



COLORFUL ASIAN FLAVORS

WAS BEDEUTET „NOUMÌ“?

La Nouille - so schön klingt „Nudel“ auf Französisch und ganz dezent „Mì“ auf Vietnamesisch...Zusammen sind wir „NOUMÌ“.

EIN FACETTENREICHES NUDELKONZEPT

„Je bunter das Essen, desto besser!“

...et voilà: sieben einzigartige Geschmacksnudeln, aus frischen Zutaten hergestellt, in ihren vielfältigen Farbnuancen, vereint zu vier hausgemachten Nudelformen, die es in unsere NOUMÌ-Auslese geschafft haben.

Bei unseren Rezepten haben wir uns von den traditionellen indochinesischen Nudelgerichten inspirieren lassen und sie mit zeitgerechten Trends weiterentwickelt. Unsere Gerichte werden frisch zubereitet und liebevoll angerichtet.

Mit diesen kreativen und hochwertigen Variationen wollen wir Euch verwöhnen und Euer Erlebnis des gemeinsamen Genießens verschönern.



WWW.NOUMI-NOODLES.COM



CONTACT@NOUMI-NOODLES.COM



@NOUMIBERLIN



+49 (0)30 20649007



JÄGERSTRASSE 35
10117 BERLIN, DEUTSCHLAND



NOUMIBERLIN

WHAT DOES „NOUMÌ“ MEAN?

La Nouille - is the beautiful way that „noodle“ is pronounced in French and in Vietnamese, however, it is a very subtle „Mì“...together we are NOUMÌ”.

A MULTIFACETED NOODLE CONCEPT

“The more colorful the food, the better!”

...et voilà: seven unique tasting noodles, made from fresh ingredients, with their diverse color nuances combined in four homemade noodle shapes that have made it into our NOUMÌ selection.

In our recipes, we have been inspired by traditional Indochinese noodle dishes and have further developed them with contemporary trends.

Our dishes are freshly prepared and lovingly presented to beautify your shared dining moments with creative and valuable variations.



WWW.NOUMI-NOODLES.COM



CONTACT@NOUMI-NOODLES.COM



@NOUMIBERLIN



+49 (0)30 20649007



JÄGERSTR. 35
10117 BERLIN, GERMANY



NOUMIBERLIN

NUDEL-GUIDE

Unsere frischen & hausgemachten farbenfrohen NOUMì Nudeln sind aus natürlichen Zutaten hergestellt

VEGAN



PINK MÌ

ROTE-BETE-NUDELN

VEGAN



CARROT MÌ

MÖHRENUDELN



NOIR MÌ

TINTENFISCHNUDELN

VEGAN



FRESH! MÌ

SPINATNUDELN

VEGAN



SESAMÌ

SESAMNUDELN

VEGAN



STICK WITH MÌ

KLEBREISNUDELN
(GLUTENFREI)

VEGAN



CURCUMÌ

KURKUMA-NUDELN

NEU! Jedes Nudelgericht kann auf Wunsch mit Eurer „Lieblingsnudel“-Sorte serviert werden.

Formen: Vermicelli Classic XL Classic Snip Sticks



NOODLE GUIDE

Our fresh & homemade colorful NOUMì noodles are made from natural ingredients

VEGAN



PINK MÌ

BEETROOT NOODLES

VEGAN



CARROT MÌ

CARROT NOODLES



NOIR MÌ

SQUID NOODLES

VEGAN



FRESH! MÌ

SPINACH NOODLES

VEGAN



SESAMÌ

SESAME NOODLES

VEGAN



STICK WITH MÌ

STICKY RICE NOODLES
(GLUTEN-FREE)

VEGAN



CURCUMÌ

TURMERIC NOODLES

NEW! Each noodle dish can be served on request
with your "favorite" type of noodle.

Styles:

Vermicelli

Classic

XL Classic

Snip Sticks



1

GOLDEN MAISON

5,70€

Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnchen. Serviert mit geröstetem Sesam und Kimchi.



