himbeerlikör, Limettensaft, frisches Zitronengras, Eiweiß & ein Spritzer Fischsoße - 8,5€

SHADY CHARLIE ¹

Bourbon Whiskey, Grand Marnier, Frisch gepresster Limettensaft, Ingwer & Ginger Beer - 8,5€

CINNAMON COLADA ^{2,11}

Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft, Zimtlükör & Kokosaroma - 8,5€

BASIL SMASH

Gin, Frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker & vietnamesischer Basilikum - 8,5€

HUGO ⁹

Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten & frische Minze - 6,9€

DUSK ^{2,9,10,11}

Prosecco, Aperol, Orangenscheibe & Soda - 6,9€

KLASSISCHE LONGDRINKS

Cuba Libre ^{2,11}	7,9€
Gin Tonic ¹⁰	7,9€
Whiskey Cola ^{2,11}	7,9€

SPIRITUOSEN

Reisvodka 2cl	4,5€
Vodka 2cl	4,5€
Jägermeister 2cl	4,5€
Bitter 2cl	4,5€
Whiskey 2cl	4,9€

COCKTAILS

SAIGON MULE ¹

homemade „Umami“ rice vodka, ginger slices, lime juice, fresh cucumber & ginger beer - 8,5€

GRASSMOPOLITAN

homemade „Umami“ rice vodka, Grand Marnier, fresh lemongrass lime & cranberry juice - 8,5€

UMAMI SOUR ^c

homemade „Umami“ rice vodka, squeezed lime juice, sugar cane, basil & egg white foam - 8,5€

GREENTEA MOJITO ¹¹

golden rum, lime, cane sugar, fresh mint, homemade green tea liqueur & soda - 8,5€

JASMINE FIZZ ^{11 c}

gin, homemade jasmine liqueur, lime juice, sugar cane & egg white foam - 8,5€

INVISIBLE FISH ^{c,D}

chilli infused gold rum, framboise liqueur, lime juice, fresh lemongrass, egg white & a dash of fish sauce - 8,5€

SHADY CHARLIE ¹

bourbon whiskey, grand marnier, freshly squeezed lime juice, ginger & Ginger Beer - 8,5€

CINNAMON COLADA ^{2,11}

dark Rum, Baileys, coconut, pineapple juice & a pinch of cinnamon - 8,5€

BASIL SMASH

gin, freshly squeezed lime juice, cane sugar & vietnamese basil - 8,5€

HUGO ⁹

prosecco, elderflower syrup, lime & mint - 6,9€

DUSK ^{2,9,10,11}

prosecco, Aperol, orange slice & soda - 6,9€

CLASSIC LONGDRINKS

Cuba Libre ^{2,11}	7,9€
Gin Tonic ¹⁰	7,9€
Whiskey Cola ^{2,11}	7,9€

LIQUOR

Umami rice vodka 2cl	4,5€
Vodka 2cl	4,5€
Jägermeister 2cl	4,5€
Bitter 2cl	4,5€
Whiskey 2cl	4,9€

WEIN

UMAMI'S HAUSWEIN GRAUBURGUNDER °

-trocken-
Baden Weingut Zähringer

Zarter Duft von Apfel- & Holunderblüten, Nüssen, Bananen, Zitronen und Mangoschalen. Kräftiger, gut strukturierter Körper mit pikanter und fruchtig-würziger Säure

0,1l - 4,5€ / 0,2l - 7€ / 0,75l - 28€

RIESLING °

-halbtrocken-
Oestricher Weinkellerei Rheingau

Rassiger Riesling mit Bouquet von Weinbergpflirsichen & Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch mit kräftiger Säure.

0,1l - 4,5€ / 0,2l - 7€ / 0,75l - 27€

-Weinschorle 7€-

UMAMI SHAUSWEIN SPÄTBURGUNDER °

-trocken-
BIO Weingut Zähringer

Duft von Brombeeren, Kirschen, Heidel- und Holunderbeeren. Feine Gerbstoffnoten, die von der filigranen Säure umrahmt werden. Spielerische Leichtigkeit und dennoch gehaltvoller Körper.

0,1l - 4,5€ / 0,2l - 7,0€ / 0,75l - 28€

MERLOT VENETO °

-trocken-
IGT La Quercia - Benatti

Intensives Bouquet von Beerenfrüchten. Von klarer und eleganter Struktur mit pikanter & würziger Säure.

