

NOUMÌ LOUNGE NOUMÌ LOUNGE
LOUNGE NOUMÌ LOUNGE NOUM
NOUMÌ LOUNGE NOUMÌ LOUNGE
LOUNGE NOUMÌ LOUNGE NOUM
NOUMÌ LOUNGE NOUMÌ LOUNGE
LOUNGE NOUMÌ LOUNGE NOUM
NOUMÌ LOUNGE NOUMÌ LOUNGE
LOUNGE NOUMÌ LOUNGE NOUM
NOUMÌ LOUNGE NOUMÌ LOUNGE
LOUNGE NOUMÌ LOUNGE NOUM



COLORFUL ASIAN FLAVORS

INHALT

CONTENT

WAS BEDEUTET „NOUMÌ“	S. 4
WHAT DOES „NOUMÌ“ MEAN?	P. 4
NUDEL-GUIDE	S. 6
NOODLE GUIDE	P. 6
VORSPEISEN	S. 8
STARTERS	P. 8
ZUM TEILEN GERN	S. 14
LET'S SHARE	P. 14
HAUPTSPEISEN	S. 16
MAINS	P. 16
NUDELSUPPEN	S. 18
NOODLE SOUPS	P. 18
NUDELN MIT SAUCE	S. 20
NOODLES WITH SAUCE	P. 20
REISGERICHTE	S. 30
RICE BOWLS	P. 30
NACHSPEISEN	S. 36
DESSERTS	P. 36
GETRÄNKE	S. 38
DRINKS	P. 38



NOUMI

WAS BEDEUTET

„NOUMÌ“?

WHAT DOES „NOUMÌ“ MEAN?



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

*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.*

LIKE & FOLLOW



@NOUMIBERLIN



WWW.NOUMI-NOODLES.COM



LOUNGE@NOUMI-NOODLES.COM



+49 (0)30 467 994 00



BUNDESALLEE 75, 12161 BERLIN

EIN FACETTENREICHES NUDELKONZEPT

A MULTIFACETED NOODLE CONCEPT

„Je bunter das Essen, desto besser!“

...et voilà: fünf einzigartige Geschmacksnudeln,
aus frischen Zutaten hergestellt,
in ihren vielfältigen Farbnuancen,
vereint zu vier hausgemachten Nudelformen,
die es in unsere NOUMi-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.

“The more colorful the food, the better!”

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

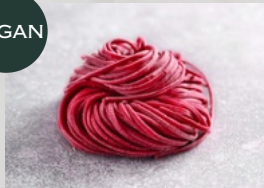
NUDEL-GUIDE

NOODLE GUIDE

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

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

VEGAN



PINK MÌ
ROTE-BETE-NUDELN
BEETROOT NOODLES

VEGAN



FRESH! MÌ
SPINATNUDELN
SPINACH NOODLES

VEGAN



CURCUMÌ
KURKUMA-NUDELN
TURMERIC NOODLES

VEGAN



NOIR MÌ
TINTENFISCHNUDELN
SQUID NOODLES



STICK WITH MÌ
KLEBREISNUDELN
(GLUTENFREI)
STICKY RICE NOODLES
(GLUTEN-FREE)



VORSPEISEN | STARTERS



LA MAISON PINK

1

LA MAISON PINK ^{1,2,3,7,8}

5,90€

Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
gefüllt mit Garnelen & Hühnchen.
Serviert mit geröstetem Sesam & Coleslaw.

*Homemade steamed dumplings filled
with shrimp & chicken. Served with
roasted sesame seeds & coleslaw.*

V1

LA MAISON VERT ^{1,7,8}

5,90€

Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
gefüllt mit Gemüse. Serviert mit geröstetem
Sesam & Coleslaw.

*Homemade steamed dumplings stuffed
with vegetables. Served with roasted sesame
seeds & coleslaw.*

2

VELVET TARO ^{1,3,7}

5,90€

Gebackene Taro Reiskuchen mit Garnelen.
Dazu Soja-Honig Dip, frischer Koriander &
Coleslaw.

*Baked taro rice cakes with shrimp.
Served with soy honey dip, fresh cilantro &
coleslaw.*

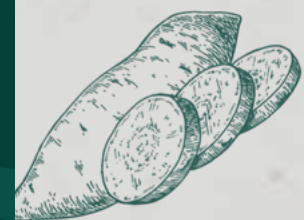
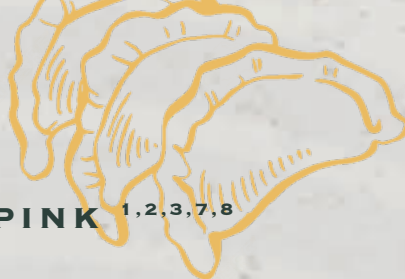
V2

VEGGIE TARO ^{1,7}

5,90€

Gebackene Taro Reiskuchen mit
gehacktem Seitan. Dazu Soja-Honig-Dip,
frischer Koriander & Coleslaw.

