

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY  
JAPANESE FOOD 波

# NAMI

# MENY

Denna meny är till så stor utsträckning som möjligt uppbyggd med råvaror från våra lokala samarbetspartners. Grönsaker från lokala aktörer, kött från Lillegårdens Kött & Chark samt fisk & skaldjur från fiskebåtarna i Träslövsläge.

En traditionell japansk izakaya har samma avspända atmosfär som man kan hitta på en spansk tapasbar eller en svensk kvarterskrog. Hit går alla sorters människor. För att prata affärer, umgås eller bara ta det lugnt. Maten som serveras är enkel och fräsch: grillat kött eller fisk, grönsaker, grytor och varma soppor. Sushi, kaizen donburi och sashimi förekommer också.

På en izakaya ska mat och dryck följa varandra i harmoni. Här kan man välja enstaka anrättningar eller fylla hela bordet med smårätter. Som sköljs ner med en iskall japansk öl ackompanjerad av skön sake.

**NAMI** betyder våg på japanska.

Vågen är en självklar del i japansk kultur och tradition. Ett av världens mest kända konstverk är The Great Wave of Kanagawa, av Katsushika Hokusai från 1829.

Vågen är en av de absolut starkaste naturkrafter vi kan uppleva. Dess kraft kan krossa. Men också skapa en känsla av det oövervinnliga, som i det magiska ögonblicket då surfaren balanserar på toppen av dess styrka. Med vågen som tema knyter vi ihop haven runt Japan med våra västkustska vilda vatten. Denna sammansmältning är grundfilosofin för vår izakaya i Varberg som vi valt att kalla NAMI.

Välkommen!



# MENY



NAMI **bold**  
VÅR NYA BAR

## ALLA MÅSTE LÄSA!

Vår meny består av mindre rätter 'family-style'. Rätterna är byggda att njutas tillsammans, av alla vid bordet, barn som vuxna. Ju fler Ni är, desto fler rätter att uppleva! Sju, åtta rätter per sällskap är oftast lagom. Men, testa gärna vår Nami-meny om det är första gången Ni är här. Så hjälper vi er att fixa en skön middag. Se här under!

- MÄRKNING MED\*\* = Görs / eller är vegansk.  
- Vid ev. allergier låt oss veta, så fixar vi det helt säkert!

## NAMI VÄLJER ÅT ER!

**NAMI'S MENY\*\*** - LÄMNA DET TILL OSS! p.p 525:-

*Ett riktigt bra menyalternativ om beslutsångesten slår till. Njuts bäst av hela sällskapet.*

Vi hjälper er med menyn, så luta er tillbaka, slappna av och häng med i 3 läckra serveringar!

Minimum 2 pers.

*- Glöm inte sake till maten!*

**TORIAEZU** - DET ÄR HÄR DET BÖRJAR!

*- DET ÄR ALLTID EN BRA IDÉ ATT STARTA MED ETT GLAS BUBBEL! ELLER HUR...?*

**EDAMAME\*\*** - *Sojaböner smaksatta med vårt yuzu-havssalt.* 55:-

Vi har sagt det så många gånger - Denna böna är beroendeframkallande! **VEG.**

**SOJA-EDAMAME\*\*** - *Soja & lime-karamelliserade sojaböner.* 60:-

En kladdigare variant på denna böna som överraskar! **VEG.**

**SOYA-PADRONES\*\*** - *Soja karamelliserade chilies.* De flesta ganska milda men en & annan är riktigt het. En start som överraskar! **VEG.** 75:-

**MISOSOPPA\*\*** - *Miso blandas med kombudashi* 40:-  
Serveras i traditionell misoskål med wakamealger & tofu. **VEG.**