5,70€

VELVET TARO

Gebackener Taro Reiskuchen mit gehackten Großgarnelen oder gehackten Seitan. Dazu Soja-Honig-Dip, frischer Koriander und Kimchi.

2

V2

VEGGIE TARO

5,70€

Gebackener Taro Reiskuchen mit gehackten Seitan. Dazu Soja-Honig-Dip, frischer Koriander und Kimchi.



6,30€

FLAKY PRAWN

Garnelen ummantelt von knusprigen Klebreisflocken. Serviert mit frischem Salat, Kimchi und Soja-Honig-Soße.

3



1

GOLDEN MAISON

5,70€

Homemade steamed dumplings filled with prawns and chicken.
Served with roasted sesame and kimchi.



5,70€

VELVET TARO

Baked taro rice cake with chopped prawns.
Served with soy honey dip, fresh coriander and kimchi.

2

V2

VEGGIE TARO

5,70€

Baked taro rice cake with chopped seitan.
Served with soy honey dip, fresh coriander and kimchi.

6,30€

FLAKY PRAWN

Shrimp coated with crispy flakes of sticky rice.
Served with fresh lettuce, kimchi and soy-honey sauce.

3





4

SALADE ASIATIQUE

7,70€

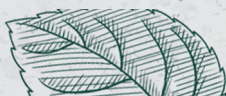
Wildkräutersalat Mix aus Shisoblättern, Mango Julienne, Apfelstücken, rotem Granatapfel und Seitan (oder pochiertem Ei) in Tamarinden-Dressing. Abgeschmeckt mit hausgemachtem Basilikum-Pesto.

7,00€

SOUP DE SALMON

Eingekochte Lachssuppe mit Garnelen, Süßwassermuscheln, Surimi, Okraschoten und Shimeji-Pilzen. Abgerundet mit Frühlingszwiebeln.

5





4

SALADE ASIATIQUE

7,70€

Mixed wild herb salad made of shiso leaves, fresh mango julienne, apple pieces, red pomegranate and seitan (or poached egg) with tamarind dressing. Flavored with homemade basil pesto.

7,00€

SOUP DE SALMON

Boiled down salmon soup with shrimp, freshwater mussels, surimi, okra and shimeji mushrooms. Finished with green onions.

5



6

PINK MÌ PHO

13,20€

Gegrillte Shisoblattröllchen mit fein gehackter Rindfleischfüllung und hauchdünnen Entrecôte Scheiben in kräftiger Rinderbrühe mit PINK Mì serviert. Dazu Zuckererbsen, Pak Choi, Brokkoli und pinker Blumenkohl*.

13,20€

PINK MÌ PHO VEGGIE

Gegrillte Seitan Rouladen umwickelt mit Shisoblättern, serviert auf PINK Mì in köstlicher Pagoda Brühe. Dazu Pak Choi, Brokkoli, pinker Blumenkohl* und geräucherter Tofu.

V6

7

FREAKIN' GOOD

12,10€

Kräftige Kräuterbrühe mit CARROT Mì. Serviert mit gegrillten Hähnchenschenkeln und Hähnchenbrust in hausgemachter Barbecue Char Siu Marinade. Dazu Mais, bunte Cherry Tomaten, Babymais, pinker Blumenkohl*, Babymöhren, Sellerie und grüner Spargel. Verfeinert mit frischem Granatapfel.

12,10€

VEGGIN' GOOD

Kräftige Kräuterbrühe mit CARROT Mì. Serviert mit Shiso Seitankuchen und Tempeh Tahu in hausgemachter Barbecue Char Siu Marinade. Dazu Mais, bunte Cherry Tomaten, Babymais, pinker Blumenkohl*, Babymöhren, Sellerie und grüner Spargel. Verfeinert mit frischem Granatapfel.