*Baked taro rice cake with
minced seitan. Served with soy honey dip,
fresh cilantro & coleslaw.*



VORSPEISEN | STARTERS



STICK DE POULET

3

STICK DE POULET ^{7,9}

5,90€

Gegrillte Hähnchenspieße in lieblicher Hoisin-Erdnuss-Marinade. Serviert mit frischem Salat & hausgemachtem Coleslaw.

Grilled chicken skewers in lovely Hoisin peanut marinade. Served with fresh salad & homemade coleslaw.



V3

PIERRE DE TOFU ⁷

5,90€

Gold gebackene Tofu-Würfel ummantelt von Kokosnusflocken. Serviert mit frischem Salat & hausgemachtem Coleslaw.

Gold baked tofu cubes coated with coconut flakes. Served with fresh salad & homemade coleslaw.



4

SALADE ASIATIQUE ^{1,3,7}

8,50€

Wildkräutersalat Mix aus Shisoblättern, Mango-Julienne, Apfelstücken, Granatapfel & Garnelen (alternativ: Seitan) in Tamarinden-Dressing. Abgeschmeckt mit hausgemachtem Basilikum-Pesto.

Wild herb salad mix of shiso leaves, mango-julienne, apple pieces, pomegranate & shrimp (alternative: seitan) in tamarind dressing. Flavored with homemade basil pesto.

5

SALADE DRAGON ^{1,3,6,7,8}

8,50€

Frischer Spinatsalat mit Avocado, Garnelen, Edamame & Cherry Tomaten in lieblichem Sesam-Dressing. Dazu Crispy-Reispapier.

Fresh spinach salad with avocado, shrimp, edamame & cherry tomatoes, in a lovely sesame dressing. Served with crispy rice paper.



6

NOUMÌ ROLLS ^{1,3,4}

5,90€

Gold gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen & Krabbentatar. Dazu hausgemachter Coleslaw & Limetten-Fisch-Dip.

Gold baked rice paper rolls filled with shrimp & crab tartare. Served with homemade coleslaw & lime fish dip.

7

FLAKY PRAWN ^{1,3,4,7}

6,90€

Garnelen ummantelt von knusprigen Klebreisflocken. Serviert mit frischem Salat, hausgemachtem Coleslaw & lieblicher Sojareduktion.

Shrimp coated with crispy glutinous rice flakes. Served with fresh salad, homemade coleslaw & lovely soy reduction.

8

GRILLED EDAMAME ^{3,7}

5,90€

Gegrillte unreife Sojabohnen mit einer Prise „Tây Ninh“ Salz (pikant). Serviert im traditionellen Bambuskorb. (Die Hülsen bitte nicht mitessen.)



Grilled unripe soy beans with a pinch of „Tây Ninh“ salt (spicy). Served in a traditional bamboo basket. (Please do not eat the pods.)

9

CHILI BELLO ^{1,8,12}

5,90€

Gebackene Portobello-Pilze. Serviert mit hausgemachter Chili Mayo Sauce.

Baked portobello mushrooms. Served with homemade chili mayo sauce.

VORSPEISEN | STARTERS



GRILLED EDAMAME



10

SOUPE DE POULET ⁶

5,90€

Wärmende Kraftbrühe mit Hähnchen, Ei, Scheidlingen, Zuckermais, frischem Koriander & Frühlingszwiebeln.

Warming power broth with chicken, egg, chives, sweet corn, fresh cilantro & spring onions.

LET'S SHARE!

11

NOUMÌ FOR 2 ^{1,2,3,7,8,9,12}

14,20€

- 2x gedämpfte Garnelenteigtaschen
- 2x gold gebackene Reispapierrollen
- 1x Hähnchenspieß
- Portobello-Pilze
- Coleslaw

- 2x steamed shrimp dumplings
- 2x gold baked rice paper rolls
- 1x chicken skewer
- portobello mushrooms
- coleslaw

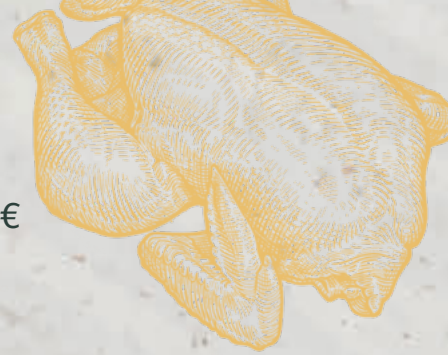
V11

VEGGIE FOR 2 ^{1,2,3,7,8,9,12}

14,20€

- 2x gedämpfte Gemüseteigtaschen
- 4x gebackene Tofu
- 1x Taro-Reiskuchen
- Portobello-Pilze
- Coleslaw

- 2x steamed vegetable dumplings
- 4x baked tofu
- 1x taro rice cake
- portobello mushrooms
- coleslaw



VORSPEISEN | STARTERS



NOUMÌ FOR 2

GRILL-MENÜ | GRILL MENU



SURF & TURF LOTUS

NEU | NEW

GRILL FÜR 2 59€

SURF & TURF
LOTUS 2,3,7,8

Fleisch:

