

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 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 550:-

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 smaksatta med vårt yuzu-havssalt.* 55:-

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

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

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

TŌMOROKOSHI NO TEMPURA** - *Krisp tempurafriterad majs.* 70:-

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 med chili och sesamolja. Tången är svensk & ekologiskt odlad från Glommen. **VEG.** 70:-

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

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

HÖRENSŌ OHITASHI** - Blancherad spenatsallad med bonito flakes & ponzu. 70:-

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

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

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

YASAI - GRÖNSAKER

YAKI KYABETSU** **VEG.** 95:-
Grillad spetskål...
Grillad spetskål med brynt smör, miso och rostade hasselnötter. 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.

NEGI TO ZUKKĪNI NO YAKITORI** **VEG.** 115:-
Purjolök & zucchini
Grillspett med den fina purjolöken varvad med zucchini och dressad med japansk tare.

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 i alla fall.

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



NIKU – KÖTT

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

Lågtempat fläsk.

Vi fyller våra buns med det lågtempade & saftiga fläsket, koriander-picklad gurka samt majo på jalapeño & lime. Smaklökarna slår frivolter! **Vegan: Friterad tofu**

GYŪNIKU 180:-

Flankstek grillad till perfektion.

Gillar ni kött så ska den rätt vara ett av era val. Serveras med Chimichurri på Yuzu & ingefära.

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 Sojabönor, ingefära, lök & morot.

KARAAGE** - NAMI-KLASSIKER 125:-

Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfile.

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

Vegan: Blomkål

SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

TARA NO SAIKYOMISO 185:-

Karameliserad ugnsbakad torskrygg serveras med kryddig miso.

En pinfärsk torsk tillagad med respekt.

EBI FURAI 135:-

Perfekt rätt med mycket kladd!

Friterade räkor på det där fräscha japanska sättet. Vi dressar dem med en inte allt för het chilidressing. Gött!!



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.

SHAKE NO TATAKI 165:-

Eldad Lax.

Lätt eldad, zuke-marinerad, lax, serveras med ingefära & forellrom.

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

SUSHI – SMAKSATT RIS

MAKI

Vi serverar 4 eller 8 maki per meny.

GYŪNIKU TO ASUPARA MAKI 4st - 120:-

Maki på gravad biff. 8st - 230:-

Friterad purjolök & grön sparris.

SPICY TOFU MAKI** VEG. 4st - 110:-

Het och krispig 8st - 215:-

Friterad tofu, gochujang-majo & krispsallad.

MAGURO TEMAKI** x 2 135:-

Finaste tonfisken...!!

Tonfisk med shiso, tångkaviar, yuzu - placerad i nori.

YUKKE TEMAKI** x 2 135:-

Råbiff på svenskt nöttinnanlår - temaki-style.

Vi hackar nöttinnanlåret serverar den i nori med friterad potatis, lagrad ostcrème, schalottenlök och picklade senapsfrön.

(TEMAKI = HANDROLL - SOM EN MAKI-TACO)

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 - Vår sushichef väljer. 300:-

DEZĀTO – DESSERT

BANANA AISU KURĪMU

145:-

*Kalla det Japansk Banana Split om ni vill,
men gott é de´.*

Bananglass, misokaramell, karamelliserad choklad,
rostade cashewnötter.

KOKONATTSU PANNAKOTTA**

135:-

Nami-style Pannacotta.

Kokospannacotta, rabarber, matcha- 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 Licor 43.*

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 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://www.instagram.com/restonami) /

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