V7

*saisonales Gemüse



6

PINK MÌ PHO

13,20€

Grilled shiso leaf rolls with finely chopped beef filling and wafer-thin slices of entrecôte served in strong beef broth with PINK Mì. With sugar peas, pak choi, broccoli and pink cauliflower*.



13,20€

PINK MÌ PHO VEGGIE

Grilled shiso leaves rolls with finely chopped seitan filling, served on PINK Mì in delicious Pagoda broth. Added with pak choi, broccoli, pink cauliflower* and smoked tofu.

V6

7

FREAKIN' GOOD

12,10€

Healthy herbal broth with CARROT Mì. Served with grilled chicken legs and chicken breasts in a homemade barbecue char siu marinade. In addition, corn, colorful cherry tomatoes, baby corn, pink cauliflower*, baby carrots, celery and green asparagus. Refined with fresh pomegranate.

12,10€

VEGGIN' GOOD

Healthy herbal broth with CARROT Mì. Served with shiso seitan cake and tempeh tahu in a homemade barbecue char siu marinade. With corn, colorful cherry tomatoes, baby corn, pink cauliflower*, baby carrots, celery and green asparagus. Refined with fresh pomegranate.

V7



*seasonal vegetables

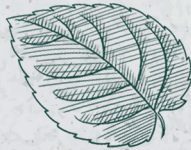
DEUTSCH

8

LE SECRET BOUILLON

15,40€

Barbarie Entenfilet vom Grill gebettet mit CURCUMi in traditioneller 5-Schätze-Brühe. Dazu pochiertes Ei à la Florentine Art, gedämpfter Pak Choi, Shiitake Pilze, goldener Blumenkohl* und Sellerie. Verfeinert mit frischem vietnamesischen Basilikum.



15,40€

LE VEGGIE BOUILLON

Nudelsuppe mit CURCUMi in kostbarer 5-Schätze-Brühe. Dazu Tofu, goldene Tofu Stücken und Seitan, gedämpfter Pak Choi, Shiitake Pilzen, goldener Blumenkohl* & Sellerie. Abgerundet mit frischem Thai Basilikum.

V8

9

MEKONG ZENSATION

13,20€

Tilapia Fischfrikadellen und Lachsfilet serviert mit STICK WITH Mì in einer Zitronengras Brühe. Veredelt mit püriertem Ananas und Tomaten. Dazu Dill, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl, Ingwer, Sellerie, Pak Choi, Seetang, Okraschoten, Brokkoli und gekochtes Ei.

13,20€

VEGGIE ZENSATION

Tofu und Seitan serviert mit STICK WITH Mì in einer Zitronengras Brühe. Veredelt mit püriertem Ananas und Tomaten. Dazu Dill, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl, Ingwer, Sellerie, Pak Choi, Seetang, Okraschoten und Brokkoli.

V9

*saisonales Gemüse



8

LE SECRET BOUILLON

15,40€

Barbarie duck fillet from the grill bedded with CURCUMi in a traditional 5 treasure broth. With a poached egg à la Florentine style, steamed pak choi, shiitake mushrooms, golden cauliflower* and celery.

Refined with fresh Vietnamese basil.

15,40€

LE VEGGIE BOUILLON

Noodle soup with CURCUMi in a precious 5 treasure broth. In addition, tofu, golden tofu pieces and seitan, steamed pak choi, shiitake mushrooms, golden cauliflower*, celery and seaweed. Rounded off with fresh Thai basil.



V8

9

MEKONG ZENSATION

13,20€

Tilapia fish cakes and salmon fillet served with STICK WITH Mì in a lemongrass broth. Refined with pureed pineapple and tomatoes. With dill, spring onion, cauliflower, ginger, celery, pak choi, seaweed, okra pods, broccoli and boiled egg.

13,20€

VEGGIE ZENSATION

Tofu and seitan served with STICK WITH Mì in a lemongrass broth. Refined with pureed pineapple and tomatoes. With dill, spring onion, cauliflower, ginger, celery, pak choi, seaweed, okra pods und broccoli.

