

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 Olsegården, Kött från Thuressons gårdsbutik i Glommen, Fisk & skaldjur från Ingarö fiskebåt 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 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

- MÄRKNING MED\*\* = Görs / eller är vegansk.
- Vid ev. allergier låt oss veta, så fixar vi det!!

## TORIAEZU – DET ÄR HÄR DET BÖRJAR!

- **DET ÄR ALLTID EN BRA IDÉ ATT STARTA MED ETT GLAS BUBBEL! ELLER HUR...?**

**EDAMAME\*\*** – *Bönor med havssalt.* 45:-  
Vi har sagt det så många gånger - denna böna är beroendeframkallande! **VEG.**

**SOJA-EDAMAME\*\*** – *Soja & ponzu* 50:-  
*karamelliserade sojaböner.* En kladdigare variant på denna böna som överraskar! **VEG.**

**TEMPURA\*\*** – *Majs & kikärter tempurafriteras.* 55:-  
Ser inte mycket ut för världen men järnspikars vad goda! **VEG. + GLU.**

**MISOSOPPA\*\*** – *Miso blandas med kombudashi* 25:-  
och serveras i traditionell misoskål. **VEG.**

## OSOUZAI – ANNAT SMÅTT

**CHUKA IKA SALADA** – 65:-  
Löjligt god bläckfisksallad. Den bästa sallad vi haft på vår meny enligt väldigt många.

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

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

**KIMUCHI NO KINOKO\*\*** – Sallad på fermenterad King Oyster svamp. **VEG.** 55:-

**YUZUMAJO** – Japansk citrusmajo. 20:-

**VEGANMAJO\*\*** – Kikärtsmajo med Yuzukoshō **VEG.**

**CHILIAIOLI** – Detta är den hetare utav de tre.  
- *alla passar speciellt bra till våra friterade rätter.*

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

**GOHAN FURIKAKE\*\*** – Japanskt rundkornigt ris med forellrom, salladslök & nori. 50:-

## Så här funkar det!!

Vår meny 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!

## NAMI VÄLJER ÅT ER!

**OMAKASE\*\*** - I'LL LEAVE IT UP TO YOU p.p 485:-  
*Ett riktigt bra menyalternativ om beslutsångesten slår till.*

Vi hjälper er med menyn, så luta er tillbaka & slappna av. Njuts bäst av hela sällskapet!

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY  
JAPANESE FOOD 

## YAKIMONO – STEKT

**GYOZA** - NAMI KLASSIKER **GLU.** 100:-  
*Dumplings fyllda med nöt- & fläskfärs från Thuressons gårdsbutik utanför Glommen.*  
Gyozan steks, ångas och dressas med sesam- & sojadressing samt gochujang<sup>1</sup> (koreansk chilipasta)  
Vansinnigt goda!

**MURUGAI NO SAKAMUSHI** 90:-  
*Svenska 'KRAV' blåmuslor slungade i sake, soja och med en fläkt av yuzu.*  
Serveras med vår friterade gyozadeg samt chiliaioli.  
Moules marinère på Japanska!

**MEKYABETSU\*\*** **VEG.** 85:-  
*Flower Sprouts, rosenkål, granatäpple & tofu.*  
Vi sauterar dessa fina råvaror varsamt och dressar dem med brynt smör smaksatt med soja & vitlök.

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

## NOTE!

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 Läjjet. Kött tar vi helst från Thuressons Gårdsbutik i Glommen & grönsaker ser vi till att använda i den säsong de hör hemma, oftast iallafall!



## AGEMONO – FRITERAT

### KARAAGE\*\* - NAMI KLASSIKER

95:-

*Ingefärsmarinerad friterad kycklinglårfile.*

Ett enastående inslag på Izakayabordet!

Glöm inte majon!

Vegan: Oumph

### SATSUMAIMO FURAI\*\* VEG.

75:-

*Friterad sötpotatis...*

Inte så mycket mer än bara riktigt gott...

Glöm inte majon här heller...

### SOFT BUN x 2\*\* GLU.

155:-

*Friterad Soft Shell Krabba,*

Serveras krispiga med härlig majo & sallad.

Ni bygger ihop dem själva och hugger in.

How about That!