0,1l - 4,5€ / 0,2l - 7,0€ / 0,75l - 27€

ROSE D'ANJOU AC °

-halbtrocken-

Domaine de Fines Cabernet Franc von sehr fruchtiger Note süßer Erdbeeren.

0,1l - 4,5€ / 0,2l - 7€ / 0,75l - 27€

PROSECCO °

-trocken-

Frizzante - Langanhaltendes Bouquet von Aprikosen und reifen Früchten. Am Gaumen würzig, rassig und elegant

0,2l - 6,2€

PAUL CLÉMOT CRÉMANT DE LOIRE BRUT °

Sein Bouquet ist blumig mit einer fruchtigen Note, die an Trockenfrüchte erinnert und versehen mit einer rauchigen Nuance.

0,75l - 39€

WINE

UMAMI'S HAUSWEIN PINOT GRIS °

-dry-
Baden Weingut Zähringer

delicate scent of apple & elder-
flower, nuts, banana, lemon and
mango peels savory, fruity and
aromatic

0,1l - 4,5€ / 0,2l - 7€ / 0,75l - 28€

RIESLING °

-semi-dry-
Oestricher Weinkellerei Rheingau

classy Riesling with a scent of
vineyard peach and citrus fruits
strong taste and a fruity acidity

0,1l - 4,5€ / 0,2l - 7€ / 0,75l - 27€
-spritzer 7€-

UMAMIS HAUSWEIN PINOT NOIR °

-dry-
BIO Weingut Zähringer

scent of blackberries, blue-
berries and elder berries
rich in content, but still very light

0,1l - 4,5€ / 0,2l - 7,0€ / 0,75l - 28€

MERLOT VENETO °

-dry
IGT La Quercia - Benatti

intensive Bouquet of berries.
Clear, elegant and savory
acidity.

0,1l - 4,5€ / 0,2l - 7,0€ / 0,75l - 27€

ROSE D'ANJOU AC °

-halbtrocken-

domaine de fines cabernet
Franc of very fruity note of ripe
strawberries

0,1l - 4,5€ / 0,2l - 7€ / 0,75l - 27€

PROSECCO °

-trocken-

frizzante - lovely bouquet of
apricots and ripe fruits
savory, strong and still elegant

0,2l - 6,2€

PAUL CLÉMOT CRÉMANT DE LOIRE BRUT °

floral bouquet with a fruity note reminiscent of dried fruit and a
smoky nuance.

0,75l - 39€

ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

- 1 = Konservierungsstoff
- 2 = Farbstoff
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = Süßungsmittel Saccharin
- 5 = Süßungsmittel Cyclamat
- 6 = Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle)
- 7 = Süßungsmittel Acesulfam
- 8 = Phosphat
- 9 = geschwefelt
- 10 = chininhaltig
- 11 = coffeinhaltig
- 12 = Geschmacksverstärker
- 13 = geschwärzt

ALLERGENE

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere und -erzeugnisse
- C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E = Erdnüsse und -erzeugnisse
- F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und -erzeugnisse
- M = Senf und Senferzeugnisse
- N = Sesamsamen und -erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Produkte

ALLERGENS

ADDITIVES

- 1 = preservative
- 2 = dye
- 3 = antioxidant
- 4 = sweetener Saccharin
- 5 = sweetener Cyclamat
- 6 = sweetener Aspartam (Phenylalanin)
- 7 = sweetener Acesulfam
- 8 = phosphate
- 9 = sulphurized
- 10 = contains quinine
- 11 = contains caffeine
- 12 = flavour enhancer
- 13 = blackened

ALLERGENS

- A = gluten-containing cereals/ -productase
- B = crustaceans/products
- C = egg/ products
- D = fish/ products
- E = peanuts/ products
- F = soybeans/ products
- G = milk/products (lactose-containing)
- H = nuts or nut products
- L = celery/ products
- M = mustard/ products
- N = sesame seeds/products
- O = sulfur oxide / sulfites
- P = lupin/en products
- R = molluscs/products

WHERE
TRADITION MEETS
THE  FUTURE



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI

RANKESTRASSE 2, 10789 BERLIN
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
KUDAMM@UMAMI-RESTAURANTS.DE