*Alla rätter märkta med \*\* - Görs Veganskt.*

## OSOUZAI - ANNAT SMÅTT

**GOMAWAKAME\*\*** - Sjögrässallad med wakame-alger, chili och sesamolja. If you haven't tried it. Try it! **VEG.** 65:-

**CHUKA IKA SALADA** - Löjligt god bläckfisksallad. Den bästa sallad vi haft på vår meny enligt väldigt många. 80:-

**KIMUCHI\*\*** - Nami's fermenterade kålsallad med ingefära, vitlök & chili. Hot for some!! **VEG.** 70:-

**RENKON-BRO NO GOMA-AE\*\*** - Broccoli dresad med en himmelsk sesamdressing. Bra tillbehör till det mesta på vår meny. **VEG.** 70:-

**YUZUMAJO** - Japansk citrusmajo. 25:-

**VEGANSK AIOLI\*\*** - Vegansk majo smaksatt med vitlök & persilja. **VEG.**

**SRIRACHAMAJO** - Het chilimajo med habanero & sriracha - för den tuffe!  
*All majo passar speciellt bra till våra friterade rätter.*

**GOHAN\*\*** - Det japanska rundkorniga riset. **VEG.** 35:-

## SASHIMI / TARTAR - SKURET KÖTT / RAW

**NAMI'S SASHIMI** Stora 285:-  
*Dagens urval av fisk & ibland skaldjur.* Lilla 200:-

Det bästa vi har serveras på traditionellt vis med tosasoja. Fisken tar vi, i den mån vi kan, från våra vänner i Läjet. Sashimi njuts alltid helst med sake!

**YUKKE TARTAR** 165:-  
*Den perfekta tartaren.*

Vi serverar den med en svamp & tryffelkräm, något krispigt, picklad äggula och wasabi-soja. Den här är en favorit här på NAMI!

**CEVICHE** 165:-  
*Även här dagens urval av fisk & ibland skaldjur.*  
Ceviche på Nami är som sashimi men råvaran är twistad med citrus & soja.

## SÅ HÄR TÄNKER VI.

På NAMI strävar Vi alltid efter att hitta våra råvaror så nära det bara går när man driver japansk krog i Sverige. Vi jobbar med msc-märkt, ekologisk & vildfångad fisk och vi får mycket fångst direkt från båtarna i Låjet. Kött tar vi helst från Lillegårdens Kött & Chark och grönsaker ser vi till att använda i den säsong de hör hemma, oftast iallafall.

## SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

### EBI GYOZA *GLU.*

*Stekta Vannamei dumplings*

Vi serverar gyozan karameliserade direkt från pannan med en fräsch syra från det japanska skafferiet!

### MURUGAI NO SAKAMUSHI

*Moules marinières på NAMI's vis.*

Den underbara blåmusslan i sake, lime, chilli, persilja, vitlök & kokos. Serveras med grillad Soft Bun. Klabbigt värre men såklart riktigt smarrigt & gott.

### NAMAZU NO KABAYAKI

*Grillad, kabayaki-karameliserad Clarias.*

Denna fina gårdsfisk glazeras med smakrik kabayaki-marinad, grillad nori samt friterad ingefära.

## YASAI – GRÖNSAKER

### KARIFURAWĀ\*\* *VEG.*

*Blomkål som aldrig förr.*

Tempura fast ändå inte! Blomkålen friteras & serveras med en syrlig citrondressing. Baaam!!

### SATSUMAIMO FURAI\*\* *VEG.*

*Friterad sötpotatis.*

Helt enkelt bara våra populära sötpotatis pommes. Tips! - Beställ med majo!

### TAMAGO *VEG.*

*Japansk omelett med en massa gött!*

Omeletten serveras med rökt tofu, stekt spenat samt ljus soja.

### YAKI TOU MORO KOSHI\*\* *VEG.*

*Majs är ju alltid gott!*

Grillade, karameliserade majsstavar med hoisin-sås & furikake.