V9

*seasonal vegetables

DEUTSCH



10

FRUITS DE MER

15,40€

Meeresfrüchte Suppe mit NOIR Mi in einer Zitronengras Brühe, garniert mit Ananas-Tomaten-Püree. Serviert mit Garnelen, Tintenfisch, Surimi und Süßwassermuscheln. Dazu Lauch, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Pak Choi, Okraschoten, Spargel, bunte Cherry Tomaten und Seetang. Abgerundet mit Dill und Ingwer.

13,20€

NEW HUE TRADITION

Wohlschmeckende Tomatenbrühe mit SESAMi, Seitanstreifen und geräuchertem Tofu. Dazu gedämpfter Pak Choi, bunte Cherry Tomaten, Okraschoten und Spargel. Verfeinert mit frischem Ingwer & Koriander.

V10



ENGLISH



10

FRUITS DE MER

15,40€

Seafood soup with NOIR Mì in a lemongrass broth, garnished with pineapple and tomato puree. Served with prawns, calamari, surimi and freshwater clams. With leek, celery, broccoli, cauliflower, pak choi, okra pods, asparagus, colorful cherry tomatoes and seaweed. Rounded off with dill and ginger.

13,20€

NEW HUE TRADITION

Tasty tomato broth with SESAMÌ, seitan strips and smoked tofu. With steamed pak choi, colorful cherry tomatoes, okra pods and asparagus. Refined with fresh ginger & coriander.

V10



11

PETIT POULET

12,10€

Sautierte Hähnchenspitzen in hauseigener pikanten Barbecue-Pflaumen-Soße und aromatischer Paprika-Paste. Dazu Zucchini, Shiitake Pilze, Möhren, Brokkoli, Spinat und Spiegelei auf FRESH! Mì. Abgeschmeckt mit klarem Sesamöl. Serviert mit feinem Koriander und Kimchi.



12,10€

PETIT MONK

Gedämpfter Tempeh und Tofu in einer leicht pikanten Pflaumen-Honig-Sojareduktion mit Zucchini, Brokkoli, Shiitake Pilze, Möhren, Brokkoli und Spinat auf FRESH! Mì. Abgeschmeckt mit klarem Sesamöl. Serviert mit feinem Koriander und Kimchi.

V11



12

MONSIEUR GOULACHE

13,10€

Zart gekochtes traditionelles Rindergulasch in einer aromatischen Zitronengras-Zimtbrühe, serviert auf STICK WITH Mì. Dazu Kräutermischung mit Möhren, Ei, Kartoffeln, Mais, Zuckererbsen, Brokkoli & Shiitake Pilzen. Verfeinert mit gerösteten Zwiebeln. Wahlweise ohne Fleisch mit Seitan und Tofu.

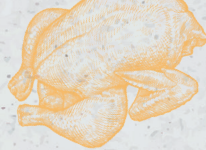


11

PETIT POULET

Sautéed chicken tips in our own piquant barbecue plum sauce and aromatic paprika paste. With zucchini, shiitake mushrooms, carrots, broccoli, spinach and fried egg on FRESH! Mì. Flavored with clear sesame oil. Served with fine coriander and kimchi.

12,10€



12,10€

PETIT MONK

Steamed tempeh and tofu in a lightly piquant plum honey soy reduction with zucchini, carrots, broccoli, shiitake mushrooms and spinach on FRESH! Mì. Flavored with clear sesame oil. Served with fine coriander and kimchi.

V11



12

MONSIEUR GOULACHE

Gently cooked traditional beef goulash in an aromatic lemongrass cinnamon broth, served on STICK WITH Mì. In addition, herbal mixture with carrots, snap peas, broccoli, egg, potatoes, corn & shiitake mushrooms. Refined with roasted onions. Optional without meat with seitan and tofu.