Vegan: Pankopanerad Tofu

## GURILU – GRILLAT

### YAKINIKU NO KAMO

155:-

*Vildand från ängarna...*

Grillas lätt & serveras med karashisenap, päron samt friterad ingefära.

### CATCH OF THE DAY NO TERIYAKI

115:-

*Sesamgrillad Catch of the Day.*

Med fem sorters sesamfrön panerar vi fisken som vi sedan grillar och serverar med apelsinteriyaki.

### KYABETSU\*\* VEG.

85:-

*Spetskål grillad rätt & slätt.*

En rätt som verkligen lyfter de andra rätterna men är även alldeles fantastisk för sig själv!

## SASHIMI / TARTAR – SKURET KÖTT / RAW

### NAMI'S SASHIMI

195:-

*Dagens urval av fisk & skaldjur.*

Serveras på traditionellt vis med finare tosasoja.

Sashimi njuts helst med sake!

### TARTAR

125:-

*Kvällens val av Tartar styrs utav våra fiskare.*

Serveras med krisp, emulsion & stil...

Syra, Sötma & Sälta allt i en perfekt symbios!

## SUSHI – SMAKSATT RIS

*Vi köper msc-märkt, eko-odlad samt vildfångad fisk. Bara så att Ni vet!*

### NIGIRI

Kocken väljer nigiri utifrån dagens fångst.

Ni väljer antal!

*Sushi Moriawase.*

17:- st

4st, 6st eller 8 st\*\*

10st, 12st eller 14 st\*\*

*Aburi nigiri 4st*

76:-

Eldad nigiri.

*Yasaizushi\*\* VEG.*

68:-

Lyxig variation på 4 vegetariska nigiri

### MAKI

*Vi serverar 4 eller 8 maki per meny.*

*Shake*

85 / 170:-

Lax, picklad lök samt gurka citronette.

*Clarias*

90 / 180:-

Fisken pankopaneras, friteras krispig och serveras med en skön sojaglace. **GLU.**

*Kabocho\*\* VEG.*

75 / 150:-

Ugnsbakad Pumpa med rostad paprika-emulsion.

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

## DEZĀTO – DESSERT

### TIRAMISU A LA MISO

95:-

*Klassisk tiramisu med japansk touch.*

Serveras med kärlek från köksmästarn!

### CRÊPES NAMI STYLE

95:-

*Nutella, hallon, maräng & Guleböj... say no more!*

Ni hör ju själv... bara beställ ungar!

Himmelsk och söt...

### SORBET PÅ KOMBUCHA\*\* VEG.

75:-

*En lätt avslutning på middagen med denna japanska plummon & ingefärsdoftande tesorbet.*

Spännande sorbet som överraskar!

### YUZU\*\* VEG.

75:-

*Sorbet på den japanska citrusfrukten Yuzu.*

Super sorbet för den icke så sötsugna!

## NOMIMONO – DESSERT COCKTAILS

### ESPRESSO MARTINI\*\*

125:-

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

Yes! Detta är hot shot vibes!

### BAILEYTINI

125:-

*Varför inte en testa en lyxigare Baileys!*

Shaken not stirred med extra grädde samt riven choklad.

### BUBBEL MED SORBET\*\*

125:-

*Mousserande vin med sorbet.*

*För dig som vill avsluta med stil...!*

*Vi på NAMI försöker att vara så aktiva som möjligt på sociala medier & det vill vi gärna uppmana Er att vara också!*

### CHECKA GÄRNA IN PÅ VÅR FACEBOOKSIDA...

[facebook.com/RestoNami](https://facebook.com/RestoNami)

### KOLLA IN VÅRA GÄSTERS & VÅRA EGNA BILDER PÅ INSTAGRAM.

[#restonami](https://#restonami) / [@restonami](https://@restonami) / [plats: NAMI](https://plats:NAMI)

### VÅR FINA HEMSIDA!

[resto-nami.se](https://resto-nami.se)

### RECENSERA OSS PÅ...

[TripAdvisor](https://TripAdvisor) / [The Fork](https://TheFork)

### MISSA INTE VÅRA KVÄLLAR SOM VI KALLAR MATKLUBBEN

*Håll koll på när det händer på [resto-nami.se](https://resto-nami.se), vår facebook eller Instagram.*

### NI HAR VÄL INTE MISSAT ATT VI ÄVEN KÖR TAKE AWAY OCH CATERING...!!