Visa andra var du är!  
Tagga oss på Insta!  
#restonami  
#namibold



## NIKU – KÖTT

### GYOZA\*\* - NAMI-KLASSIKER *GLU.*

*Dumplings fyllda med nöt- & fläskfärs.*

Gyozan steks, ångas och dressas med sesam- & sojadressing samt gochujang' (koreansk chilipasta)

*Vegan: Fylld med Sojaböner, ingefära, lök & morot.*

135:-

### KARAAGE\*\* - NAMI-KLASSIKER

*Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfile.*

Alltid ett enastående inslag på NAMI. Glöm inte majo'n till denna rätt!

*Vegan: Oumph*

120:-

### YAKINIKU

*Yakiniku-marinerat högrev... Nice!*

Högrevet grillas och dressas med en japansk plummon.

115:-

## SUSHI – SMAKSATT RIS

- Vi har den japanska lagern, Kirin Ichiban 50cl. För den som är sugen på normalburk!

### MAKI

Vi serverar 4 eller 8 maki per meny.

### SHAKE MAKI

*Zuke gravad laxmaki - vilken grej!*

Picklad gurka, strimlad rödkål, yuzumajo. Enkla smaker som gifter sig väl!

4st - 120:-

8st - 230:-

### BUTA FURAI

*Friterad fläskmaki.*

Denna fläskmaki är grym! Serveras med het Kimuchimajo och krispig sallad.

4st - 110:-

8st - 210:-

### KONSAI FURAI\*\*

*Maki på friterad rotselleri.*

Pankopanerad, friterad rotselleri med kikärtskräm & sallad som krisp.

4st - 100:-

8st - 190:-

## NIGIRI

Vi köper så mycket msc-märkt, eko-odlad samt vildfångad fisk som möjligt. Bara så att Ni vet!

## DAGENS URVAL UTAV 4 FISKAR

- 8 nigiri - Vår sushichef väljer.

200:-

- 12 nigiri - Vår sushichef väljer.

300:-

## DEZÄTO – DESSERT

**CHOKOKEKKI** *GLU.* 120:-

*Chokladbrownie a la NAMI.*

Vi serverar brownien tillsammans med miso-karamell, funny popcorn samt crazy wasabi dressade kikärtor.

**DORAYAKI** 120:-

*Japansk dubbelvåffla.*

Serveras med glass smaksatt med shiso från egen trädgård. Sött och såklart löjligt gott!

**YUZU SORBET\*\*** *VEG.* 75:-

*Om man vill ha det syrliga avslutet!*

Vi serverar vår sorbet med maräng och något annat. Yuzu - en japansk citrusfrukt som passar perfekt till just sorbet.

## NOMIMONO – DESSERT COCKTAILS

**ESPRESSO MARTINI\*\*** 159:-

*Isande kall Espresso skakas hårt & snyggt med Galliano.*

Yes! Detta är hot shot vibes!

**CHOKLADCOCKTAIL DE LUXE\*\*** 159:-

*INNEHÅLLER ALKOHOL*

*Varför inte bara ta en lyxig chokladdrink?*

Shaken not stirred med extra grädde samt riven choklad. Ni vet väl att choklad innehåller glädjehormonet Serotonin...  
Perfekt för ett lyckat slut på kvällen!

**BUBBEL MED SORBET\*\*** 159:-

*För dig som vill avsluta med stil!*

Mousserande vin med sorbet helt enkelt.

FÖLJ OSS PÅ VÅRA  
SOCIALA MEDIER!

VÅR FINA HEMSIDA!

[resto-nami.se](http://resto-nami.se)

CHECKA GÄRNA IN PÅ VÅR  
FACEBOOKSIDA...

[facebook.com/RestoNami](https://facebook.com/RestoNami)

KOLLA IN VÅRA GÄSTERS & VÅRA  
EGNA BILDER PÅ INSTAGRAM.

[#restonami](https://twitter.com/restonami) / [@restonami](https://twitter.com/restonami) /

[#namibold](https://twitter.com/namibold) / [@\\_namibold\\_](https://twitter.com/_namibold_) / plats: Baren