13,10€





13

NOUMÌ RAINBOW

19,80€

Medium gegrilltes Entrecôte und Großgarnele auf Sieben-Farben-Nudeln, garniert mit gedämpftem Gemüse, wie pinker Blumenkohl*, grüner Spargel und Brokkoli. Abgerundet mit würziger Spinat-Basilikum-Soße & hausgemachtem Wasabi-Lauchpesto.

17,60€

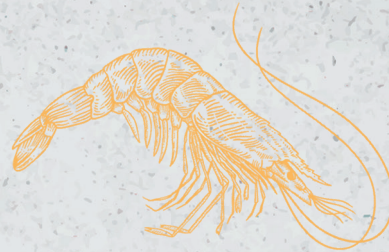
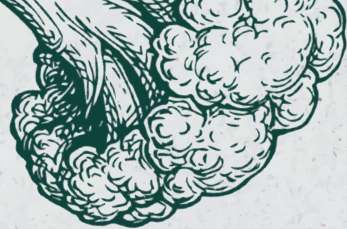
NOUMÌ RAINBOW VEGGIE

3 verschiedene Tofu Sorten auf Sieben-Farben-Nudeln, garniert mit gedämpftem Gemüse, wie pinker Blumenkohl*, grüner Spargel und Brokkoli. Abgerundet mit würziger Spinat-Basilikum-Soße & hausgemachtem Wasabi-Lauchpesto

V13



*saisonales Gemüse



13

NOUMÌ RAINBOW

19,80€

Medium grilled entrecôte and king prawn on seven-color noodles, garnished with steamed vegetables such as pink cauliflower*, green asparagus and broccoli. Rounded off with a spicy spinach basil sauce & homemade wasabi leek pesto.

17,60€

NOUMÌ RAINBOW VEGGIE

3 different types of tofu on seven-color noodles, garnished with steamed vegetables such as pink cauliflower* and broccoli. Rounded off with a spicy spinach basil sauce & homemade wasabi leek pesto.

V13



*seasonal vegetables

14

MANGO BŒUF

13,20€

Medium Wok geschwenkte Entrecôte Rinderspitzen mit frischen Mango & Möhren Julienne, Gurken, Goldrettich, Edamame, Mais und Erdnüssen. Abgestimmt mit einem fruchtigen Dressing aus Mango- & Fischsoße und frischen viet. Kräutern. Gebettet auf Vollkornreis. (lauwarmes Gericht)

13,20€

**MANGO TOFU**

Tofu und Seitan mit frischen Mango & Möhren Julienne, Gurken, Goldrettich, Edamame, Mais und Erdnüssen. Abgestimmt mit einem fruchtigen Dressing aus Mango- & Sojasoße und frischen viet. Kräutern. Gebettet auf Vollkornreis.

V14

15

COCO TEMPLE

10,40€

Hähnchenspitzen in cremigem roten Curry mit zart gekochten Zuckererbsen, Süßkartoffeln, Möhren, Kartoffeln und Zitronengras. Serviert mit gedämpfter Brokkoli, frischer Granatapfel und Vollkornjasminreis.

10,40€

COCO TEMPLE TOFU

Tofu in cremigem roten Curry mit zart gekochten Zuckererbsen, Süßkartoffeln, Möhren, Kartoffeln und Zitronengras. Dazu gedämpfter Brokkoli, frischer Granatapfel und Vollkornjasminreis.

V15



14

MANGO BŒUF

13,20€

Entrecôte in medium wok beef tips with mango & carrot julienne, cucumber, golden radish, edamame, corn and peanuts. Matched with a fruity dressing made from mango & fish sauce and fresh Viet. herbs. Bedded on whole-grain rice. (lukewarm dish)

13,20€

MANGO TOFU

Tofu and seitan with mango & carrot julienne, cucumber, gold radish, edamame, corn and peanuts. Matched with a fruity dressing made from mango & soy sauce and fresh Viet. herbs. Bedded on whole-grain rice.

V14

15

COCO TEMPLE

10,40€

Chicken tips in creamy red curry with tenderly boiled sugar peas, sweet potatoes, carrots, potatoes and lemongrass. Served with steamed broccoli, fresh pomegranate and whole-grain jasmine rice.