- Argentinisches Entrecôte Steak
- gegrillter Hähnchenschenkel (ohne Knochen)
- Barbarie Entenbrust

Fisch:

- gegrillter Lachs
- Riesengarnelen

Gemüse:

- Blumenkohl
- Brokkoli
- Babymöhren
- grüner Spargel
- Cherry Tomaten

SOSSE NACH WAHL: |
SAUCE OF YOUR CHOICE:

BBQ SOSSE
BBQ SAUCE

CHILI MAYO
CHILI MAYO

TRÜFFLE SOSSE
TRUFFLE SAUCE

WASABI LAUCHPESTO
WASABI LEEK PESTO

GRILL FOR 2 59€

SURF & TURF
LOTUS 2,3,7,8

Meat:

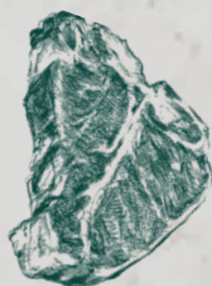
- Argentinian entrecôte steak
- grilled chicken thigh (boneless)
- Barbary duck breast

Fish:

- grilled salmon
- King prawns

Vegetables:

- cauliflower
- broccoli
- baby carrots
- green asparagus
- cherry tomatoes

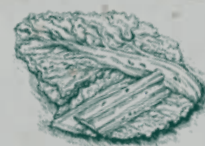


BEILAGEN |
SIDE ORDERS

SALADE DRAGON
1,3,6,7,8

Frischer Spinatsalat mit Avocado, Garnelen, Edamame & Cherry Tomaten in lieblichem Sesam-Dressing. Dazu Crispy-Reispapier.

Fresh spinach salad with avocado, shrimp, edamame & cherry tomatoes, in a lovely sesame dressing. Served with crispy rice paper.



WÄHLE: |
CHOOSE:

-VELVET TARO 1,3,7

-VEGGIE TARO 1,7

-REIS

-NUDELN:

PINK MÌ

FRESH MÌ

CURCUMÌ

NOIR MÌ

STICK WITH MÌ

HAUPTSPEISEN | MAINS





**LIFE
IS A
COMBINATION
OF
MAGIC
AND
NOODLES**



12

PINK MÌ¹

14,50€

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

Grilled shiso leaf rolls with finely chopped beef filling & paper-thin slices of entrecôte in a hearty beef broth with PINK Mì. Served with sugar snap peas, pak choi, broccoli & pink cauliflower.*

V12

PINK MÌ VEGGIE^{1,7}

14,50€

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

Grilled seitan roulades wrapped in shiso leaves with PINK Mì in delicious pagoda broth. Served with sugar snap peas, pak choi, broccoli, pink cauliflower & smoked tofu.*

13

FREAKIN' GOOD^{1,13}

13,50€

Kräftige Kräuterbrühe mit CURCUMì. Serviert mit gegrillten Hähnchenoberschenkeln (ohne Knochen) in hausgemachter Barbecue Char Siu Marinade. Dazu Mais, bunte Cherry Tomaten*, Babymais, pinker Blumenkohl*, Babymöhren, Sellerie & grüner Spargel. Verfeinert mit frischem Granatapfel.

Strong herb broth with CURCUMì grilled chicken thighs (boneless) in a homemade barbecue Char Siu marinade. Served with corn, colorful cherry tomatoes, baby corn, pink cauliflower*, baby carrots, celery & green asparagus. Finished with fresh pomegranate.*



*saisonales Gemüse | seasonal vegetables

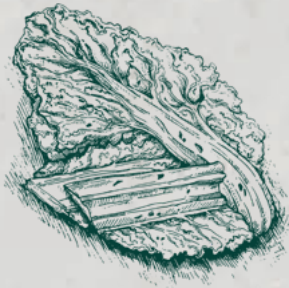
14

LE SECRET BOUILLON 5,6,9,13

16,50€

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

Barbarie grilled duck fillet bedded with CURCUMÌ in a traditional 5 treasures broth. Served with poached egg à la Florentine style, steamed pak choi, shiitake mushrooms, golden cauliflower & celery. Finished with fresh Vietnamese basil.*



15

MEKONG ZENSATION 2,3,6,13

14,50€

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

Tilapia fish cakes & salmon fillet served with STICK WITH Mì in a lemongrass broth. Finished with pureed pineapple & tomatoes. Served with dill, scallions, cauliflower, ginger, celery, pak choi, seaweed, okra, broccoli & boiled egg.

V15

VEGGIE ZENSATION 1,7,13

14,50€

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

Tofu & seitan served with STICK WITH Mì in a lemongrass broth. Finished with pureed pineapple & tomatoes. Served with dill, scallions, cauliflower, ginger, celery, pak choi, seaweed, okra & broccoli.



