

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 515:-
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 bönor är beroendeframkallande! **VEG.**

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

CHIPPUSU – *Riscrackers med sting.* 50:-
Inga konstigheter här bara ett trevligt snack. Perfekt före eller under middagen! **VEG.**

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

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

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.

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:-

INGEN-MAME SALADA** **VEG.** – 55:-
Fräsch misomarinerad bönsallad.

YUZUMAJO – Japansk citrusmajo. 20:-
VEGANSK TRYFFELMAJO** – Vegansk majo smaksatt med tryffel. **VEG.**

CHILIMAJO – Smaksatt med fermenterad chili & shichi-mi tōgarashii.
- *all majo passar speciellt bra till våra friterade rätter.*

GOHAN** – Det japanska rundkorniga riset. **VEG.** 25:-

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!

TARTAR 145:-
Nötinnanlår hackas till en skön råbiff.
Den serveras med något krispigt, något picklat och en ingefärs-majo. Alltid bra detta!

TATAKI 165:-
Eldad lax.
Lätt sojagravad lax, eldas innan servering och serveras med picklad fänkål, gurka, dill samt yuzu-emulsion.



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



KAISEN DONBURI – HAVETS FÄRSKASTE

Kaisendon är en regional specialitet i Japans norra Hokkaido-region. Med detta inslag på menyn vill vi ta sushin till nya höjder. 'Kai' betyder 'Hav' och 'Sen' betyder 'Färsk'. Don är ett samlingsnamn för rätter som serveras ovanpå en bädd av ris. Alltid färskaste fisken från våra vänner på båtarna och alltid toppkvalité på det rundkorniga riset. Serveras med temaki nori.

CHIRASHIZUSHI 165:-

Dagens mix av västkustens färska pärlor.

Denna rätt är ett nytt inslag hos oss på NAMI!

Fisk & skaldjur från båtarna läggs till perfektion på vårt fina sushiris. Här har ni allt vi står för på en vacker tallrik och den njuts såklart bäst tillsammans & med sake.

SHOJIN CHIRASHIZUSHI** VEG. 155:-

Här gör vi den på vegetarisk manér.

Säsongens bästa grönsaker, både grillade och färska. Absolut inte endast för vegetarianen.

NIKU – KÖTT

YAKINIKU 185:-

Stekt, tunnskivat nötkött.

Köttet slängs på het panna och serveras med tomat, rödlök, persilja och friterad, strimlad potatis.

BUTA** 135:-

Grillad svensk fläksida.

Vi lågtempar fläsket över natten och grillar det sedan krispigt. Serveras med picklad paprika och sojarostade jordnötter. Oj va gott! *(Innehåller Jordnötter)*

Vegan: Tempeh

GYOZA** - NAMI-KLASSIKER GLU. 115:-

Dumplings fyllda med nöt- & fläskfärs.

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

KARAAGE** - NAMI-KLASSIKER 105:-

Ingefärsmarinerad, friterad kycklingårfilé.

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

Vegan: Oumph

SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

GYOZA-AGE** GLU. 110:-

Friterade dumplings.

Vi fyller gyozan med smakrik fiskfärs. Friterar och serverar dem med en syrlig sojadressing. Sälta, syra & hav möts i harmoni.

CATCH OF THE DAY 145:-

Grillad, bakad eller stekt.

Visst känns det alltid lyxigt att få färsk fångad fisk. Här tar vi hand om dagens fångst med största respekt och på bästa vis. Passar väl in på vår Izakaya!

SABA NAMBAN-ZUKE 135:-

Friterad, lätt marinerad makrill.

Makrillen friteras, kyls sedan ner i en japansk vinäger-lag och serveras med pickles. Riktigt smarrigt & gott.

Vegan: Tofu

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY
JAPANESE FOOD



YASAI – GRÖNSAKER

NASU DENGAKU** VEG. 105:-

Aubergine med kryddig röd-miso.

Auberginen bakas till perfektion och gratineras med röd miso, sesam och mynta.

SATSUMAIMO FURAI** VEG. 85:-

Friterad sötpotatis.

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

ASPARAGASU TO TAMAGO** VEG. 125:-

Grillad sparris.

Sparrisen grillas och serveras med ägg, sallad på kronärtskocka samt friterad sockertång!

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

DEZÄTO – DESSERT

MARÄNG & CURD**

105:-

På Köksmästarns-vis.

Maräng serveras med himmelsk misoglass, yuzu-curd och kardemummadrömmar.

SORBET

95:-

För det friska slutet.

Sorbeten smaksätter vi med syrlig japansk yoghurt som kallas Calpis.

CHOKOKĒKI *GLU.*

75:-

Bara lite choklad som avslut. Här i form av en kladdkaka med något trevligt tillbehör.

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](https://restonami.com) / [@restonami](https://restonami.com) /

VÅR COOLA FOODTRUCK
PÅ INSTAGRAM.

[@nami_streetfood](https://nami-streetfood.com) /