10,40€

COCO TEMPLE TOFU

Tofu in creamy red curry with tenderly boiled sugar peas, sweet potatoes, carrots, potatoes and lemongrass. With steamed broccoli, fresh pomegranate and whole-grain jasmine rice.

V15



D1

MADAME ROSÉ

6,30€

Erdbeer Crêpe Torte gefüllt mit hausgemachter Sahne Creme und Frischkäse. Serviert mit Erdbeerpüree, frischer Beerenselektion und Schneezucker.

6,30€

MATCHA CHEESECAKE

Hausgemachter Matcha Cheesecake mit Mascarpone-Crème auf Oreo-Biskuitboden. Garniert mit frischer Beerenmischung und Matcha Brise.

D2

D3

TRIPLE CHOCOLATE

6,30€

Schokoladentraum aus drei cremigen Schokoladenschichten (weiß, Vollmilch & Zartbitter) auf Oreo-Biskuitboden. Verziert mit Kakao & frischer Minze.

5,80€

CHOCO AMOUR

Frisch gebackener Schokokuchen aus dunkler Schokolade, Walnüssen und Mandeln. Garniert mit einer Auslese aus verschiedener Beeren.

D4



D1

MADAME ROSÉ

6,30€

Strawberry crêpe cake filled with homemade cream and cream cheese. Served with berry puree, a fresh berry selection and snow sugar.



6,30€

MATCHA CHEESECAKE

Homemade Matcha cheesecake with mascarpone cream on oreo biscuit base. Garnished with a fresh mix of berries and matcha breeze.

D2

D3

TRIPLE CHOCOLATE

6,30€

Chocolate dream of three creamy chocolate layers (white, milk & dark) on Oreo sponge cake base. Decorated with cocoa & fresh mint.

5,80€

CHOCO AMOUR

Freshly baked chocolate cake made of dark chocolate, walnuts and almonds. Garnished with a selection of different berries.

D4

BEILAGEN - SIDE ORDERS

4,00€ **TOFU**
4,00€ **GEMÜSE**



3,30€ **REIS**
3,80€ **NUDELN**

1,60€ **EI**

7,70€ **MEERESFRÜCHTE**
7,00€ **SEITAN**
7,00€ **ENTE**
7,00€ **HÄHNCHEN**

4,00€ **TOFU**
4,00€ **VEGETABLES**

3,30€ **RICE**
3,80€ **NOODLES**

1,60€ **EGG**

7,70€ **SEAFOOD**
7,00€ **SEITAN**
7,00€ **DUCK**
7,00€ **CHICKEN**



GETRÄNKE DRINKS



ERFRISCHUNGEN

SOFTDRINKS

0,2L

Coca Cola ^{1,2}	3,90€
Coca Cola Zero ^{1,2,4}	3,90€
Tonic Water ³	3,90€
Ginger Beer ¹	3,90€

SÄFTE

0,3L

BAUER Apfelsaft	3,90€
BAUER Rhabarbersaft	3,90€
Aloha Aloe	4,10€
Frisch gepresster Orangensaft	5,20€

WASSER

0,3L / 0,75L

Römer Quelle sprudel	3,70€ / 7,50€
Römer Quelle still	3,70€ / 7,50€

BIER

0,3L

Tiger Bier	4,90€
<i>Singapur Premium Lagerbier</i>	
BRLO „Happy Pils“	5,90€
<i>Berliner Craft Beer</i>	
BRLO alkoholfrei	5,90€
Erdinger Weizen	4,90€

REFRESHMENTS

SOFTDRINKS

0,2L

Coca Cola ^{1,2}	3,90€
Coca Cola Zero ^{1,2,4}	3,90€
Tonic Water ³	3,90€
Ginger Beer ¹	3,90€