NUDELN MIT SAUCE | NOODLES WITH SAUCE

16

PETIT POULET ^{1,7,8}

13,00€

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

Sautéed chicken tips in our own spicy barbecue plum sauce & aromatic paprika paste. Served with egg sunny-side up, zucchini, shiitake mushrooms, carrots, broccoli, spinach on FRESH! Mì. Flavored with clear sesame oil. Served with fine cilantro & kimchi.



V16

PETIT MONK ^{1,7,8}

13,00€

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

Steamed tempeh & tofu in spicy plum-honey-soy reduction with zucchini, broccoli, shiitake mushrooms, carrots & spinach on FRESH! Mì. Flavored with clear sesame oil. Served with fine cilantro & kimchi.

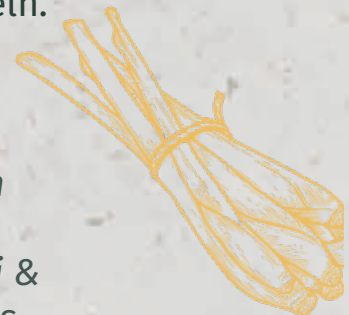
17

MONSIEUR GOULACHE ^{1,6,7,9}

14,00€

Zart gekochtes traditionelles Rindergulasch in aromatischer 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 & Tofu.

Tenderly cooked traditional beef goulash in aromatic lemongrass cinnamon broth, served on STICK WITH Mì. Added with mixed herbs with carrots, egg, potatoes, corn, sweet peas, broccoli & shiitake mushrooms. Refined with roasted onions. Optionally without meat with seitan & tofu.



HAUPTSPEISEN | MAINS



MONSIEUR GOULACHE

HAUPTSPEISEN | MAINS



PERFECT MATCH

18

NOUMÌ RAINBOW ^{1,3,5}

26,00€

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

Medium grilled entrecôte & large shrimp on five-color noodles, topped with steamed vegetables including pink cauliflower, green asparagus & broccoli. Matched with spicy spinach basil sauce & homemade wasabi leek pesto.*



V18

NOUMÌ RAINBOW VEGGIE ^{1,5,7}

23,00€

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

3 different tofu varieties on four-color noodles topped with steamed vegetables like pink cauliflower, green asparagus & broccoli. Topped with spicy spinach basil sauce & homemade wasabi leek pesto.*



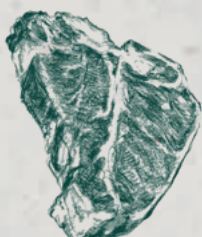
19

PERFECT MATCH ^{2,3}

23,00€

Medium gegrilltes Lachsfilet & Großgarnele mit NOIR Mì, woksautiertem Spargel, Pak Choi, Kaiserschoten, Babymais & -Möhren in Mekong Rotwein Sauce.

Medium grilled salmon fillet & large shrimp with NOIR Mì, wok sautéed asparagus, pak choi, snow peas, baby corn & carrots in a Mekong red wine sauce.



*saisonales Gemüse | seasonal vegetables



20

PESTO DE POULET ^{1,A,D}

15,00€

Gebackenes Hähnchen in Perfektion mit Edamame und Brokkoli.
Serviert mit FRESH Mì & Koriander-Spinat-Pesto-Sauce.

Baked chicken to perfection with edamame and broccoli. Served with FRESH Mì & coriander spinach pesto sauce.

V20

PESTO DE SEITAN ^{1,7,A,D}

15,00€

Gebratener Seitan in Perfektion mit Edamame und Brokkoli.
Serviert mit FRESH Mì & Koriander-Spinat-Pesto-Sauce.

*Fried seitan to perfection with edamame and broccoli.
Served with FRESH Mì & coriander spinach pesto sauce.*

21

U DON SEA ME ^{1,2,3,7,8,13}

19,00€

Gegrillter Lachs, wokgeschwenkte Garnelen & Calamari mit STICK WITH Mì in BBQ Sauce.
Dazu Kimchi & diverser Gemüse-Mix aus Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Sellerie & Pak Choi.

Grilled salmon, wok tossed shrimp & calamari with STICK WITH Mì in a BBQ sauce. Served with kimchi & assorted vegetable mix of broccoli, cauliflower, carrots, celery & pak choi.



HAUPTSPEISEN | MAINS



PESTO DE POULET

HAUPTSPEISEN | MAINS



TRUFFLE NOUILLES

22

TRUFFLE NOUILLES ^{1,5,7,D}

22,00€

Saftiges Entrecôte mit aromatischer Trüffelsauce, knackigem grünen Spargel, zartem Blumenkohl & süßen Babymöhren kombiniert.

Serviert mit PINK Mì.

Juicy entrecôte combined with aromatic truffle sauce, crunchy green asparagus, tender cauliflower & sweet baby carrots. Served with PINK Mì.

V22

**TRUFFLE NOUILLES
VEGGIE** ^{1,5,7,D}

20,00€

Gebackene Portobello-Pilze mit Trüffelsauce, grünem Spargel, Blumenkohl & Babymöhren.
Serviert mit FRESH Mì.

