

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 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 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 & lime*

50:- *karamelliserade sojabönor.* En kladdigare variant på denna böna som överraskar! **VEG.**

### TEMPURA\*\* – *Tempurafriterade majs.*

55:- Något av en storsäljare på NAMI. Ser inte mycket ut för världen men det är löjligt gott. **VEG.**

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:-

TSUKEMONO\*\* – Klassiskt picklade säsongsgörnsaker på Japanskt-vis. **VEG.** 55:-

YUZUMAJO – Japansk citrusmajo. 20:-

VEGANMAJO\*\* – Kikärtsmajo med miso. **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

### HONJITSU NO KAWARI

125:-

*Halstrad, kabayaki-karameliserad Catch of the day.*

Fisken får vi från Träslövsläge och vi glazerar den med smakrik kabayaki-marinad fylld med ingefära!

### 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' (koreansk chilipasta)

Vansinnigt goda!

*Veganska gyoza finns också 85:-*

### HARUMAKI\*\* *VEG.*

95:-

*Stekt vårrulle på variation av grönsaker.*

Vårrullen serveras med brynt smör samt vitlökssmaksatt soja.

Vi har sake som passar lysande till denna!

### MURUGAI NO SAKAMUSHI

85:-

*Moules marinières med en touch av Japan.*

Blåmusslor slungade med vitlök, soja, risvinäger & ingefära.

- **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!



-Glöm inte fråga oss om en god sake till maten!

## AGEMONO – FRITERAT

### SAKANA KOROKKE\*\* GLU.

95:-

*Friterad fiskkroket.*

Vi gör en färs på våra färskas fiskar. Panerar dem och friterar dem frasiga. Ackompanjeras alltid med något lyxigt tillbehör att dippa i. Görs även vegansk.

### 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...

## GURILU – GRILLAT PÅ SPETT ELLER INTE

### BUTA

95:-

*Grillad svensk fläksida.*

Vi lågtempar fläsket över natten och grillar det sedan krispigt, karameliserat i& portionerat innan servering. Oj va gott!

### EBI

95:-

*Kräfter direkt från fiskebåten grillas till perfektion.*

Kräftorna grillas hela, delas och draperas med ett himmelskt vitlökssmör smaksatt med ingefära & shiso.

### NASU DENGAKU STYLE\*\*

85:-

*Miso grillad aubergine på spett.*

Vi grillar och glacerar spetten med sötma, sälta & syra och får denna Aubergin att bli en skatt!

Detta är helt klart en grönsak vi måste använda mer.

## SASHIMI / TARTAR – SKURET KÖTT / RAW

### NAMI'S SASHIMI

195:-

*Dagens urval av fisk & skaldjur.*

Serveras på traditionellt vis med finare tosasoja.

Sashimi njuts alltid helst med sake!

### TATAKI PÅ KUNG & GULD

155:-

*Äginnalår har huvudrollen här! Vi eldar det hastigt & serverar det med marinerade svampar, krisp och något syrligt.*

För att inte innanlåret skall fortsätta stekprocessen efter man halstrat ytskiktet kyler vi ner den hastigt innan servering. Kungligt gott!

### SHAKE TARTAR

125:-

*En omtyckt klassisk laxtartar.*

Serveras med rotfruktschips samt shiso-emulsion.

Ett säkert kort alltså!

## SUSHI – SMAKSATT RIS

### NIGIRI

Kocken väljer nigiri utifrån dagens fångst.

Ni väljer antal!

*Nigiri*

17:- st

4st, 6st, 8 st, 10st, 12st eller 14 st\*\*

*Aburi nigiri 4st*

76:-

Eldad nigiri.

*Yasaizushi\*\* VEG.*

68:-

Lyxig variation på 4 vegetariska nigiri

### MAKI

*Ni väljer en hel eller en halv maki.*

*Hirame*

90 / 180:-

Hällefundra med picklad fänkål samt himmelsk majo på körvel.

*Buta Furai GLU.*

85 / 170:-

Fläskkarré pankopaneras, friteras krispig och serveras med jäkligt god majodressing, en så kallad Sean Connery-sås, enligt Johan.

*Maguro Furai GLU.*

95 / 190:-

Tempura friterad Spicy Tuna med chilimayo.

*Rūtofurūtsu\*\* VEG.*

75 / 150:-

Ugnsrostad rotfrukt vald med omsorg, serveras med japansk schichimi kryddad mojo rojo.

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

## DEZĀTO – DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE 'JAPANESE STYLE' 85:-

*Vi smaksätter vår brûlée efter humör.*

Vår underbara brûlée fick minsann vara kvar en meny till... Det känns tryggt!

### CHOKLAD GYOZA\*\* GLU. 95:-

*Choklad, plommonglass & ingefära.*

Gyozan fylls med mörk choklad & friteras med kärlek... För den som suktar efter choklad är detta desserten! *Vegansk!*

### 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://www.facebook.com/RestoNami)

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

[#restonami](https://www.instagram.com/restonami) / [@restonami](https://www.instagram.com/restonami) / [plats: NAMI](#)

### VÅR FINA HEMSIDA!

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

### RECENSERA OSS PÅ...

[TripAdvisor](#) / [The Fork](#)

### 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...!!

