

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 550:-

*Ett riktigt bra menyalternativ om besluts-  
ångesten 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-** 55:-  
**satta med vårt yuzu-havssalt.**

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

**SOJA-EDAMAME\*\* – Soja- & lime-** 75:-  
**karamelliserade sojaböner.**

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

**TŌMOROKOSHI NO TEMPURA\*\* –** *Tem-* 70:-  
**purafriterad majs.**

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.**

*Alla rätter märkta med \*\* - Görs Veganskt.*

## OSOUZAI – ANNAT SMÅTT

**KYURIWAKAME\*\*** – Tång & gurksallad smaksatt 70:-  
med chili och sesamolja. Tången är svensk &  
ekologiskt odlad från Glommen. **VEG.**

**CHUKA IKA SALADA** – Ljligt 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.**

**KYABETSU SALADA\*\*** – Rödkålsallad med fläkt av 70:-  
miso & sesam. **VEG.**

**YUZUMAJO\*\*** – Japansk citrusmajo. 30:-  
(finns som vegansk)

**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 serverar vi på traditionellt vis med Tosa-soja. Fisken tar vi, i den mån vi kan, från våra vänner i Läjet. Sashimi och sake – alltid en match made in heaven.

**HOTATE NO TATAKI** 165:-  
*Pilgrimsmusslan.*

Eldad pilgrimsmussla serveras enkelt med ponzu & rättika!

**YUKKE TARTAR\*\*** 165:-  
*Den perfekta tartaren på nötinnanlår.*

Denna gång låter vi den japanska Karashi senapen ta tag i innanlåret! Ganska klassiskt vis att göra tartar på. Toppad med picklade senapsfrön och självklart något krispigt. Den här är alltid en favorit på NAMI!

## 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 Läjet. Kött tar vi helst från Lillegårdens Kött & Chark och grönsaker ser vi till att använda i den säsong de hör hemma, oftast iallafall.

## NIKU – KÖTT

**NAMI:S SOFTBUN X 1\*\*** GLU. styck 95:-

*Vi säger bara Högrevet!*

Ett långkok och japansk smaksättning på högrev av bästa sort!! Vi fyller våra buns med resultatet tillsammans med sojamajo & picklade rotfrukter.

Smaklökarna slår frivolt! **Vegan: Friterad Rökt tofu**

**BUTA YAKI** 135:-

*Pluma grillad till perfektion.*

Serveras med ingefära, chili och en ume-chutney.

Gillar ni kött ska den här vara ett av era val.

Wow säger vi bara!!

**GYOZA\*\*** - NAMI-KLASSIKER GLU. 135:-

*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 125:-

*Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfile.*

Alltid ett enastående inslag på NAMI.

Glöm inte majo'n till denna rätt!

**Vegan: Tempeh**

## YASAI – GRÖNSAKER

**MEKYABETASU NO AJI\*\*** VEG. 95:-

*Rosenkål & furikake.*

Rosenkålen friteras och serveras med en rostad lökmajo samt furikake (sesam, rostad nori, havssalt & shiso) Vi har såklart en sake som passar lysande till denna!

**SATSUMAIMO FURAI\*\*** VEG. 95:-

*Friterad sötpotatis.*

Helt enkelt bara våra populära sötpotatis-pommes. Tips! Extra gott med vår majo.

**YAKIKINOKO\*\*** VEG. 115:-

*Svamp, vitlök & soja*

Ostronskivling steks i yakiniku-sås och serveras med krispig sallad. Eldig, fruktig och djup – som kött, fast smartare.

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



## SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

**SHAKE TERIYAKI** 155:-

*Laxens rätta element.*

Laxen marineras i teriyaki och steks till lätt karamellisering serveras med passande tillbehör.

**MAGURO ABURI** 185:-

*Tataki på finaste Tonfisk.*

Lätt halstrad tonfisk dressas med apelsin, chili, rödlök samt något krispigt.

## SUSHI – SMAKSATT RIS

### MAKI

*Vi serverar 4 eller 8 maki per meny.*

**SHAKE MAKI** 4st - 120:-

*Laxen & Gurkan!*

8st - 230:-

Lätt eldad lax tillsammans med gurka och majo. det behöver inte vara så komplicerat!

**EBI FURAI** 4st - 120:-

*Maki på pankopanerad, friterad vannamiräka.* 8st - 230:-

Serveras med krisp och chilimajo.

**SERORĪ\*\*** VEG. 4st - 110:-

*Dragon & Celleri*

8st - 215:-

Vi saltbakar rotcelleri rullar den tillsammans med den halländska grönkålen och dressar den med dragonmajo.

### NIGIRI

*Vi köper så mycket MSC-märkt, eko-odlad samt vildfångad fisk som möjligt. Bara så att Ni vet!*

**DAGENS URVAL UTAV 4 FISKAR** 200:-

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

## DEZĀTO – DESSERT

### HAZERUNATTSU AISU

145:-

*Alltså gott eller?*

Hasselnötsglass, chokladganache och sake-kokta körsbär. Sött, vuxet och farligt lätt att äta för snabbt.

### BANIRA PANAKOTTA

135:-

*Nami styled Pannacotta.*

Vaniljpannacotta med päron, ingefära och vit chokladkrisp.

### YUZU SORBET\*\* VEG.

85:-

*Om man vill ha det syrliga avslutet!*

### TRYFFEL\*\* VEG.

55:-

*Om man känner för en köpp kaffe och lite choklad!*

## NOMIMONO – DESSERT COCKTAILS

### ESPRESSO MARTINI\*\*

169:-

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

Yes! Detta är hot shot-vibes!

### CHOKLADCOCKTAIL DE LUXE\*\*

169:-

**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\*\*

169:-

*För dig som vill avsluta med riktig god stil!*

Prosecco från Veneto med en kula sorbet.  
Ja jäklar va gott detta är!

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