Baked Portobello mushrooms with truffle sauce, green asparagus, cauliflower & baby carrots. Served with FRESH Mì.



23

CURRY CANARD ^{1,5,D}

15,00€

Gebackenes Entenfilet mit CURCUMì in einer cremigen roten Currysauce. Serviert mit Karotten, Kartoffeln & Kürbis.

*Baked duck fillet with CURCUMì in a creamy red curry sauce.
Served with carrots, potatoes & pumpkin.*



V23

CURRY TOFU ^{1,5,D}

13,00€

Goldene, gebackene Tofuwürfel, umhüllt von Salz mit CURCUMì in einer cremigen roten Currysauce. Serviert mit Karotten, Kartoffeln & Kürbis.

*Golden baked tofu cubes coated in salt with CURCUMì in a creamy red curry sauce.
Served with carrots, potatoes & pumpkin.*

24

SPICY DAN DAN ^{1,2,7,D}

17,50€

Gegrillter Lachs mit NOIR Mì in scharfer Chili-Öl-Sauce. Serviert mit Pak Choi & Karotten.

*Grilled salmon with NOIR Mì in spicy chili oil sauce.
Served with pak choi & carrots.*

V24

**SPICY DAN DAN
VEGGIE** ^{7,D}

13,00€

Gold gebackene Tofuwürfel mit Salz & STICK WITH Mì in scharfer Chili-Öl-Sauce. Serviert mit Pak Choi & Karotten.

*Gold baked tofu cubes coated with salt & STICK WITH Mì in spicy chili oil sauce.
Served with Pak Choi & Carrots.*



HAUPTSPEISEN | MAINS



SPICY DAN DAN

REIS | RICE

MANGO BŒUF

25

MANGO BŒUF ^{1,2,7,9}

14,00€

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

*Medium wok tossed entrecôte beef tips with
fresh mango & carrots julienne, cucumber,
golden radish, edamame, corn, peanuts &
fresh Viet. herbs. Matched with a fruity
dressing of mango & fish sauce. Bedded on
whole grain jasmine rice. (lukewarm dish)*

V25

MANGO TOFU ^{1,7,9}

14,00€

Tofu & Seitan mit frischem Mango-Möhren-
Julienne, Gurken, Goldrettich, Edamame,
Mais, Erdnüssen & frischen viet. Kräutern.
Abgestimmt mit einem fruchtigen Dressing
aus Mango-Sojasoße. Gebettet auf
Vollkornjasminreis. (lauwarmes Gericht)

*Tofu & seitan with fresh mango-carrot julienne,
cucumber, golden radish, edamame, corn, peanuts
& fresh Viet. herbs. Matched with a fruity dressing
of mango soy sauce. Bedded on whole grain
jasmine rice. (lukewarm dish)*

26

COCO TEMPLE ^{5,8}

12,50€

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

*Chicken tips in a creamy red curry with tender
cooked sweet peas, sweet potatoes, carrots,
potatoes & lemongrass. Served with steamed
broccoli, fresh pomegranate & whole grain jasmine
rice.*

V26

COCO TEMPLE TOFU ^{1,5,8}

12,00€

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

Tofu in a creamy red curry with tender cooked sweet peas, sweet potatoes, carrots, potatoes & lemongrass. Served with steamed broccoli, fresh pomegranate & whole grain jasmine rice.

27

POULET SATÉ ^{1,7,8}

13,00€

Angebratene Hähnchenspitzen mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Shiitake Pilzen, Paprika & Kaiserschoten in scharfer Saté Soße. Serviert mit Vollkornjasminreis.

Sautéed chicken tips with carrots, cauliflower, zucchini, shiitake mushrooms, bell peppers & snow peas in spicy saté sauce. Served with whole grain jasmine rice.

V27

SEITAN SATÉ ^{1,7,8}

13,00€

Gebratener Seitan & Tofu mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Shiitake Pilzen, Paprika & Kaiserschoten in scharfer Saté Soße. Serviert mit Vollkornjasminreis.

Roasted seitan & tofu with carrots, cauliflower, zucchini, shiitake mushrooms, bell peppers & snow peas in spicy saté sauce. Served with whole grain jasmine rice.



REIS | RICE



POULET SATÉ



28

BOK CHOY BŒUF 1,7,8,11

14,00€

Wokgeschwenkte Entrecôte Rinderspitzen mit Pak Choi, Shiitake Pilzen, Möhren, Edamame & Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl & Tofu Sojasoße. Serviert mit Vollkornjasminreis.

Wok tossed entrecôte beef tips with pak choi, shiitake mushrooms, carrots, edamame & garlic. Finished with pure sesame oil & tofu soy sauce. Served with whole grain jasmine rice.

