

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



NAMI **bold**  
VÅR NYA BAR

## ALLA MÅSTE LÄSA!

Vår meny består av mindre rätter 'family-style'. Rätterna är byggda att njutas tillsammans, 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 Nami-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!

**NAMI'S MENY\*\* - LÄMNA DET TILL OSS!** p.p 525:-

*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.**

*- Glöm inte sake till maten!*

**TORIAEZU - DET ÄR HÄR DET BÖRJAR!**

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

**EDAMAME\*\* - Sojaböner smak-satta med vårt yuzu-havssalt.** 55:-

Vi har sagt det så många gånger - Denna bönor är beroendeframkallande! **VEG.**

**SOJA-EDAMAME\*\* - Soja & lime-karamelliserade sojaböner.** 65:-

En kladdigare variant på denna bönor som överraskar! **VEG.**

**TEMPURA\*\* - Tempurafriterad majs.** 65:-  
Inga konstigheter här, bara ett trevligt snack. Perfekt före eller under middagen! **VEG.**

**MISOSOPPA\*\* - Miso blandas med kombudashi** 40:-  
Serveras i traditionell misoskål med wakamealger & tofu. **VEG.**

**OSOUZAI - ANNAT SMÅTT**

**KYURIWAKAME\*\*** - Tång & gurksallad smaksatt 70:-  
med chili och sesamolja. Nytt härligt inslag med svensk ekologisk tång från Glommen. **VEG.**

**CHUKA IKA SALADA** - Löjligt god bläckfisksallad. 80:-  
Den bästa sallad vi haft på vår meny enligt väldigt många.

**KIMUCHI\*\*** - Nami's fermenterade kålsallad med 70:-  
ingefära, vitlök & chili. Hot for some!! **VEG.**

**GOMA-AE\*\*** - En grönkålssallad med smak av 70:-  
sesam. Såklart superläcker!!

**YUZUMAJO** - Japansk citrusmajo. 30:-

**VEGANSK JALAPEÑO & PONZUMAJO\*\*** -  
Vegansk majo inte att förakta. Testa Bara! **VEG.**

**SRIRACHAMAJO** - Het chilimajo med sriracha -  
för den tuffe!  
*All majo passar speciellt bra till våra friterade rätter.*

**GOHAN\*\*** - Det japanska rundkorniga riset. **VEG.** 40:-

**SASHIMI / TARTAR - SKURET KÖTT / RAW**

**NAMI'S SASHIMI** Stora 285:-  
*Dagens urval av fisk & ibland skaldjur.* Lilla 200:-  
Det bästa vi har servera vi på traditionellt vis med tosasoja. Fisken tar vi, i den mån vi kan, från våra vänner i Läjet. Sashimi njuts alltid helst med sake!

**CEVICHE** 145:-  
*Klassisk ceviche med en Japansk touch.*

Cevichen gör vi på lufttorkad saltad gös som serveras med chili, silverlök, äpple, ponzu samt shiso.

**GUNKAN NO NIKU x 2** 90:-  
*Tartar, i nori, gjord på nötinnanlår.*

Vi fyller norin med hackat nötinnanlår, pilcklad äggula samt krispig ostronskivling. Gunkan är en typ av sushi och riktigt skönt sätt att njuta en tartar på!

*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 Läjjet. 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  
#namibold



## SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

### EBI-FURAI

*Tunt panerade friterade Vannameiräkor.*

Serveras med en söt-syrig dipp med tydlig smak av chili. Krispigt, Gott & Enkelt!

### SHAKE NO SAIKYOMISO\*\* LAK.

*Halstrad saikyomisomarinerad regnbågslox.*

Vi serverar den fina regnbågen dressad med citrus & soja smaksatt bryntsmör & såklart lite annat som tillför stil och smak!

## MANJŪ – BAO

### SOFT BUN x 1\*\* - NAMI-KLASSIKER GLU

*Ni väljer innehåll Fläksida, Clarias eller rökt tofu.*

Ert val paneras och friteras, läggs i Soft bun tillsammans med picklad lök samt Nami's sköna hoisinsås. Denna bun går inte riktigt att dela så beställ varsin!!

