RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY
JAPANESE FOOD

NAMI 波
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 The Great Wave off 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!

JAPANESE FOOD
NAMI

MENY

波

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!
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** – ***Sojabönor smak-satta med vårt yuzu-havssalt.*** 55:-
Vi har sagt det många gånger – den här bönan är beroendeframkallande! ***VEG.***

SOJA-EDAMAME** – ***Soja & lime-karamelliserade sojabönor.*** 75:-
En kladdigare variant på denna böna som överraskar! ***VEG.***

TŌMOROKOSHI NO TEMPURA** – ***Tempurafriterad majs.*** 70:-
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. Tången är svensk & ekologiskt odlad från Glommen. ***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:-

SUKA SALADA** – Svalkande vattenmelon-sallad med japansk shiso & yuzuvinägrette. ***VEG.*** 70:-

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

SASHIMI / TARTAR - SKURET KÖTT / RAW

NAMI'S SASHIMI Stora 285:- Lilla 200:-
Dagens urval av fisk & ibland skaldjur.
Det bästa vi har serverar vi på traditionellt vis med Tosa-soja. Sashimi och sake – alltid en match made in heaven.

HAMACHI NO TATAKI 165:-
Tataki på finaste hamachi.
Lätt halstrad hamachi dressas med citrus, charlottenlök & olivolja.

YUKKE TARTAR** 165:-
Den perfekta tartaren på nötinnanlår.
Serveras med japansk karashisenap, forellrom samt något krispigt. Den här är verkligen 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 i alla fall.

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

JAPANESE FOOD
NAMI

NIKU – KÖTT

GYŪNIKU NO GURIRU — 185:-
Grillat, hängmörat svenskt nötkött!
Italien möter Japan på NAMI-vis. Grillad biff med yuzu-picklade tomater, ruccola och Parmesan.
En riktigt lyckad kombination.

BUTA BARA — 150:-
Lågtempad, grillad svensk fläsksida.
Vi lågtempar fläsket över natten, grillar det sedan krispigt och serverar det med gochujang & ananas.
Oj va gott!

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

YASAI – GRÖNSAKER

HARUMAKI** *VEG.* — 125:-
Vårrullen fylls med det bästa från grönsaks-landet.
Vårrullen steks i het panna och serveras med fräsch soja-tare.

SATSUMAIMO FURAI** *VEG.* — 95:-
Friterad sötpotatis.
Helt enkelt bara våra populära sötpotatis-pommes.
Tips! Extra gott med vår majo.

YASAI GURIRU** *VEG.* — 95:-
Grillade grönsaker.
Ja, exakt så! Eld, rök och riktigt bra grönsaker.
Perfekt som siderätt men utmärkt för sig själv.

SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

EBI YUZU KOSHŌ — 155:-
Vannameiräkor hastigt stekta med yuzu koshō.
Vi slungar dem i den hetaste pannan i köket.
Resultatet? Himmelskt.

SABA NO SHIOYAKI — 155:-
Grillad makrillfilé.
Det bästa vi vet är faktiskt grillad makrill på sommaren!
Vi strör lite yuzusalt och det räcker!

- 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.

SHAKE MAKI — 4st - 120:- / 8st - 230:-
Lätt eldad lax på maki - vilken grej!
Yuzumajo & gurka.

EBI FURAI — 4st - 120:- / 8st - 230:-
Pankopanerad, friterad vannameiräka.
Serveras med krisp och chilimajo.

TSUKEMONO MAKI** *VEG.* — 4st - 110:- / 8st - 210:-
Fänkål & äpple.
Makin fylls med lätt picklad fänkål & äpple.

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

DAGENS URVAL AV 4 FISKAR
- 8 nigiri - 200:-
- 12 nigiri - 300:-

Vår sushichef väljer.

JAPANESE FOOD
NAMI

DEZĀTO – DESSERT

KURO CHOKORĒTO 145:-
Choklad!
Här gör vi en Namelaka på 70% choklad - lenare än en vanlig chokladmousse - den serveras med umeshu-marinerad persika, misokaramell & svart sesamcrumble.

CHŌRŌ & ICHIGO** *VEG.* 135:-
Somrigt, eller hur!
Flädermarinerade jordgubbar, lättvispad grädde samt jordgubbsmaräng.
Inte så japanskt men jäkligt gott!

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. 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 / @restonami /
#namibold / @_namibold_ / plats: Baren

Restaurang NAMI, Västra Vallgatan 43, 432 41 Varberg. 0340-20 50 70
bokabord@resto-nami.se