29

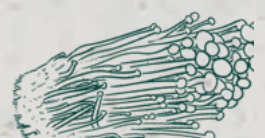
CAPITAINE CANARD 1,5,6,7,8,9,11

17,00€

Gebratene Barbarie Entenbrust in Hoisin Soße, mit Romanesco, Spargeln, pinkem Blumenkohl*, Pak Choi, Babymais & Thai-Basilikum. Verfeinert mit hausgemachtem Koriander-Pesto. Dazu Vollkornjasminreis.

Roasted Barbarie duck breast in a Hoisin sauce, with romanesco, asparagus, pink cauliflower, pak choi, baby corn & Thai basil. Finished with homemade cilantro pesto. Served with whole grain jasmine rice.*

*saisonales Gemüse | seasonal vegetables





BEILAGEN | SIDE ORDERS

TOFU TOFU	4,00 €	NUDELN NOODLES	4,00 €
SEITAN SEITAN	7,00 €	REIS RICE	3,50 €
GEMÜSE VEGETABLES	4,00 €	BARBARIE ENTE BARBARIE DUCK	7,70 €
KIMCHI KIMCHI	4,00 €	SAUTIERTES HÄHNCHEN SAUTÉED CHICKEN	7,00 €
EI EGG	1,60 €		



NACHSPEISEN | DESSERTS



TRIPLE CHOCOLATE



D1

MADAME ROSÉ ^{1,5,6}

6,50€

Erdbeer Crêpe Torte gefüllt mit hausgemachter Sahne Creme & Frischkäse. Serviert mit Erdbeerpüree, frischer Beerenselektion & Schneesucker.

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

D2

MATCHA CHEESECAKE ^{1,5,6}

6,50€

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

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

D3

TRIPLE CHOCOLATE ^{1,5,6}

6,50€

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

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

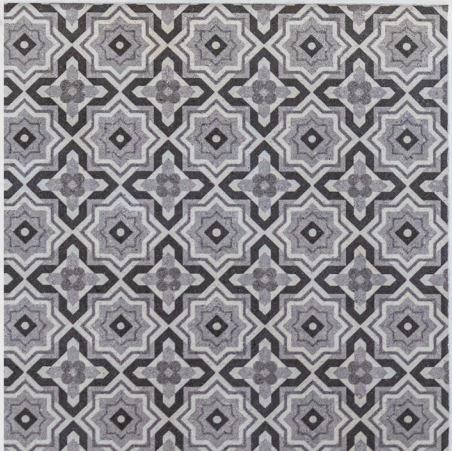




DRINK
FIRST
THINK
LATER



LIFE IS
SWEET
TAKE A
TREAT



APERITIF | APERITIF

0,1L / 0,75L

**2020 ST. LAURENT,
WINZERSEKT, ROSÉ**

Weingut Ludwig, Mosel

6,60 € / 39,00 €

CRÉMANT DE LOIRE BRUT

Chapin Landais, Loire A.O.C.

7,70 € / 40,00 €

PROSECCO BRUT

„EXCLUSIVE“, MILLESIMO

Balbinot, Veneto D.O.C.

6,60 € / 39,00 €

SCAVI & RAY PROSECCO

Spumante

39,00 €

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0,75L

MOET ICE

104,00 €

VEUVE CLICQUOT

104,00 €

KRUG

297,00 €

WEIN | WINE**WEISS | WHITE**

0,2L / 0,75L

DEUTSCHLAND | GERMANY**HAUSWEIN NOUMI****RIESLING**

Weingut Ludwig,

Mosel

7,50 € / 26,00 €

GRAUBURGUNDER

Weingut Huhn,

Baden

9,00 € / 30,00 €

HALLGARTENER**SAUVIGNON BLANC**

Weingut Crass,

Rheingau

38,00 €

ITALIEN | ITALY**PINOT GRIGIO**

Di Lenardo,

Friuli D.O.C.

36,00 €

LUGANA

Cantina Bulgarini,

Lombardia D.O.C.

10,50€ / 38,00 €

WEISS | WHITE

0,2L / 0,75L

FRANKREICH | FRANCE**LA MARINA,****CUVÉE OCEAN**

Domaine de Menard,

Côtes de Gascogne

9,00€ / 31,00 €

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA**CHARDONNAY,****FOOT PRINT**

Foot Print,

Western Cape 7,50€ / 26,00 €

ROSÉ | ROSÉ

0,2L / 0,75L

DEUTSCHLAND | GERMANY**HAUSWEIN NOUMI****ST. LAURENT ROSÉ,**

Weingut Ludwig,

Mosel

9,00 € / 31,00 €

FRANKREICH | FRANCE**LA MARINA, CUVÉE****ROSÉ**

Domaine de Menard,

Côtes de Gascogne

9,00 € / 31,00 €

ROT | RED

0,2L / 0,75L

DEUTSCHLAND | GERMANY**HAUSWEIN NOUMI****ST. LAURENT**

Weingut Ludwig,

Mosel

9,00 € / 30,00 €

SPÄTBURGUNDER**ERBACHER****MICHELMARK**

Weingut Crass,

Rheingau

42,00 €

ITALIEN | ITALY**TANK 32, PRIMITIVO,****APPASSIMENTO**

Camivini,

Apulien I.G.T. 10,50 € / 36,00 €

FRANKREICH | FRANCE**CHÂTEAU CHEVALIER****LESCOURS**

Saint-Émilion Grand

Cru A.O.C.

