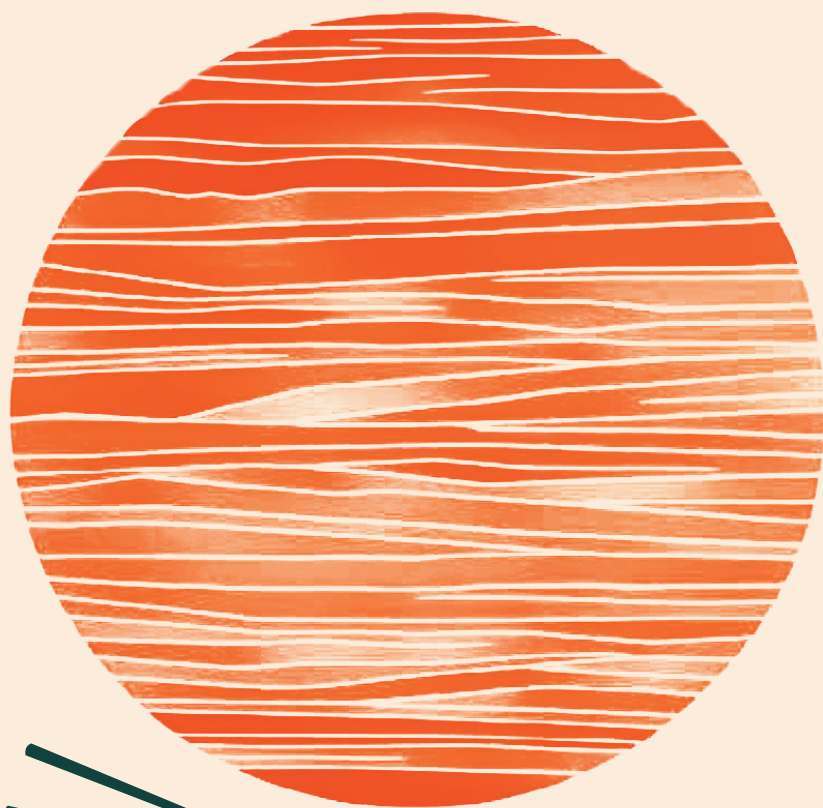


NOU I SUSHI LOUNGE



NOUMÌ Sushi Lounge steht für moderne, kreative Aromen und ein besonderes Lounge-Feeling.

Mit viel Liebe zum Detail verbinden wir Qualität, Design und Genuss.

Neu im Sortiment: bunte Sushi-Kreationen, die nicht nur geschmacklich, sondern auch visuell begeistern – frisch, kreativ und ein echter Hingucker.

NOUMÌ Sushi Lounge ist mehr als Essen, es ist ein Erlebnis.