## NIKU – KÖTT

### GYOZA\*\* - NAMI-KLASSIKER GLU.

*Dumplings fyllda med nöt- & fläskfärs.*

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

*Vegan: Fylld med Sojaböner, ingefära, lök & morot.*

### KARAAGE\*\* - NAMI-KLASSIKER

*Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfile.*

Alltid ett enastående inslag på NAMI.

Glöm inte majo'n till denna rätt!

*Vegan: Oumph*

### YAKI-NIKU

*Hängmörad stekt ryggbiff.*

En Japansk variant på den underbara Italienska Tagliatan.

Vi steker ryggbiffen och serverar den med transparent soja, olivolja, pepprig sallad, semitorkad tomat samt Grana Padano. Gillar man kött är det denna man skall ta.



## YASAI – GRÖNSAKER

### 145:- RENKON-BRO\*\* VEG.

*Zucchini & broccoli.*

Sauterad zucchini & broccoli dressas med citrus & karameliserad miso!

### 145:- SATSUMAIMO FURAI\*\* VEG.

*Friterad sötpotatis.*

Helt enkelt bara våra populära sötpotatis pommes. Tips! - Beställ med majo!

### KINOKO\*\* VEG.

*Halstrad king oyster..*

Denna svamp för tankarna till pilgrimsmusslan.

Vi serverar dem med en dressing balanserad med syra, sälta och sötma.

Styck 85:-

## SUSHI – SMAKSATT RIS

### MAKI

*Vi serverar 4 eller 8 maki per meny.*

### SHAKE FURAI

*Pankopanerad friterad lax.*

Krispig sallad & chilimajo.

135:-

### NIKU MAKI

*Maki med gravat nöttinnanlår.*

Makin fylls med karameliserad lök & gurka medan biffen läggs prydligt ovanpå.

120:-

### TAMAGO MAKI\*\*

*Den fina japanska omeletten i maki...*

Tamagon rullas i nori tillsammans med haricôte vert och dressas med skön majo.

185:-

### NIGIRI

*Vi köper så mycket msc-märkt, eko-odlad*

*samt vildfångad fisk som möjligt. Bara så att Ni vet!*

### DAGENS URVAL UTAV 4 FISKAR

- 8 nigiri - 200:-  
- 12 nigiri - 300:-  
Vår sushichef väljer.

*- Vi har den japanska lagern,  
Kirin Ichiban 50cl. För den som  
är sugen på normalburk!*

## DEZÄTO – DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE - THE NAMI WAY\*\* 110:-

*Crème Brûlée a la Nami.*

Vi smaksätter vår brûlée med en krämig miso.  
Beställ och överaskas!

### CANNOLI GYOZA LAK. & GLU. 130:-

*Dessertdumpling! Vilken grej!*

Vi fyller gyozan med päronkompott, cheesecake  
& en läcker chokladsås..  
Fantastiskt gott!

### YUZU SORBET\*\* VEG. 85:-

*Om man vill ha det syrliga avslutet!*

Vi serverar vår sorbet med maräng och  
säkert något bär.

### TRYFFEL\*\* VEG. 45:-

*Om man känner för en espresso och lite choklad!*

## NOMIMONO – DESSERT COCKTAILS

### ESPRESSO MARTINI\*\* 165:-

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

Yes! Detta är hot shot vibes!

### CHOKLADCOCKTAIL DE LUXE\*\* 165:-

*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\*\* 159:-

*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](http://resto-nami.se)

CHECKA GÄRNA IN PÅ VÅR  
FACEBOOKSIDA...

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

KOLLA IN VÅRA GÄSTERS & VÅRA  
EGNA BILDER PÅ INSTAGRAM.

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

[#namibold](https://twitter.com/namibold) / [@\\_namibold\\_](https://twitter.com/namibold) / plats: Baren