45,00 €

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA**MERLOT, FOOT PRINT**

Foot Print,

Western Cape 7,50 € / 26,00 €

APERITIF | APERITIF

HUGO

Prosecco, Holunder,
Limettensaft, Limettenscheiben & frische Minze.

*Prosecco, elderflower,
lime juice, lime slices &
fresh mint*

6,30 €

HUGO ROUGE

Prosecco,
frische Himbeeren,
Beerensirup, Limette &
Minzzweig

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

6,30 €

APEROL LOVE

Aperol, Prosecco, Minze
& frische Orangenscheibe

*Aperol, prosecco, mint
& fresh orange slice*

6,30 €

MOCKTAILS | MOCKTAILS

GRASS & PEACH VIRGIN

Pfirsichsirup, Limette &
Zitronengras.

*Peach syrup, lime &
lemongrass.*

9,30 €

TROPICAL MULE^D

Mangopüree, Limette, Honig,
Ginger Beer & Gurke.

*Mango puree, lime, honey,
ginger beer & cucumber.*

9,30 €

COCKTAILS | COCKTAILS

PINK MOJITO ^{11.C.D}

Havana Rum, „Nep Moi“
Klebreis, Sprite, Himbeeren,
Zucker, frische Minze & Zitrone.

*Havana rum, „Nep Moi“ sticky
rice, Sprite, raspberries, sugar,
fresh mint & lemon.*

10,40 €

RUM SOUR ^{2.6.D}

Chili infusionierter goldener
Rum, Himbeerlikör, Limetten-
saft, frisches Zitronengras,
Eiweiß.

*Chili infused golden rum,
raspberry liqueur, lime juice,
fresh lemongrass, egg white.*

10,40 €

PURPLE RAIN

Butterfly Pea Tea infusionierter
Gin, Vodka, Blue Curacao,
Limettensaft, Sprite &
Grenadine.

*Butterfly Pea Tea infused gin,
vodka, Blue Curacao, lime juice,
Sprite & grenadine.*

10,40 €

GIN BASIL SMASH

Gin, Zitronensaft, Rohrzucker
& frisches Basilikum.

*Gin, lemon juice, cane sugar
& fresh basil.*

10,40 €

RASPBERRY ROSEMARY

Gin, Rosé Sirup, Himbeer &
Zitronensaft.

*Gin, rosé syrup, raspberry &
lemon juice.*

10,40 €

BLESS WASABI SOUR ⁶

Gin, Zitronensaft,
hausgemachter Gurkensirup,
Eiweiß & Wasabi

*Gin, lemon juice, homemade
cucumber syrup, egg white &
wasabi.*

10,40 €

GRASS & PEACH

Vodka, Pfirsichsirup, Limette &
Zitronengras.

*Vodka, peach syrup, lime &
lemongrass.*

10,40 €

VO LY

Jasmin-Vodka, Zitronensaft,
Zuckersirup, Lycheesaft &
frische Minze.

*Jasmine vodka, lemon juice,
sugar syrup, lychee juice &
fresh mint.*

10,40 €

CÀ PHÊ MARTINI ^B

Trung Nguyên Kaffee, Vodka,
Kahlúa, Rohrzucker &
Kaffeebohnen.

*Trung Nguyên coffee, vodka,
Kahlúa, cane sugar & coffee
beans.*

10,40 €

WHISKY SOUR ⁶

Whisky, Zitronensaft & Eiweiß.

*Whiskey, lemon juice &
egg white.*

10,40 €

GETRÄNKE | DRINKS



VO LY

GETRÄNKE | DRINKS

TRADITION
ICED
COFFEE

ORIGINAL
VIET
COFFEE

PINK
MATCHA

HEISS | HOT

TEE | TEA

VIETNAMESE HERBAL THÉ

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

Healthy & vitalizing tea made of goji berries, ume plum, licorice, chrysanthemum flowers & asteraceae root.

5,00 €

YELLOW BISOUS

Sanfter Tee mit Chrysanthemen Kugel in grünen Sencha Blättern.

Gentle tea with chrysanthemum ball in green sencha.

5,00 €

GINGER ORANGE THÉ

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

Refreshing ginger tea made of orange slices with mint leaves, honey cumquat & fresh lime juice.

5,00 €

LOTUS BLOSSOM THÉ

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

Gentle tea with lotus ball in green mustard leaves. Garnished with licorice & roasted rice grains.

5,00 €

KAFFEE | COFFEE

ORIGINAL VIET CA PHE ^{5, B}

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

Aromatic mocha from the highlands of Trung Nguyên. Black or with sweet condensed milk.

4,20 €

TRADITION ICED CA PHE ^{5, B}

Vietnamesischer Eiskaffee, geschüttelt mit süßer Kondensmilch & Kokosmilch.