SUSHI LOUNGE

Bundesallee 75, 12161 Berlin

lounge@noumi-noodles.com

Mon - Sun 12:00 - 23:00

SUSHI

4

VORSPEISEN

14

HAUPTSPEISEN

18

NOUMÌ GRILL

20

DESSERT

24

GETRÄNKE

26

MAKI

8 Stück

SHINKO 4
eingelegter Rettich

TAMAGO ⁶ 4
Japanisches Omelett

AVOCADO 4
Avocado

KAPPA 4
Gurke

UNAGI ² 5
Süßwasser-Aal

TEKKA ² 5
Thunfisch

EBI TEMPURA ^{1,3,6} 5,5
gebackene
Großgarnelen

KANI CALIFORNIA ³ 4,5
Krebsfleischimitat,
Avocado

SAKE ² 4,5
Lachs

SAKE AVOCADO ² 4,5
Lachs, Avocado

EBI AVOCADO ³ 4,5
Großgarnelen, Avocado



AVOCADO



KAPPA



TEKKA



SAKE



SAKE AVOCADO

| **NIGIRI**

2 Stück



TAMAGO ⁶
Japanisches Omelett

3,5



AVOCADO
Avocado

3,5



KANI ³
Krebsfleischimitat, Avocado

3,5



SAKE ²
Lachs

4,5



FIRE SAKE ²
flambierter Lachs

4,5



UNAGI ²
Süßwasser-Aal

5



TOBIKO ²
Fischrogen

5



MAGURO ²
Thunfisch

5



FIRE MAGURO ²
flambierter Thunfisch

5



EBI ³
Großgarnelen

4,5

SPECIAL

4 Stück

TIGER ROLL ^{1,3,5,6} 7

gebackene
Großgarnelen, Mango,
Frischkäse umhüllt mit
Lachs

**TIGER ROLL****RAINBOW ROLL** ^{3,5,6} 7

Krebsfleischimitat,
Lachs, Thunfisch,
Frischkäse umhüllt mit
Avocado

**RAINBOW ROLL****AVO ON LINE** ^{2,5} 7

Lachs, Frischkäse,
Rucola, Gurke umhüllt
mit Avocado

**AVO ON LINE****TOKYO SUNSET** ^{1,2,3,5,6} 8

gebackene Garnelen,
Avocado, Frischkäse,
Tobiko mit Lachs &
Thunfisch

**DRAGON ROLL****DRAGON ROLL** ^{1,2,3,5,6,8} 8

gebackene
Großgarnelen,
Avocado, Frischkäse,
Süßwasser-Aal

**EBI TUNA****EBI TUNA** ^{2,3,5} 8

Großgarnelen, Avocado,
Frischkäse umhüllt mit
flambiertem Thunfisch

SASHIMI

6 Stück



MAGURO ^{1,2,7,8} 15
Sashimi vom Thunfisch
auf Seetang-Salat



SAKE ^{1,2,7,8} 14
Sashimi vom Lachs
auf Seetang-Salat

MIX SASHIMI ^{1,2,7,8}
Sashimi vom Lachs
& Thunfisch auf
Seetang-Salat
(je 5 Stück)

24

FRIED ROLLS

KNUSPRIGE
SUSHIROLLE

6 Stück

TUNA 10,5
TEMPURA ^{1,2,5,6}
Thunfisch, Avocado,
Frischkäse

LACHS 9,5
TEMPURA ^{1,2,5,6}
Lachs, Avocado,
Frischkäse



MIX TEMPURA ^{1,2,5,6} 10,5
Lachs, Thunfisch,
Avocado, Frischkäse

VEGGIE 8,5
FRIED ROLL ^{1,5,6}
Gurke, eingelegter
Rettich, Avocado,
Frischkäse

NISHIO ROLL ^{1,2,3,5,6} 10,5
Süßwasser-Aal,
gebackene
Großgarnelen,
Avocado, Frischkäse

INSIDE OUT

BUNTE SUSHI
KREATION

8 Stück

ALASKA ² 8,5

Lachs, Avocado,
Tobiko



ALASKA

CALIFORNIA ^{3,8} 8,5

Krebsfleischimitat,
Avocado, Gurke,
Tobiko, Sesam



CALIFORNIA

UNAGI ROLL ² 9,5

Süßwasser-Aal,
Avocado, Tobiko



MAGURO ROLL

EBI TEMPURA ^{1,3,5,6,8} 9

gebackene
Großgarnelen,
Avocado, Frischkäse,
Tobiko, Sesam



EBI TEMPURA

VEGGIE ROLL ^{5,8} 8

Gurke, Avocado,
Frischkäse,
eingelegter Rettich,
Sesam



VEGGIE ROLL

EBI ROLL ^{3,5,8} 8,5

Großgarnelen, Gurke,
Frischkäse, Tobiko,
Sesam



SUSHI MENU

FARBENFROH, FRISCH
& FANTASTISCH



LACHS MENU ² 14

Sake Nigiri,
8 Sake Maki,
8 Alaska I.O



VEGGIE MENU ⁸ 14

2 Avo Nigiri,
8 Avocado Maki,
8 Veggie I.O



TUNA MENU ² 15,5

Maguro Nigiri,
8 Tekka Maki,
8 Maguro I.O



EBI MENU ³ 15,5

Ebi Nigiri,
8 Ebi Maki,
8 Ebi Tempura



| SUSHI MENU

LEBENSFREUDE IST...
BUNTES SUSHI AUF DEM TELLER.

SUSHI FÜR 2 ^{1,2,3,6}

40

2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Maguro Nigiri,
8 Alaska I.O, 8 Sake Maki, 8 Tekka Maki,
6 Mix Tempura



SUSHI FÜR 4 ^{1,2,3,5,6,7,8}

85

2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Maguro Nigiri,
8 Sake Maki, 8 Tekka Maki, 8 Avocado Maki,
8 California I.O, 8 Alaska I.O, 4 Tiger Roll,
6 Mix Tempura, 6 Sake Sashimi, 6 Tekka Sashimi



SEAFOOD BOWL

Sashimi (roher Fisch) mit NOUMi's hausgemachter Sauce, frischem Salat, Krebsfleischimitat, Seetangsalat & Sesam, serviert mit Jasminreis ^{1,2,3,6,7,8}



