

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



ALLA MÅSTE LÄSA!

Menyn består av mindre rätter 'family-style', varje rätt är tänkt att njutas 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 485:-

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.** 50:-

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

SOJA-EDAMAME – Soja & lime-karamelliserade sojaböner.** 55:-

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

TEMPURA – Tempurafriterad majs.** 55:-
Något av en storsäljare på NAMI. Ser inte mycket ut för världen men det är löjligt gott. **VEG. + GLU.**

MISOSOPPA – Miso blandas med kombudashi** 35:-
Serveras i traditionell misoskål med wakamealger. **VEG.**

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

OSOUZAI – ANNAT SMÅTT

GOMAWAKAME –** 55:-
Sjögrässallad med wakamealger, chili och sesamolja. If you haven't tried it. Try it! **VEG.**

CHUKA IKA SALADA – 75:-
Löjligt god bläckfisksallad. Den bästa sallad vi haft på vår meny enligt väldigt många.

KIMUCHI –** Nami's fermenterade kålsallad med ingefära, vitlök & chili. Hot for some!! **VEG.** 55:-

KYABETSU-SALADA VEG. –** 65:-
Rostad pak choy & spetskålsallad med syltad wasabi. Passar till det mesta på denna meny!

YUZUMAJO – Japansk citrusmajo. 20:-

VEGANSK TRYFFELMAJO –** Vegansk majo smaksatt med tryffel. **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.** 25:-

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY
JAPANESE FOOD



SASHIMI / TARTAR – SKURET KÖTT / RAW

NAMI'S SASHIMI Stora 265:-
Lilla 185:-

Dagens urval av fisk & ibland skaldjur.
Det bästa vi har serveras på traditionellt vis med tosasoya. Fisken tar vi, i den mån vi kan, från våra vänner i Läjet. Sashimi njuts alltid helst med sake!

GYUU NU TARTAR** 165:-
Nötinnanlår hackas till en perfekt råbiff.
Vi serverar tartaren med karamelliserad lök, krispigt friterad ostronskivling samt en emulsion på rökt soja, yuzu majo och yuzu kosho. Alltid bra detta!
Vegan: Rödbeta

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.

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



SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

SHIFUDO

Grillade fisk & skaldjursspett x 2

Här samsas fisk & skaldjur i en perfekt mix. Två lyxiga grillspett som vi håller så enkla som möjligt. Passar väl in på vår Izakaya!

135:-

CLARIAS FURAI GLU.

Friterad krispig Clarias.

Fisken dressas med den kryddiga tonkatsusås. Visste ni förresten att Clarias är en gårdsfisk och har spänstigt, fast kött som för tankarna till både kyckling & marulk. Riktigt smarrigt & gott.

165:-

MASU NO TERIYAKI

Rödning eller öring...

Vi halstrar antingen den ena eller den andra fisken och glaeacar den med teriyakisås. Kan liksom inte gå fel känner vi!

145:-

NIKU – KÖTT

BUTA

Lågtempad, grillad fläskkarré.

Vi lågtempar fläsket och grillar det innan det serveras med päronkompott, karashi senap & kärlek. Det smakar såklart löjligt gott!

125:-

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.

105:-

KARAAGE** - NAMI-KLASSIKER

Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfile.

Alltid ett enastående inslag på NAMI. Glöm inte majo'n till denna rätt! (kan innehålla spår av gluten)
Vegan: Oumph

95:-

- HALLÅ...!! GLÖM INTE KIKA PÅ VÅRA
DESSERTER PÅ NÄSTA SIDA!

SUSHI – KAISEN DONBURI - HAVETS FÄRSKASTE

CHIRASHIZUSHI**

Eldad Lax, skaldjur och forellrom & nori.

Eldade lax 'aburi-style' läggs i en skål med vårt fina sushiris. Denna rätt skall njutas tillsammans med vänner eller bara helt själv. Ni får nori vid sidan. Kombon blir magiskt bra. - Nigiri älskare: Våga prova!!
Vegan: Picklade, grillade & bakade grönsaker samt tofu.

165:-

MAKI

Vi serverar 4 eller 8 maki per meny

EBI FURAI GLU.

Nami's maki-klassiker!

Pankopanerade, friterade kräftstjärtar från finaste Västkusten rullas med krispig sallad & chillimajo.

4st - 90:-

8st - 180:-

MAME MAKI**

Maki på Temphe gjord av edamame!

Den fina smaken av temphe och det smaksatta japanska riset är verkligen en ny favorit för oss som gör menyer på NAMI. Här rullar vi den med pickles, sallad & sojaglace.

4st - 80:-

8st - 160:-

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

YASAI – GRÖNSAKER

MEKYABETSU** VEG.

Varma grönsaker med pocherat ägg.

Stekt rosenkål, friterade flower sprouts samt ett pocherat ägg ger denna rätt en skön krämighet.

110:-

SATSUMAIMO FURAI** VEG.

Friterad sötpotatis. (kan innehålla spår av gluten)

Vi har haft dessa på alla menyer sedan 2013. Nästan 10 år men egentligen är det inte så mycket mer än bara riktigt gott. Tips! - Beställ med majo!

85:-

(kan innehålla spår av gluten)

KONSAI** VEG.

Bakad, grillad rotselleri.

Den grillade rotsellerin serveras med den fräscha ingefäran samt, quinoa & persilja.

105:-

DEZĀTO – DESSERT

- Tar 15 minuter att
tillbereda

FONDANSHOKORA** VEG. 125:-

*Klassiskt choklad fondant tillberedd på
Kökmästarns-vis.*

Denna klassiska chokolddessert, bakas till
perfektion, kommer krämig i mitten och
serveras med misoglass.

*Fondanten tar ca 15 minuter i ugnen så
beställ den i tid! It's worth the wait.*

YUZU CHĪZUKĒKI LAK. 105:-

Cheesecake med smak av yuzu.

En syrlig cheesecake, NAMI-Style, för det friska
slutet serveras med Italiensk maräng & yuzu curd.

YUZUSORBET** VEG. 55:-

Bara lite sorbet, inget annat!

Yuzu är en japansk citrusfrukt som passar bra till
just sorbet.

NOMIMONO – DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI** 135:-

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

Yes! Detta är hot shot vibes!

CHOKLADCOCKTAIL DE LUXE** 135:-

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** 135:-

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

CHECKA GÄRNA IN PÅ VÅR
FACEBOOKSIDA...

facebook.com/RestoNami

KOLLA IN VÅRA GÄSTERS & VÅRA
EGNA BILDER PÅ INSTAGRAM.

#restonami / @restonami /

VÅR COOLA FOODTRUCK
PÅ INSTAGRAM.

@nami_streetfood /