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

5,20 €

PINK MATCHA ^D

Iced Matcha Latte mit gestampften Himbeeren, Rohrzucker, Kokos- & Reismilch.

Iced matcha latte with mashed raspberries, cane sugar, coconut & rice milk.

5,60 €



SOFTS | SOFTS

Coca-Cola ^{A,B}	3,90 €
Coca-Cola Zero ^{A,B}	3,90 €
Tonic Water ^D	3,90 €
Ginger Ale ^D	3,90 €
Ginger Beer ^{1, A,D}	3,90 €
BAUER Apfelsaft ^{A,D} <i>Apple juice</i>	3,90 €
BAUER Maracujasaft ^{A,D} <i>Passion juice</i>	3,90 €
BAUER Mangosaft ^{A,D} <i>Mango juice</i>	3,90 €
Lycheesaft ^{A,D} <i>Lychee juice</i>	3,90 €
Aloha Aloe ^{A,D}	4,10 €
Frisch gepresster Orangensaft <i>Freshly squeezed orange juice</i>	5,20 €
Wasser Water 0,3L / 0,75L	
Acqua Morelli 3,70 € / 7,50 € Quelle sprudel <i>Quelle sparkling</i>	
Aqua Morelli 3,70 € / 7,50 € Quelle still <i>Quelle still</i>	

EISTEE | ICE TEA

BASIL MULE ^D

Ingwerlimonade aus
Basilikum-Limettensaft.

*Ginger lemonade made
from basil lime juice.* 5,20 €

CUCUMBER COOLER ^D

Limonade aus frischem
Gurkensaft, Limettensaft &
Zitronen-Zucker.

*Lemonade made from fresh
cucumber juice, lime juice &
lemon sugar.* 5,20 €

BIER | BEER

NOUMi Craft Beer ^{11,A} vom Fass 0,4l <i>on tap 0,4l</i>	4,90 €
Starnberger ^{11,A} hell vom Fass 0,4l <i>light on tap 0,4l</i>	4,90 €
Tiger Bier 0,33l ^{11,A} <i>Tiger beer 0,33l</i>	4,90 €
Krombacher Pils ^{11,A} alkoholfrei 0,33l <i>non-alcoholic 0,33l</i>	4,60 €
Krombacher ^{1,11,A} Weizen 0,5l <i>Krombacher wheat beer 0,5l</i>	4,90 €
Krombacher ^{1,11,A} Weizen alkoholfrei 0,5l <i>Krombacher wheat beer non-alcoholic 0,5l</i>	4,60 €

LEMON ICED THÉ ^D

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

*Iced tea made with lemong-
rass, goji berries, ume plum,
licorice, lime juice & sugar
cane.* 5,20 €

SMOOTHIES | SMOOTHIES

SMOOTH STRAWBERRIES ^D

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

*Fresh strawberry puree, lime,
basil, chia seeds, lychee fruit
with mineral water.* 5,20 €

MANGO SOLEIL ^D

Sonnengereifte Honig-Mango
mit feiner Kokosmilch.

*Sun-ripened honey mango
with fine coconut milk.* 5,20 €

HELLO SPRING ^D

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

*Detox smoothie with
spinach, cucumber,
pineapple, aloe vera,
spirulina, rice milk,
lime juice & agave syrup.* 5,20 €

SNOW WHITE ^D

Shake aus Litschifrucht,
Litschisaft & feiner
Kokosnussmilch.

*Shake made with lychee fruit,
lychee juice & fine coconut
milk.* 5,20 €

GETRÄNKE | DRINKS



SMOOTH STRAWBERRIES

1. Gluten
2. Fisch
3. Krebstiere
4. Weichtiere
5. Laktose
6. Ei
7. Soja
8. Sesam
9. Erdnüsse
10. Lupine
11. Sulfite
12. Senf
13. Sellerie

- A Farbstoffe
 B Koffeinhaltig
 C Chininhaltig
 D Süßungsmittel

1. *gluten*
2. *fish*
3. *crustaceans*
4. *molluscs*
5. *lactose*
6. *egg*
7. *soy*
8. *sesame*
9. *peanuts*
10. *lupine*
11. *sulphites*
12. *mustard*
13. *cellery*

- A coloring agents*
B contains caffeine
C contains quinine
D sweetener

PRIVATE BOOKING



DEINE EVENT LOCATION



FEEDBACK MATTERS!

Wir hoffen, dass Ihr mit Eurem Besuch
bei NOUMi zufrieden seid.
Über eine Bewertung von euch würden
wir uns sehr freuen!

*We hope that you are satisfied
with your visit at NOUMi.
We would be very happy to receive
a review from you!*



GOOGLE REVIEW

LIKE & FOLLOW



@NOUMIBERLIN



WWW.NOUMI-NOODLES.COM



LOUNGE@NOUMI-NOODLES.COM



+49 (0)30 467 994 00



BUNDESALLEE 75, 12161 BERLIN