JUICES

0,3L

BAUER apple juice	3,90€
BAUER rhubarb juice	3,90€
Aloha Aloe	4,10€
Fresh pressed orange juice	5,20€

WATER

0,3L / 0,75L

Römer Quelle sparkling	3,70€ / 7,50€
Römer Quelle still	3,70€ / 7,50€

BEER

0,3L

Tiger Beer	4,90€
<i>Singapore Premium Lager beer</i>	
BRLO „Happy Pils“	5,90€
<i>Local craft beer from Berlin</i>	
BRLO alcohol-free	5,90€
Erdinger weiss beer	4,90€

1 - colorants 2 - containing caffeine 3 - containing quinine 4 - sweeteners

TEE & KAFFEE KREATIONEN

VIETNAMESE HERBAL THÉ

5,00€

Gesunder & vitalisierender Tee aus Goji-Beeren, Ume-Pflaume, Süßholz, Chrysanthemen Blüten & Asteraceae-Wurzel.

YELLOW BISOUS

5,00€

Sanfter Tee mit Chrysanthemen Kugel in grünen Sencha Blättern & Oolongperlen. Verfeinert mit gerösteten Sojabohnen.

ORIGINAL VIET CA PHE

4,20€

Aromatischer Mocca aus dem Hochland Trung Nguyen. Schwarz oder mit süßer Kondensmilch.

GINGER ORANGE THÉ

5,00€

Erfrischender Ingwertee aus Orangenscheiben mit Minzblätter, Honigkumquat & frischen Limettensaft.

LOTUS BLOSSOM THÉ

5,00€

Sanfter Tee mit Lotuskugel in grünen Senchablättern. Garniert mit Süßholz und gerösteten Reiskörnern.

TRADITION ICED CA PHE

5,20€

Vietnamesischer Eiskaffee, geschüttelt mit süßer Kondensmilch & Kokosmilch.

TEA & COFFEE CREATIONS

VIETNAMESE HERBAL THÉ

5,00€

Healthy & vitalize tea with goji berries, ume plum, licorice, chrysanthemum & asteraceae roots.

YELLOW BISOUS

5,00€

Smooth tea with chrysanthemum, green sencha tea leaves & oolong pearls. Refined with roasted soy beans.

ORIGINAL VIET CA PHE

4,20€

Aromatic mocca from the Trung Nguyen highlands. Black or with sweet condensed milk.

GINGER ORANGE THÉ

5,00€

Refreshing ginger tea with orange slices, mint, honey kumquat & lime juice.

LOTUS BLOSSOM THÉ

5,00€

Soft tea with lotus ball in green sencha leaves. Garnished with licorice & roasted rice grains.

TRADITION ICED CA PHE

5,20€

Vietnamese iced coffee, shaken with sweet condensed milk & coconut milk.

EISTEE & SMOOTHIES

BASIL MULE

5,20€

Ingwerlimonade aus vietnamesischem Basilikum-Limettensaft.

LEMON ICED THÉ

5,20€

Eistee aus Zitronengras, Gojibeeren, Ume-Pflaume, Süßholz, Limettensaft & Zuckerrohr.

SMOOTH

STRAWBERRIES

5,20€

Frisches Erdbeerpüree, Limetten, Basilikum, Chiasamen, Litschifrucht mit Mineralwasser.

LA BELLE VIE

5,20€

Smoothie mit Rote Bete, Apfel, Babymöhren, Ingwerscheiben, Mandelsirup & vietnamesischem Basilikum.

MANGO SOLEIL

5,20€

Sonnengereifte Honig-Mango mit feiner Kokosmilch.

HELLO SPRING

5,20€

Gesunder Detox Smoothie mit Spinat, Gurken, Ananas, Aloe Vera, Spirulina, Reismilch, Limettensaft & Agavendicksaft.

ICED TEA & SMOOTHIES

BASIL MULE

5,20€

Ginger lemonade,
Vietnamese basil & lime juice.

