

WOCHENKARTE

WEEKLY MENU

05.05. — 11.05.

11:30 — 22:00

V1. CRISPY POCKET

5€

Knusprig gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Hähnchen, frischer Salat, Kimchi, Sojareduktion

Crispy fried dumplings filled with prawn & chicken, fresh salad, kimchi, soy reduction

 **Wahlweise mit Gemüse Dumpling** / Optional with veggie dumpling

H1. GOLDEN CHICK

7,9€

Sautiertes Hähnchen mit Süßkartoffeln, Kartoffeln & Karotten in gelbem Curry. Serviert mit frischem Salat & Jasminreis

Sauteéd chicken with sweet potatoes, potatoes, carrots in yellow curry. Served with fresh salad & jasmine rice

 **Wahlweise mit Bio Tofu** / Optional with bio tofu

H2. SAIGON SUNRISE

10,5€

Gebratene Reismudeln mit knusprig gebackenem Hühner- oder Entenfilet, Pak Choi, Karotten-Julienne, Brokkoli &

Stir-fried rice noodles with crispy fried chicken or duck filet, pak choi, carrot julienne, broccoli & cauliflowers. Garnished with coriander

 **Wahlweise mit Bio Tofu or Seitan** / Optional with bio tofu or seitan

H3. LUCKY DUCK

11,5€

Knusprig gebackenes Entenfilet mit Zucchini, Shiitake-Pilzen, Karotten & Brokkoli in pikanter Pflaumensauce mit Paprikapaste. Serviert mit hausgemachten Spinatnudeln „FRESH! Mi“

Crispy fried duck filet with zucchini, shiitake mushroom, carrots & broccoli in spicy plum sauce with paprika paste. Served with homemade spinach noodles „FRESH! Mi“



NOODLE BAR
Turmstraße 64, 10551 Berlin

www.noumi-noodles.com
@ noumi berlin

FRESH, HOMEMADE,
COLORFUL NOODLES.

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

HOUSE'S SPECIALS

11:30 – 22:00

1. I LOVE PHO

11,9€

Eine klassische vietnamesische Suppe mit zartem Rindfleisch, Rindfleischbällchen & frischem Gemüse – Pak Choi, Brokkoli & Blumenkohl – in einer kräftigen Rinderbrühe. Garniert mit Koriander & serviert mit Reisnudeln

A classic Vietnamese soup with tender beef, beef meatballs & fresh vegetables – pak choi, broccoli & cauliflower – in a rich beef broth. Topped with coriander & served with rice noodles

OPTIONAL: Hühnerbrust/chicken breast

2. I LOVE PHO VÉGANE

10,9€

Eine klassische vietnamesische Suppe mit Bio Tofu, Seitan & frischem Gemüse – Pak Choi, Brokkoli & Blumenkohl – in einer kräftigen Gemüsebrühe. Garniert mit Koriander & serviert mit Reisnudeln

A classic Vietnamese soup with bio tofu, seitan & fresh vegetables – pak choi, broccoli & cauliflower – in a rich veggie broth. Topped with coriander & served with rice noodles

3. COCO TEMPLE

11,9€

Knusprig gebackenes Hühnerfilet serviert mit Süßkartoffeln, Karotten & Kartoffeln in Currysauce, dazu frischer Salat & Jasminreis.

Wahlweise mit knusprig gebackenem Entenfilet

Crispy fried chicken fillet served with sweet potatoes, carrots & potatoes in curry sauce. Plus fresh salad & jasmine rice

Optional with crispy fried duck fillet

4. CAPITAINE CANARD

15,9€

Shaking Barbarie-Ente, serviert mit sautiertem Gemüse – Brokkoli, Shiitake-Pilzen, Blumenkohl, Pak Choi, Sellerie, Spargel & Karotten – in Hoisin-Sauce, dazu Jasminreis

Wahlweise mit knusprig gebackenen Süßkartoffeln

Shaking Barbarie duck, served with sautéed veggies – broccoli, shiitake mushrooms, cauliflower, pak choi, celery, asparagus & carrots in hoisin sauce – plus jasmine rice

Optional with crispy fried sweet potatoes



NOODLE BAR
Turmstraße 64, 10551 Berlin

www.noumi-noodles.com
@ noumiberlin

FRESH, HOMEMADE,
COLORFUL NOODLES.