

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 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.** 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:-

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

**VEGANSK JALAPEÑOMAJO\*\*** – Vegansk majo smaksatt med jalapeño. **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:-

**GOHAN FURIKAKE\*\*** – Japanskt rundkornigt ris med pickles, rom, nori furikake. 65:-

## 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 tosa-soja. Fisken tar vi, i den mån vi kan, från våra vänner i Läjet. Sashimi njuts alltid helst med sake!

**TATAKI HIRAMASA** 145:-  
*Perfekt skuren kingfish med delikat smaksättning.*

Hiramasas är en odlad och ASC-märkt fisk från Danmark och passar otroligt bra till sashimi & tataki. Vi serverar den lätt eldad med ljus soja, bovete & shiso.

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

Serveras med rödbetschips, forellrom samt tosa-soja. 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 Läjjet. 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

### TATSUTA-AGE

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

Enkelt men så gott!

### SHAKE NO TERIYAKI

*Halstard teriyakimarinerad lax från Skagen.*

Vi serverar den bästa laxen dressad med smakrik teriyaki & såklart lite annat som tillför stil och smak!

### NAMAZU NO KABAYAKI

*Grillad, kabayaki-karameliserad Clariasfärs på spett.*

Denna fina gårdsfisk glazeas med kabayaki-marinad & serveras med en picklad äggula vid sidan.

## 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 kycklinglårfile.*

Alltid ett enastående inslag på NAMI.

Glöm inte majo'n till denna rätt!

*Vegan: Oumph*

### BUTA YAKI

*Pluma grillad till perfektion.*

Pluman sitter ovanpå karrén & kotletten på grisen. Den är väldigt saftig, mör och smakrik.

Gillar man kött är det denna man skall ta.

Wow säger vi bara!!

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



## YASAI – GRÖNSAKER

### 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:-

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

*Friterad sötpotatis.*

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

85:-

### TAMAGOYAKI

*En lyxig Japansk tamago-maki .*

Tunn japansk omelett på kombu-dashi rullas till en maki och fylls med spenat, svamp & färskost.

110:-

## 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

*Lättrökt lax i maki - vilken grej!*

Picklad gurka & misomajo.

4st - 120:-

8st - 230:-

### BUTA FURAI

*Maki på pankopanerat, friterat fläsk.*

Serveras med grillad spetskål & tonkatsu-sås.

Denna fläskmaki är grym!

4st - 110:-

8st - 210:-

### TOFU FURAI\*\*

*Friterad tofu.*

Tofun är rökt & friterad. Rullas i nori med grillad kål, chilimajo samt smaksatt rundkornigt ris.

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.  
- 12 nigiri -

200:-

300:-

## DEZÄTO – DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE THE VEGAN WAY\*\* 100:-

*Crème Brûlée a la oss!*

Vi smaksätter vår brûlée efter humör men alltid med bästa resultat. Beställ och överaskas!

### DORAYAKI 120:-

*Japansk pannkaka!!*

Serveras med nutellasås & bryntsmör-glass.

Sött och fantastiskt gott!

(innehåller ägg & laktos samt nötter)

### YUZU SORBET\*\* VEG. 85:-

*Om man vill ha det syrliga avslutet!*

Vi serverar vår sorbet med maräng och säkert något bär.

## NOMIMONO – DESSERT COCKTAILS

### ESPRESSO MARTINI\*\* 165:-

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

Yes! Detta är hot shot vibes!

### CHOKLADCOCKTAIL DE LUXE\*\* 165:-

**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

