

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY
JAPANESE FOOD 波
NAMI
MENY

Den här menyn bygger, i så stor utsträckning som möjligt, på råvaror från våra lokala samarbetspartners. Grönsaker från lokala odlare, kött från Lillegårdens Kött & Chark samt fisk och skaldjur direkt från fiskebåtarna i Träslövsläge.

En traditionell japansk izakaya har samma avslappnade känsla som en spansk tapasbar eller en svensk kvarterskrog. Hit kommer människor för att prata affärer, umgås eller bara koppla av. Maten är enkel och fräsch – grillat kött och fisk, grönsaker, grytor och varma soppor. Sushi, sashimi och andra japanska klassiker hör också hemma på en izakaya.

På en izakaya ska mat och dryck följa varandra i harmoni. Här kan man välja några enstaka rätter eller fylla hela bordet med smårätter. Allt sköljs ner med en iskall japansk öl och riktigt bra sake.

NAMI betyder våg på japanska.
Vågen är en självklar del av japansk kultur och tradition. Ett av världens mest kända konstverk är Under vågen utanför Kanagawa av Katsushika Hokusai från 1829.

Vågen är en av naturens allra starkaste krafter. Den kan krossa – men också skapa den där känslan av att vara oövervinnerlig, som i det magiska ögonblick då surfaren balanserar högst upp på vågen, precis innan den bryter.

Med vågen som symbol knyter vi samman haven runt Japan med den svenska västkustens vilda vatten. Det mötet är grunden för vår izakaya i Varberg – och anledningen till att vi valt att kalla den NAMI.

Välkomna!



MENY



NAMI **bold**
VÅR FINA BAR

ALLA MÅSTE LÄSA!

Vår meny består av mindre rätter 'family-style'. Rätterna är tänkta att njutas tillsammans, av alla vid bordet, barn som vuxna. Ju fler ni är, desto fler rätter att uppleva! Sex till 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 565:-

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!

Minst 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 smaksatta med vårt yuzu-havssalt. 55:-

Vi har sagt det många gånger – den här bönan är beroendeframkallande! **VEG.**

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

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

TŌMOROKOSHI NO TEMPURA** 70:-
Tempurafriterad majs.

Inga konstigheter här, bara ett trevligt snack. Perfekt före eller under middagen! **VEG.**

MISOSOPPA** – Miso på riktigt. Miso blandas med kombu-dashi och serveras i traditionell misoskål med wakamealger. **VEG.** 40:-

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

OSOUZAI – ANNAT SMÅTT

KYURIWAKAME** – Tång & gurksallad smaksatt med chili och sesamolja. **VEG.** 70:-

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

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

KYABETSU SALADA** – Japansk slaw smaksatt med soja & sesam. **VEG.** 70:-

YUZUMAJO** – Japansk citrusmajo. 30:-
(Finns även 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:-

GOHAN FURIKAKE** – Underbar risanrättning som serveras med furikake (kryddigt norisalt) Lyxig side-rätt som man helst inte vill dela! **VEG.** 75:-

SASHIMI / TARTAR – SKURET KÖTT / RAW

NAMI'S SASHIMI Stora 285:-
Dagens urval av fisk & ibland skaldjur. Lilla 200:-

Det bästa vi har för dagen serverar vi på traditionellt vis med Tosa-soja. Sashimi och sake – alltid en match made in heaven.

GUNKAN NO MAGURO** 165:-
Tonfisktartar i gunkan..
Frisk, syrlig & citrusdriven i stilen.
Smakerna får röra lite på sig – men gott, det lovar vi.

TATAKI 165:-
Den perfekta tatakin på nöttinnanlår.
Vi halstrar köttet hastigt och serverar det med ingefärs-krisp, misomajo & gräslöksolja. En riktig NAMI-favorit som vi gärna låter stanna kvar.

SÅ HÄR TÄNKER VI.

På NAMI försöker vi jobba med råvaror vi själva gillar och tror på. Så nära oss som möjligt, även om Japan ibland ligger en bit bort. Fisken och skaldjuren kommer gärna direkt från båtarna i Låjet. Köttet hämtar vi helst från Lillegårdens Kött & Chark. Grönsakerna får oftast följa årstiden och det som faktiskt smakar bäst. Enkelt, lokalt och japanskt på vårt sätt. - Ungefär så tänker vi.

