

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY  
JAPANESE FOOD 波

# NAMI

# MENY

Denna meny är i 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 samt Fisk idag, Göteborg.

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 vår izakaya följer mat och dryck varandra i harmoni. Här kan ni välja enstaka anrättningar eller fylla hela bordet med smårätter. Som med fördel 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 FINA 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 545:-

*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 fyllda med vår härliga mat! **Minimum 2 pers.**

*- Fråga oss om kvällens fördrink!!*

**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.**

**CHIPS\*\* - Med dipp på kikärter & solrosfrön** 65:-  
Inga konstigheter här, bara ett trevligt snack. Perfekt före eller under middagen! **VEG.**

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

**OSOUZAI - ANNAT SMÅTT**

**KYURIWAKAME\*\*** - Tång & gurksallad smaksatt 70:-  
med chili och sesamolja. Tången är svensk & ekologiskt odlad 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\*\*** - Sugar snaps & bladspenat 70:-  
med smak av sesam.

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

**VEGANSKMAJO\*\*** - Chilifrukterna, Chipotle & Ancho sätter härlig chiliswing på denna majo. Testa Bara! **VEG.**

**SRIRACHA** - Het chilimajo med sriracha - 40:-  
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 serverar vi på traditionellt vis med tosasoja. Sashimi njuts alltid helst med sake!

**YUKKE TARTAR\*\*** 165:-  
*Den perfekta tartaren på nötinnanlår.*  
Serveras med wasabimajo, forellrom samt parmesanchips.

**TATAKI NO SHAKE** 165:-  
*Tataki på finste laxen.*  
Lätt eldad lax dressas med ljus soja, yuzu kosho, silverlök, laxrom samt något krispigt.

*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 i alla fall.

# 波

## GURILU – GRILLAT

### YAKINIKU

#### Grillad Flankstek...

Flanksteken grillas lätt & serveras med black garlic, chimichuri, röda linser & krisp.

185:-

### TARA NO SAIKYOMISO

#### Grillad saikyomisomarinerad Skreitorsk.

Vi serverar Skreitorskens enkelt med grillad citron och såklart lite annat som tillför stil och smak!

185:-

### ZUKKIINI\*\* VEG.

#### Zucchini grillad rätt & slätt.

Serveras med vegansk färskost samt shichimi  
En rätt som lyfter de andra men är även alldeles fantastisk för sig själv!

145:-

## AGEMONO – FRITERAT

### KARAAGE\*\* - NAMI KLASSIKER

#### Ingefärsmarinerad friterad kycklinglårfile.

Ett enastående inslag på Izakayabordet!  
Glöm inte majon!  
Vegan: Temphe m. tonkatsu-sås

120:-

### SATSUMAIMO FURAI\*\* VEG.

#### Friterad sötpotatis...

Inte så mycket mer än bara riktigt gott...  
Glöm inte majon här heller...

90:-

### IKA-FURAI

#### Friterad bläckfisk,

Serveras med sallad & balsamico-soja.  
How about That

140:-

Visa andra var du är!  
Tagga oss på Insta!

#restonami

#namibold

JAPANESE FOOD  
NAMI

## YAKIMONO – STEKT

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

#### Dumplings fyllda med nöt- & fläskfärs.

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

135:-

### MURUGAI

#### En härlig blandning utav musslor.

Serveras sauterade med sjökorall, vitlök, chili, sesamolja & ingefära.

140:-

### KARIFURAWA\*\* VEG.

#### Blomkål, brynt smör, kapris.

Stekt blomkål dressas med brynt smör & kapris.

130:-

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

## SUSHI – SMAKSATT RIS

### MAKI / GUNKAN

Vi serverar 4 eller 8 maki per meny.

#### EBI MAKI

##### Pankopanerad friterad vannameiräka.

Krispig sallad & chilimajo!!

4st - 120:-

8st - 230:-

#### KYABETSU MAKI\*\*

##### Spetskål i maki...

Pocherad & grillad spetskål på denna maki som fylls med gurka, vegansk feta och toppas med morotschips!

4st - 100:-

8st - 190:-

#### GUNKAN NO MAGURO x 2

##### Tartar, i nori, på rökt tonfisk.

Vi fyller norin med rökt tonfisk rörd med senapsmajo & gräslök.

2st - 90:-

### 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 - Vår sushichef väljer.  
- 12 nigiri -

200:-

300:-

## DEZÄTO – DESSERT

### JAPANSKA CALIENTAS

135:-

*Typ churros fast bättre!*

Serveras med brynt smörglass & kolasås smaksatt med miso. Beställ och överraskas! *Laktos & äggfri*

### MACHA PANNACOTTA

135:-

*Japan möter Italien i denna dröm.*

Vi toppar med vit choklad & bär.  
Fantastiskt gott!

### YUZU SORBET\*\* VEG.

95:-

*Om man vill ha det syrliga avslutet!*

Vi serverar vår sorbet med maräng och säkert något bär.

### CHOKLAD\*\* VEG.

85:-

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

Så har vi denna lilla bar. Smaksatt med apelsin & ponzucreme.

## 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

