

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 & lime-karamelliserade sojaböner.* 55:-
En kladdigare variant på denna böna som överraskar! **VEG.**

NORI CHIPPUSU** – *Norichips.* 50:-
Inga konstigheter här bara ett trevligt snack gjort på den japanska sjöalgen. Perfekt före eller under middagen! **VEG.**

MISOSOPPA** – *Miso blandas med kombudashi* 35:-
och serveras i traditionell misoskål. **VEG.**

SÅ HÄR FUNKAR VI.

Vi på NAMI strävar 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 av havets läckerheter 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 – 65:-
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** – Japansk variant på coleslaw. 55:-
Krämig och krispig **VEG.**

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 Större 255:-
Dagens urval av fisk & ibland skaldjur. Mindre 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 wasabimajo. Alltid bra detta!

TATAKI 135:-
Eldat ankbröst.
Lätt misogravat ankbröst. Eldas innan servering och serveras med karamelliserad purjolök.

Alla rätter märkta med ** - Görs Veganskt.



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 top kvalite på det rundkorniga riset. Serveras med temaki nori.

CHIRASHIZUSHI

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 sushi ris. Här har ni allt vi står för i en vacker skål och den njuts såklart bäst med lite sake.

SHOJN CHIRASHIZUSHI** VEG.

Här gör vi den på vegetarisk manér.

Här jobbar vi med säsongens bästa grönsaker både grillade och färska. Sparris är helt säkert med på ett hörn. Absolut inte endast för vegetarianen.

NIKU – KÖTT

- Glöm inte sake till maten!

LAMU**

Grillad lammfärsspett x 2.

En rätt från tidigare meny. Den var bra då, den är bättre nu!! Färsen grillas och serveras med en saltad, picklad äggula.

GYOZA** - NAMI-KLASSIKER GLU.

Dumplings fyllda med nöt- & fläskfärs från Lillegårdens Kött.

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

KARAAGE** - NAMI-KLASSIKER

Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfile.

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

Vegan: Oumph

SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

GYOZA-AGE** GLU.

Friterade dumplings.

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

CLARIAS NO KUSHI-YAKI

Fisk från landet.

Denna gårdsfisk har spänstigt och fast kött som för tankarna till både kyckling och marulk. Den grillas till perfektion och serveras penslad med unagisås.

EBI FURAI x 4

Friterade kräftstjärtar inlindade i svarvad potatis.

Serveras med en tempura tare smaksatt med kräfte. Riktigt smarrigt ju. Inte helt fel med majo, så beställ vid sidan om ni har lust.

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY
JAPANESE FOOD



YASAI – GRÖNSAKER

RENKON-BRO** VEG.

Sauterad Broccoli med vänner...

Vi sauterar broccoli & lotusrot. Serverar dem med palsternackskrämm och rotfruktskrisp.

SATSUMAIMO FURAI** VEG.

Friterad sötpotatis.

Inte så mycket mer än bara riktigt gott...
Glöm inte majo'n här heller!

INGEN-MAME SALADA** VEG.

Misomarinerade bönor.

Fräsch bönsallad misomarineras och serveras med vårens stolta ramslök.

**- HALLÅ...!! GLÖM INTE KIKA PÅ VÅRA DESSERTER.
EN LITEN HEADS-UP SÅ HÄR MITT I MENYN!**

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) /

VÅR COOLA FOODTRUCK
PÅ INSTAGRAM.

[@nami_streetfood](https://twitter.com/nami_streetfood) /

*Plats: Vi har inte fått någon plats av kommunen
så kan ni hjälpa oss med en privat plats i stan så
är vi helt säkert intresserade. Tack!*



DEZĀTO – DESSERT

CRĒME BRÛLÉE 'JAPANESE STYLE' 105:-

Vi smaksätter brûléen med miso och serverar den på Köksmästarns-vis.

Så var den tillbaka, vår underbara brûlée.
Det känns tryggt tycker vi.

ĀMONDO** 105:-

Mandel & sorbet på den samma.

En sund dessert! Really? Jo, faktiskt.
Och riktigt god! Här serveras vi en mandelkaka
med sorbet samt inlagda päron och yuzu.

CHOKOKĒKI *GLU.* 55:-

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 annat gott, 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:-

Mousserande vin med sorbet.

För dig som vill avsluta med stil...!