

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 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



SÅ HÄR FUNKAR MENYN

Menyn består av mindre rätter 'family-style', varje rätt är tänkt att njutas 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 Omakase-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!

OMAKASE** - I'LL LEAVE IT UP TO YOU p.p 485:-

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.

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY
JAPANESE FOOD



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.* 50:-

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

SOJA-EDAMAME** – *Soja & lime-karamelliserade sojaböner.* 55:-

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

TEBASAKI** – *Ugnsgillade kycklingvingar.* 75:-
Läckert grillade vingar med NAMI-touch. Ett lyxigt snack portionerat för två. Riktigt gott!

MISOSOPPA** – *Miso blandas med kombudashi* 25:-
och serveras i traditionell misoskål. **VEG.**

OSOUZAI – ANNAT SMÅTT

GOMAWAKAME** – 55:-

Sjögrässallad med wakamealger, chili och sesamolja. If you haven't tried it. Try it! **VEG.**

CHUKA IKA SALADA – 65:-

Löjligt god bläckfisksallad. Den bästa sallad vi haft på vår meny enligt väldigt många.

KIMUCHI** – Nami's fermenterade kålsallad med 55:-

ingefära, vitlök & chili. Hot for some!! **VEG.**

HAKKO YASAI** – Fermenterade morötter & 55:-

vitkål med tydlig touch av hetta & sötma. **VEG.**

YUZUMAJO – Japansk citrusmajo. 20:-

VEGANMAJO** – Vegansk majo smaksatt med ponzu. **VEG.**

CHILIMAJO – Smaksatt med fermenterad chili & shichi-mi tōgarashii.

- alla passar speciellt bra till våra friterade rätter.

GOHAN** – Det japanska rundkorniga riset. **VEG.** 25:-

GOHAN FURIKAKE** – Vårt japanska rund- 35:-

korniga ris smaksatt med nori. **VEG.**

- Glöm inte sake till maten!

SASHIMI / TARTAR – SKURET KÖTT / RAW

NAMI'S SASHIMI *Älskar Sashimi* 235:-

Dagens urval av fisk & ibland skaldjur. *Gillar Sashimi* 165:-

Det bästa vi har serveras på traditionellt vis med tosasoja. Sashimi njuts alltid helst med sake!

SHAKE TATAKI** 145:-

Lax, tryffel & svamp.

Saftiga och läckra bitar av lax. Brända på utsidan och råa på insidan. Laxen dressas med en tryffel-ponzu och picklad shitake... Top Dollar!!

- HALLÅ...!! GLÖM INTE KIKA PÅ VÅRA DESSERTER. EN LITEN HEADS-UP SÅ HÄR MITT I MENYN!

Hear me Now!

Vi på NAMI strävar 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 av havets läckerheter 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 iallafall. **Booyakasha!**

SUSHI – SMAKSATT RIS

NIGIRI

Kocken väljer nigiri utifrån dagens fångst.

Ni väljer antal!

Nigiri 17:- st

4st, 6st, 8 st, 10st, 12st eller 14 st**

Aburi nigiri 4st 76:-

Eldad nigiri.

Yasaizushi **VEG. 68:-

Lyxig variation på 4 vegetariska nigiri.

MAKI

4st / 8st

Ni väljer 4 eller 8 bitar.

Buta Furai GLU. 90 / 180:-

Pankopanerat, friterat fläsk med sting.

Aburi Shake maki 95 / 190:-

Lax placeras på makin och eldas till perfektion.

Rullas med gurka & miso-majo...

Hiyokomame maki ** 85 / 170:-

Kikärtsröra, picklad gurka, alfalfagroddar, lök och annat gott...

SHĪFŪDO – FISK & SKALDJUR

CATCH FROM THE BOAT

145:-

Grillad, bakad eller stekt?

Varje kväll bestämmer vi hur vi tillreder fisken, men ni kan vara säkra på att vi tar hand om den med största respekt och på bästa vis.

Passar väl in på vår sköna Izakaya, NAMI.

WAN-TAN GLU.

110:-

Friterade dumplings fyllda med fisk.

Vi serverar dem med en syrlig gyoza-tare...

