

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 smak-satta med vårt yuzu-havssalt.* 55:-

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

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

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

TEMPURA** - *Tempurafriterad majs.* 55:-
Inga konstigheter här, bara ett trevligt snack. Perfekt före eller under middagen! **VEG.**

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

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

OSOUZAI - ANNAT SMÅTT

KYURIWAKAME** - Sjögrässallad med tång, syrad gurka, chili och sesamolja. Nytt inslag med svensk ekologisk tång. **VEG.** 70:-

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:-

KYABETSU SALADA - Eller Cole Slaw som vi säger här! Ganska Klassisk men smaksatt med sesam och soja-majo. 70:-

YUZUMAJO - Japansk citrusmajo. 25:-

VEGANSK JALAPEÑO & PONZUMAJO** - Vegansk majo inte att förakta. Testa Bara! **VEG.**

SRIRACHAMAJO - Het chilimajo med 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 servera vi på traditionellt vis med tosasoja. Fisken tar vi, i den mån vi kan, från våra vänner i Läjet. Sashimi njuts alltid helst med sake!

GUNKAN NO EBIX 2 90:-
Lättrökta kräftstjärter från Läjet.

Gunkan betyder "slagskepp" på japanska och formen liknar faktiskt ett litet skepp. Gunkan används ofta om inte toppingen fäster vid riset, som till exempel i det här fallet fylld med den underbara kräftan och tryffel-majo.

YUKKE TARTAR** 165:-
Den perfekta tartaren på nötinnanlår.
Serveras med rostad vitlöksemulsion, forellrom samt något krispigt. Den här är en favorit på NAMI!

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 Läjet. Kött tar vi helst från Lillegårdens Kött & Chark och grönsaker ser vi till att använda i den säsong de hör hemma, oftast iallafall.

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



SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

TATSUTA-AGE

Tunnt panerad friterad 'catch from the ocean' serveras med citron och havssalt

Enkelt men så gott... Glöm ej majo!

SABA NO SHIOYAKI

Grillad Makrillfilé.

Det bästa vi vet är faktiskt grillad Makrill på sommaren!

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 Sojabönor, ingefära, lök & morot.

KARAAGE** - NAMI-KLASSIKER

Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfilé.

Alltid ett enastående inslag på NAMI.

Glöm inte majo'n till denna rätt!

Vegan: Oumph

KUSHI-YAKI – GRILLAT PÅ SPETT

Alla grillspett serveras i par och varvas med salladslök:

EBI YAKITORI

Grillade vannamei-räkor.

Grillspett med vannamei räkor smaksatta med Yuzu kosho, en fermenterad pasta på grön chilli, Yuzu-zest & salt.

BUTA

Grillad fläskside.

Vi grillar fläsket krispigt och penslar det med en gochujang-mirin glaze. Precis som vi gillar det!

KINOKO** *VEG.*

Grillad svamp...

Den blygsamma champinjonen briljerar. Grillad och serverad med en ponzuglaze.

YASAI – GRÖNSAKER

120:-

HARUMAKI** *VEG.*

Vårrulle fylld med böngroddar, spets- & grönkål.

Vårrullen steks och serveras med ett brynt smör smaksatt med vitlök & soja. Vi har såklart en sake som passar lysande till denna! Tamagawa Kimoto!

125:-

125:-

SATSUMAIMO FURAI** *VEG.*

Friterad sötpotatis.

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

85:-

135:-

NASU NANBANZUKE** *VEG.*

Friterad inlagd aubergine.

Auberginen friteras och marineras i soja, chili, mirin och kyls sedan ner innan servering.

85:-

SUSHI – SMAKSATT RIS

MAKI

Vi serverar 4 eller 8 maki per meny.

SHAKE MAKI

Lätt eldad lax på maki - vilken grej!

Gurka, sallad & majo med pickles & curry.

4st - 120:-

8st - 230:-

120:-

BUTA FURAI

Maki på pankopanerat, friterat fläsk.

Serveras med krisp och chilimajo.

4st - 110:-

8st - 210:-

140:-

ASPARAGASU** *VEG.*

Grillad Sparris.

Makin fylls med grillad sparris, purjo & gurka.

4st - 100:-

8st - 190:-

125:-

NIGIRI

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

95:-

DAGENS URVAL UTAV 4 FISKAR

- 8 nigiri -
- 12 nigiri - Vår sushichef väljer.

200:-

300:-



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

DEZĀTO – DESSERT

CRĒME BRÛLÉE 'JAPANESE STYLE' 100:-

Vi smaksätter vår brûlée med den finaste mison.

Beställ och överraskas!

CHŌRŌ & YUZU VEG.** 120:-

Sommrigt ju!

Yuzusorbet serveras med maräng, fläderskum & jordgubbar!

KAFFESORBET VEG.** 85:-

Perfekta avslutet på en skön middag!

TRYFFEL VEG.** 45:-

Om man känner för en espresso och lite choklad!

NOMIMONO – DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI** 169:-

Isande kall Espresso skakas hårt & snyggt med Galliano.

Yes! Detta är hot shot vibes!

CHOKLADCOCKTAIL DE LUXE** 169:-

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!

HIGHONLOVE -BUBBEL MED SORBET** 169:-

För dig som vill avsluta med riktigt god stil!

Prosecco från Veneto med en kula sorbet.

Ja jäklar va gott detta är!

FÖLJ OSS PÅ VÅRA
SOCIALA MEDIER!

VÅR FINA HEMSIDA!

resto-nami.se

CHECKA GÄRNA IN PÅ VÅR
FACEBOOKSIDA...

facebook.com/RestoNami

KOLLA IN VÅRA GÄSTERS & VÅRA
EGNA BILDER PÅ INSTAGRAM.

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

[#namibold](https://twitter.com/namibold) / [@_namibold](https://www.instagram.com/_namibold) / plats: Baren

