WOCHENKARTE

02.11.-08.11.26

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

CLOUD ON THE SEA

Erfrischungsgetränk aus Kokoswasser, Matcha, Vanille, Kondensmilch & frischer Sahne.

~5,9€~

PHIN MARTINI

Cocktail aus Reisvodka, Khalúa Likör, Vanille & vietnamesischer Kaffee.

~8,5€~

V1. LUCKY BAGS

A, D, F, N, (R)

Knusprig gebackene Gyoza gefüllt mit Huhn oder Gemüse. Dazu Soja-Sesam-Dip oder vegetarisch mit Unagisoße. Serviert mit hausgemachtem Kimchi.

~6,2€~

H1. PEANUT SKEWER

D, E, F, N

Gegrillte Hähnchen-Zwiebel-Zucchini-Paprika-Spieße oder Tofu in Saté-Soße. Serviert in einer traditionellen indochinesischen Erdnuss-Kokos-Soße. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. MOM'S STEW

Zarte geschmorte Rinderwürfeln in einer wärmenden 5-Kräuter-Brühe auf gedämpften Vermicelli-Reisnudeln. Serviert mit frischem Kräutersalat, Frühlingszwiebeln & Koriander.

~13,9€~

H3. CANARD AU BASILIC

F, E

Barbarie Entenbrust gebraten mit Wok-geschwenktem Brokkoli, Pak Choi, grünem Spargel, Zucchini & Thai-Basilikum in herzhafter Hoisinsoße. Begleitet von schwarzem Naturreis.

~18,9€~

PISTACHIO DREAM

A, G, H

Hausgemachtes Pistazien Tiramisu. Verfeinert mit frischen Früchten.

~5,9€~

GOLDEN APPLE

A, G, H

Cremiger Cheesecake mit buttrigem Keksboden. Getoppt mit weichen Zimt-Karamell-Äpfeln. Verfeinert mit Karamell- & Himbeersoße.

~5,9€~

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI

umami

WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-RESTAURANTS.DE
#UMAMIISLOVE

WEEKLY SPECIALS

02.11.-08.11.26

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

CLOUD ON THE SEA

A refreshing drink made with coconut water, matcha, vanilla, condensed milk & cream.

~5,9~

PHIN MARTINI

A cocktail made with rice vodka, Kahlúa, vanilla & Vietnamese coffee.

~8,5€~

V1. LUCKY BAGS

A, D, F, N, (R)

Crispy-fried gyoza filled with either chicken or vegetables. Served with a soy-sesame dipping sauce (or an unagi sauce for the vegetarian version) & accompanied by house-made kimchi.

~6,2€~

H1. PEANUT SKEWER

D, E, F, N

Grilled skewers featuring chicken, onion, zucchini & bell pepper or tofu marinated in satay sauce. Served in a traditional Indo-Chinese peanut-coconut sauce, accompanied by a seasonal salad and long-grain jasmine rice.

~8,9€~

H2. MOM'S STEW

Tender braised cubes of beef simmered in a warming five-herb broth. Served over steamed vermicelli rice noodles. Garnished with a fresh herb salad, spring onions & cilantro.

~13,9€~

H3. CANARD AU BASILIC

F, E

Pan-seared Barbary duck breast served with wok-tossed broccoli, bok choy, green asparagus, zucchini, and Thai basil in a savory hoisin sauce. Accompanied by black wild rice.

~18,9€~

PISTACHIO DREAM

A, G, H

Homemade pistachio tiramisu. Refined with fresh fruit.

~5,9€~

GOLDEN APPLE

A, G, H

Creamy cheesecake with a buttery biscuit base, topped with tender cinnamon-caramel apples & finished with a drizzle of caramel & raspberry sauce.

~5,9€~