

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 550:-

*Ett riktigt bra menyalternativ om besluts-
ångesten 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-** 55:-
satta med vårt yuzu-havssalt.

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

SOJA-EDAMAME – Soja & lime-** 65:-
karamelliserade sojaböner.

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

TŌMOROKOSHI NO TEMPURA –** 70:-
Tempurafriterad majs.

Inga konstigheter här, bara ett trevligt snack. Perfekt före eller under middagen! **VEG.**

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

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

OSOUZAI – ANNAT SMÅTT

KYURIWAKAME** – Tång & gurksallad smaksatt 70:-
med chili och sesamolja. Tången är svensk &
ekologiskt odlad från Glommen. **VEG.**

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

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

TOMATO NO MINTO-AE** – Klassisk tomatsallad 70:-
med en japansk twist - mynta, yuzu & salladslök. **VEG.**

YUZUMAJO** – Japansk citrusmajo. 30:-
(finns som vegansk)

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

GOHAN** – Det japanska rundkorniga riset. **VEG.** 40:-

SASHIMI / TARTAR – SKURET KÖTT / RAW

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

Det bästa vi har serverar vi på traditionellt vis med Tosa-soja. Fisken tar vi, i den mån vi kan, från våra vänner i Läjet. Sashimi och sake – alltid en match made in heaven.

HAMACHI NO TATAKI 165:-
Tataki på finaste hamachi.

Lätt eldad hamachi dressas med citrus, shiso, charlottenlök, forellrom samt något krispigt.

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

Serveras med himmelsk tare, wasabi emulsion och även här 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.

NIKU – KÖTT

GYŪNIKU NO GURIRU

185:-

Grillat, hängmörat svenskt nötkött!

En Japansk smaksättning på denna fina köttbit!
Vi grillar köttet, gärna med kappa, och serverar den med ett kryddigt Yuzusmör. Gillar man kött är det denna man skall ta.

TOROTORO BUTABARA

150:-

Grillad svensk fläskside.

Vi lågtempar fläsket över natten och grillar det sedan krispigt, karamelliserat & portionerat innan servering. Oj va gott!

GYOZA** - NAMI-KLASSIKER GLU.

135:-

Dumplings fyllda med nöt- & fläskfärs.

Gyozan steks, ångas och dressas med sesam- & sojadressing samt gochujang* (koreansk chilipasta)
Vegan: Fylld med Sojaböner, ingefära, lök & morot.

KARAAGE** - NAMI-KLASSIKER

125:-

Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfile.

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

YASAI – GRÖNSAKER

HARUMAKI** VEG.

125:-

Vårrulle fylls med grönsakslandet.

Vårrullen steks i het panna och serveras med ponzu. Vi har såklart en sake som passar lysande till denna!

SATSUMAIMO FURAI** VEG.

95:-

Friterad sötpotatis.

Helt enkelt bara våra populära sötpotatis-pommes.
Tips! Extra gott med vår majo.

YASAI DENGAKU** VEG.

95:-

Säsongens grillade grönsaker med kryddig rödmiso.

En sidorätt som verkligen lyfter de andra rätterna men är alldeles utmärkt för sig själv.

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



SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

EBI TO HOTATE

155:-

Sauterade vannameiräkor & drottning musslor.

Räkor & musslor slungas på het panna med chili, vitlök & persilja. *Adelante!!*

SABA NO SHIOYAKI

135:-

Grillad Makrillfile.

Det bästa vi vet är faktiskt grillad makrill på sommaren!
Vi strör lite yzusalt och det räcker!

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

4st - 120:-

Lätt eldad lax på maki - vilken grej!

8st - 230:-

Picklad gurka & dillmajo!!

BUTA FURAI

4st - 115:-

Maki på pankopanerat, friterat fläsk.

8st - 220:-

Serveras med krisp och chilimajo.

ASPARAGASU** VEG.

4st - 100:-

Grillad Sparris.

8st - 190:-

Här tillsammans med picklad lök och rostad sesam-majo.

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 -
- 12 nigiri - Vår sushichef väljer.

200:-

300:-

DEZĀTO – DESSERT

RUBĀBU & ICHIGO

Sommrigt!!

Vit Choklad & rabarbermousse serveras med jordgubbsmaräng & yuzu curd!

125:-

CALIENTAS

Typ churros fast bättre!

Serveras med brynt smörglass & kolasås smaksatt med miso. Beställ och överraskas! *Innehåller ägg*

135:-

YUZU SORBET** VEG.

Om man vill ha det sylriga avslutet!

85:-

TRYFFEL** VEG.

Om man känner för en köpp kaffe och lite choklad!

55:-

NOMIMONO – DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI**

Isande kall Espresso skakas hårt & snyggt med Galliano.

Yes! Detta är hot shot-vibes!

169:-

CHOKLADCOCKTAIL DE LUXE**

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!

169:-

BUBBEL MED SORBET**

För dig som vill avsluta med riktigt god stil!

Prosecco från Veneto med en kula sorbet.
Ja jäklar va gott detta är!

169:-

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://twitter.com/restonami) /

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

