

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 Omakase-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!

OMAKASE** - I'LL LEAVE IT UP TO YOU 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.

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 böna är beroendeframkallande! **VEG.**

SOJA-EDAMAME** – Soja & limekaramelliserade sojaböner. 55:-
En kladdigare variant på denna böna som överraskar! **VEG.**

TEMPURA** – Tempurafriterade kikärter. 50:-
Inga konstigheter här bara ett trevligt snack. Perfekt före eller under middagen! **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:-

IMO-SALADA VEG.** – 55:-
Fräsch, syrlig potatissallad med picklad gurka & morot. Passar till det mesta på denna meny!

YUZUMAJO – Japansk citrusmajo. 20:-

VEGANSK TRYFFELMAJO** – Vegansk majo smaksatt med tryffel. **VEG.**

SRIRACHAMAJO – Het chilimajo 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:-
Dagens urval av fisk & ibland skaldjur. Lilla 185:-
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!

TATAKI 165:-
Eldade pilgrimsmusslor.
Pilgrimsmusslorna eldas innan servering och serveras med rostad brysselkål och picklat äpple. Vi har en sake som passar lysande till denna!

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



SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

KAREI

Halstrad plattfisk i gott sällskap utav skirat smör salladslök & ingefära.

Det är alltid lyxigt att få färsk fångad fisk direkt från fiskebåten. Här tar vi hand om fisken med största respekt och på bästa vis. Passar väl in på vår Izakaya!

CLARIAS NAMBAN-ZUKE

Friterad, lätt marinerad clarias.

Clarias är en gårdsfisk och har spänstigt, fast kött som för tankarna till både kyckling & marulk Här serverar vi den friterad tillsammans med en japansk vinägerlag samt pickles. Riktigt smarrigt & gott.

NIKU – KÖTT



YAKINIKU

Stekt, tunnskivat nötkött.

Köttet slängs på hetta, hastigt och serveras med karameliserad lök & något krispigt.

TONKATSU GLU.

Pankopanerat, friterat fläsk.

Vi friterar denna klassiker till perfektion och serverar den skivad med en syrlig tonkatsusås. Oj va gott!

GYOZA** - NAMI-KLASSIKER GLU.

Dumplings fyllda med nöt- & fläskfärs.

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

KARAAGE** - NAMI-KLASSIKER

Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfilé.

Alltid ett enastående inslag på NAMI.

Glöm inte majo'n till denna rätt! (kan innehålla spår av gluten)

Vegan: Oumph

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

SUSHI – KAISEN DONBURI - HAVETS FÄRSKASTE

120:-

CHIRASHIZUSHI**

Dagens mix av västkustens färska pärlor.

Fisk & skaldjur från båtarna läggs i liten skål, till perfektion, på vårt fina sushiris. Nori får ni vid sidan och tillsammans gifter de sig i japansk anda. OBS! Ätes med andakt!

Vegan: Picklade, grillade & bakade grönsaker samt tofu.

165:-

MAKI

Vi serverar 4 eller 8 maki per meny.

EBIFURAI** GLU.

Namiklassiker är tillbaka!

Pankopanerade, friterade kräftstjärtar med krispig sallad & chilimajo.

4st - 90:-

8st - 180:-

HARUMAKI** VEG.

Vårulle på enokisvamp, shiso & ponzu.

Vårullen rullas med ingredienserna och dressas med den friska ponzun.

95:-

YASAI – GRÖNSAKER

- Glöm inte sake till maten!

145:-

YAKIKINOKO** VEG.

Stekt svamp med himmelsk soja-ponzu.

Svampen serveras med purjolök & krispig vitlök.

125:-

105:-

SATSUMAIMO FURAI** VEG.

Friterad sötpotatis (kan innehålla spår av gluten).

Inte så mycket mer än bara riktigt gott. Beställ majo!

85:-

95:-

KABUCHA NO TERIYAKI** VEG.

Pumpa helt enkelt!

Pumpan dressas med teriyaki/balsamico säs samt pumpakärnor efter att vi stekt den krispig i het panna.

105:-

SOFT BUN** VEG. GLU.

Pankopanerad, friterad, rökt tofu,

Serveras med diverse syrliga inslag, något med bra textur samt en riktigt läcker majo.

styck 75:-

- Smalökarna slår frivolter i munnen!

DEZĀTO – DESSERT

CREMA CATALANA**

105:-

Klassiskt tillberedd på Köksmästarns-vis.

Vi smaksätter denna dessert med miso & lite kaffe.
Very Nice!

WASABI PARFAIT

105:-

För det oväntat goda slutet.

Parfaiten är gjord på kokgrädde & smaksätts med wasabi. Serveras med cashewnötts-nutella samt karameliserade körsbär.

CHOKOKĒKI *GLU.*

95:-

Chokladdesserten för den chokladsugna!

Vill man bara ha en kaffe och en god avec, grappa eller något liknande, så är ju choklad alltid en bra följeslagare. Eller hur?

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 /