Vansinnigt goda!

HAMACHI.

145:-

Lättrökt Hamachi.

Denna kung av Stilla Havet tillhör Taggmakrill-familjen. Vi röker den lätt och serverar den enkelt på vacker japansk keramik. Världsklass!

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



NIKU – KÖTT

ABURI ATSUGIRI GYUU .

155:-

Om man bara känner för gött grillat kött!

Då är detta definitivt 1 av rätterna!

Lätt grillad biff 'Chef's choice' serveras direkt från grillen med yuzu kosho, rödlök & något passande krispigt..

BUTA NO KAKUNI

110:-

Långkokt fläsk med daikon.

"Fyrkantigt långkokt fläsk" - en specialitet från Nagasaki i södra Japan. Fläsket brässeras i en mix av klassiska japanska smaker. Bör inte missas!

GYOZA** - NAMI-KLASSIKER GLU.

110:-

Dumplings fyllda med nö- & fläskfärs från Lillegårdens Kött.

Gyozan steks, ångas och dressas med sesam- & sojadressing samt gochujang* (koreansk chilipasta)

KARAAGE** - NAMI-KLASSIKER I NYA KLÄDER 100:-

Ingefärsmarinerad, friterad kycklinglårfile.

Nytt här är att vi slungar den med sesam- tahini- & gochujangsås. Alltid ett enastående inslag på NAMI. (Görs även utan sås) **Vegan: Oumph**

YASAI – GRÖNSAKER

TEMPURA** VEG.

105:-

Tempurafriterade grönsaker.

En traditionell Japansk friterad rätt och en återkommande favorit hos oss & våra gäster.

HIYAYAKKO** VEG.

95:-

Krämig tofu med frisk, kryddig ingefära.

Denna lilla rätt är ett måste för alla och vi lovar att den överraskar... och hör sen!!

YASAI TOBANYAKI** VEG.

95:-

Höstens grönsaker, stekta med misodashi.

Stekta grönsaker är faktiskt också något utav det bästa vi vet. Speciellt på hösten! Här med miso.

SATSUMAIMO FURAI** VEG.

85:-

Friterad sötpotatis.

Inte så mycket mer än bara riktigt gott...

Glöm inte majon här!

Alla rätter märkta med ** - Görs Veganskt.

DEZÄTO – DESSERT

NAMI'S NUTELLADRÖM

110:-

INNEHÅLLER JORDNÖTTER**

Choklad, jordnötsnutella, hallon & glass.

Allt gott på en tallrik för den som är sugen på en söt final. Mon Dieu! Ça... C'est une dessert grand!
Testa den med en Nikkori plommonsake. WOW!

SHISO & RÖDBETSSORBET**

95:-

Frisk avslutning på middagen!

Shiso, den japanska örten möter den vackra röda betan från den svenska myllan och de passar fantastiskt tillsammans.

CHOKLADTRYFFEL**

35:-

Bara en god choklad som avslut.

Vill man bara ha en kaffe och en god avec, grappa eller annat gott, så är ju denna tryffel ett vinnande koncept.

NOMIMONO – DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI**

135:-

Isande kall Espresso skakas hårt & snyggt med Galliano.

Yes! Detta är hot shot vibes!

CHOKLADCOCKTAIL DE LUXE

135:-

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**

135:-

Mousserande vin med sorbet.

För dig som vill avsluta med stil...!

FÖLJ OSS PÅ VÅRA
SOCIALA MEDIER!

VÅR FINA HEMSIDA!

resto-nami.se



NAMI

CHECKA GÄRNA IN PÅ VÅR
FACEBOOKSIDA...

facebook.com/RestoNami



Facebook

KOLLA IN VÅRA GÄSTERS & VÅRA
EGNA BILDER PÅ INSTAGRAM.

[#restonami](https://www.instagram.com/restonami) / [@restonami](https://www.instagram.com/restonami) / [plats: Här](#)



@RESTONAMI

VÅR COOLA FOODTRUCK
PÅ INSTAGRAM.

[@nami_streetfood](https://www.instagram.com/nami_streetfood) /

[plats: Hamnen eller Själlén](#)



@NAMI_STREETFOOD