LEMON ICED THÉ

5,20€

Iced tea made from lemongrass,
goji berries, ume plum, licorice,
lime juice & sugar cane.

SMOOTH STRAWBERRIES

5,20€

Fresh strawberry puree, limes,
basil, chia seeds, lychee fruit
with mineral water.

LA BELLE VIE

5,20€

Beetroot smoothie, apple, baby
carrots, ginger slices, almond syrup
& Vietnamese basil.

MANGO SOLEIL

5,20€

Sun-ripened honey mango with
fine coconut milk.

HELLO SPRING

5,20€

Healthy detox smoothie with
spinach, cucumber, pineapple,
aloe vera, spirulina, rice milk,
lime juice & agave syrup.

DEUTSCH

COCKTAILS

GETRÄNKE

HUGO

Prosecco, Holunder,
Limettenscheiben & frische Minze

6,30€

HUGO EN ROUGE

Prosecco, frische Himbeeren,
Beerensirup, Limette & Minzweig

6,30€

APEROL LOVE

Aperol, Prosecco, Limetten, Minze,
frische Orangenscheibe

6,30€

GIN BASIL SMASH

Gin, Zitronensaft, Rohrzucker
& frisches Basilikum

9,30€

NOIR MOJITO

“Kraken Spiced Rum”, Limetten,
Himbeeren, Zuckerrohr,
frische Minze & Cola

9,30€

GREENTEA MOJITO

Naturklebreis Rum, Limetten,
frische Minze, hausgemachter
Grünteelikör & Soda

9,30€

COCKTAILS

HUGO

Prosecco, elderflower,
lime slices & fresh mint

6,30€

HUGO EN ROUGE

Prosecco, fresh raspberries, berry
syrup, lime & sprig of mint

6,30€

APEROL LOVE

Aperol, prosecco, lime, mint,
fresh orange slice

6,30€

GIN BASIL SMASH

Gin, lemon juice, cane sugar
& fresh basil

9,30€

NOIR MOJITO

“Kraken spiced rum”, lime,
raspberries, cane sugar, mint & cola

9,30€

GREENTEA MOJITO

Sticky rice rum, lime, fresh mint,
homemade green tea liqueur & soda

9,30€

DEUTSCH

WEINE

0,2L / 0,75L

RIESLING ERBACHER

7,70€ / 27,00€

trocken, 2019
Weingut Crass-Erbach,
- Erbach, Rheingau, Deutschland

Ein schlanker, geradliniger Riesling mit geringer
Fruchtsäure & feinwürzigem Nachthall.

PRIMITIVO

7,70€ / 27,00€

trocken, 2018
Sant' Andrea, Weingut Angelo Paradiso
- Apulien, Provinz Foggia, Italien

Dieser rote Süditaliener besticht durch seine Saftigkeit.
Er ist vollmundig mit beerigen & rauchigen Noten.

ENGLISH

WINES

0,2L / 0,75L

RIESLING ERBACHER

7,70€ / 27,00€

dry, 2019
Crass winery
- Erbach, Rheingau, Germany

A slim, straight Riesling with low fruit acidity
& a delicately spicy night reverberation.

PRIMITIVO

7,70€ / 27,00€

dry, 2018
Sant' Andrea, Angelo Paradiso Winery
- Puglia, Province of Foggia, Italy

This red southern Italian wine is captivating for its juiciness.
It is full-bodied with berry & smoky notes.

DRINKS

WIR HOFFEN, DASS IHR MIT EUREM BESUCH BEI NOUMÌ ZUFRIEDEN SEID.
ÜBER EINE BEWERTUNG VON EUCH WÜRDEN WIR UNS SEHR FREUEN!

[ENG] WE HOPE THAT YOU ARE SATISFIED WITH YOUR VISIT AT NOUMÌ.
WE WOULD BE VERY HAPPY TO RECEIVE A REVIEW FROM YOU!



WIR SIND AUF TIK TOK!

[ENG] WE'RE ON TIK TOK!



@NOUMIBERLIN