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



ONSAI – VARMT FRÅN KÖKET

YAKINIKU

185:-

Tunnskivat, stekt högrev på het panna.

Vi slungar köttet med ssamjang – en koreansk, lätt het sesampasta – tills allt blir sådär härligt kladdigt, salt & gott. En enkel rätt som levererar precis som den ska.

IWANA

175:-

Halstrad röding med yuzu kosho smörsås.

Riktigt bra fisk behöver inte särskilt mycket sällskap. Vi halstrar rödingen varsamt och serverar den med en smörsås smaksatt med yuzu kosho. Lite syra, lite hetta och väldigt mycket umami.

EBI FURAI**

145:-

Krispigt friterade räkor på NAMI-vis.

Vi panerar räkorna, friterar dem riktigt krispiga och dressar med spicy majo. Denna rätt beställs ofta två gånger till samma bord! Just sayin'

OKONOMIYAKI NAMI STYLE

145:-

Den japanska kålpannkakan!

Vi serverar den med smörstekta kantareller, grönkål och vår sköna okonomisås. En riktigt bra hösträtt – varm, matig och full av kärlek. **VEG.**

YAKI BĪTSU NO KURUMI**

95:-

Ugnsbakade betor med valnötter.

Betorna bakas mjuka och dressas med miso innan vi top-par med rostade valnötter. Jordigt, salt, sött och väldigt höstigt. **VEG.**

NAMI-KLASSIKER

GYOZA** - GLU.

135:-

Dumplings fyllda med nöt- & fläskfärs.

Gyozan steks, ångas och dressas med sesam- & sojadressing samt gochujang (koreansk chilipasta) **Vegan: Fylld med sojabönor, ingefära, lök & morot.**

KARAAGE**

125:-

Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfile.

Alltid ett enastående inslag på NAMI. Glöm inte majo'n till denna rätt! **Vegan: Blomkål**

SATSUMAIMO FURAI**

95:-

Friterad sötpotatis.

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

SUSHI – SMAKSATT RIS

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

MAKI

Vi serverar 4 eller 8 maki per meny.

SHAKE MAKI**

4st - 120:-

Pankopanerad, friterad lax.

8st - 230:-

Serveras med krisp och chilimajo.

BUTA MAKI

4st - 120:-

Fläksida, äpple & senap.

8st - 230:-

Makin fylls med lågtempad, grillad fläksida, misobakat äpple och en krämig senapsemulsion.

KINOKO MAKI**

4st - 110:-

En höstmaki för mörka kvällar.

8st - 210:-

Portobellocrème och grillad svartkål. **VEG.**

NIGIRI

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

DAGENS URVAL AV FYRA SORTERS FISKAR

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

DEZĀTO – DESSERT

KURO GOMA AISU

135:-

Himmelsk Sesamglass

Svart sesamglass med karamellkrisp.

Vi kan tyvärr inte garantera att den alltid finns - personalen har nämligen väldigt svårt att hålla fingrarna borta från den ;-) VEG.

MISO AISU

135:-

Misoglass med kanel & lingon.

Krämig misoglass med kanelcrunch och kanderade lingon.

Lite märkligt på pappret. Väldigt rätt på tallriken! VEG.

YUZU SORBET**

85:-

Om man vill ha det syrliga avslutet!

Frisk yzusbet som gör precis det den ska.

Rensar upp och avslutar kvällen snyggt. VEG.

TRYFFEL**

55:-

Om man bara känner för en kopp kaffe och lite choklad! VEG.

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. Lite choklad gör faktiskt de flesta lite gladare.

Perfekt för ett lyckat slut på kvällen!

BUBBEL MED SORBET**

169:-

För dig som vill avsluta med riktigt 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

CHECKA GÄRNA IN PÅ VÅR FACEBOOKSIDA...

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



Restaurang NAMI
Västra Vallgatan 43, 432 41 Varberg
0340-20 50 70

bokabord@resto-nami.se