SALMON BOWL

Lachs-Sashimi,
gebackene
Großgarnelen

15



TUNA BOWL

Thunfisch-Sashimi,
gebackene
Großgarnelen

14



MIX BOWL

Lachs & Thunfisch-
Sashimi,
gebackene
Großgarnelen

17

SUNNY ROLLS ^{3,4,9}

1. Sommerrollen gefüllt mit Garnelen & Salat, Koriander, Erdnusssauce
-
- 7,5

VEGGIE ROLLS ^{3,9}

2. Sommerrollen gefüllt mit Tofu & Salat, Koriander, Erdnusssauce
-
- 6,5

FLAKY PRAWN ^{1,3,4}

3. Garnelen mit knusprigen Klebreisflocken, Koriander, Kimchi, Garlic-Butter-Sauce
-
- 7,5

GRILLED EDAMAME ^{3,7}

4. Gegrillte unreife Sojabohnen, „Tây Ninh“ Salz, pikant (Die Hülsen bitte nicht mitessen.)
-
- 6

PETIT POCKETS ^{1,3,7,8}

5. Dumpling Mix: Ente, Huhn, Garnelen & Gemüse, karamellisierte Sojareduktion
-
- 7

VEGGIE POCKETS ^{1,7,8}

6. Gemüsedumplings
-
- 7

TRUFFLE BELLO ^{1,8}

7. Gebackene Portobello-Pilze, Trüffel-Mayo-Sauce
-
- 7

FLOWER POP ^{1,6}

8. Knusprig gebackener Blumenkohl, Honig-Dressing
-
- 7

STICK DE POULET ^{7,9}

9. Gegrillte Hähnchenspieße, Erdnusssauce, Salat, Kimchi
-
- 7



MISO SOUPE ^{6,7}

SHRIMP SOUPE ³

SEASONAL GARDEN ^{1,6}

JARDIN SECRET ^{7,9}

WAKAME SEA ^{1,7,8}

NOUMÌ FÜR 2 ^{1,3,4,7,8,9}

VEGGIE FÜR 2 ^{7,9}

10. Misosuppe mit Japanischem Silken Tofu & Seetang, Koriander

6,5

11. Glasnudelsuppe mit Garnelen & Gemüse, Koriander, Frühlingszwiebel

7

SALATE

12. Gedämpftes saisonales Gemüse – Blumenkohl, Babykarotten, Brokkoli & Babymais, vegane karamellisierte Fischsauce

7

13. Spinatsalat mit Avocado, Edamame & Kirschtomaten, Sesamdressing, Reispapier Cracker, Cashewnüsse

7

14. Wakame Seetangsalat, Gochujang

7

ZUM TEILEN

15. Sunny Rolls, Truffle Bello, Jardin Secret, Shrimp Dumplings, Stick de Poulet

22

16. Sunny Rolls Veggie, Truffle Bello, Jardin Secret, Veggie Dumplings, Flower Pop

20



NUDELSUPPEN

AROMATISCH

MEKONG SENSATION ^{1,5,7,D}

17. Nudelsuppe mit
Fischbällchen,
Garnelen & Lachs, Dill,
Frühlingszwiebeln,
Kurkumanudeln
„CURCUMì“ 22

PHO BOEUF SOUPE ¹

18. Reisbandnudelsuppe
mit wokgeschwenkten
Rinderhüftsteak,
Koriander,
Frühlingszwiebeln 15

🌿 PHO CHAY SOUPE ¹

19. Reisbandnudelsuppe
mit Tofu & Gemüse,
Koriander,
Frühlingszwiebeln 14

BUNTE NUDELN

FRISCH & HAUSGEMACHT

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

20. Argentinisches Rinderfilet,
Trüffelsauce, Gemüse,
Spinatnudeln „FRESH Mì“ 28

SPICY BARBARIE ^{1,7,8,D}

21. Gegrillte Barbarie Ente |
Chili-Öl-Sauce,
gedämpftes Gemüse,
Kurkumanudeln
„CURCUMì“ 22

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

22. Gegrillter Lachs &
Garnelen, BBQ-Sauce,
Klebreisnudeln
„STICK WITH Mì“ 22



ZUM TEILEN

SURF 'N' TURF FOR 2 ^{2,3,8}

23. Gegrillte Platte:
Rinderfilet,
Babarie Entenbrust,
Lachs,
Garnelen
- Süßkartoffelpommes,
Brokkoli, Trüffelmayo

75

BEILAGEN

- | | |
|--------------------------------------|---|
| a. Reis | 2 |
| b. Klebreisnudeln
„STICK WITH Mì“ | 4 |
| c. Spargel | 5 |
| d. Süßkartoffelpommes | 5 |



NOUMÌ CLASSICS

COCO TEMPLE

24. Curry, Hokkaido,
Süßkartoffeln,
Karotten, Salat,
Reis oder Nudeln

Wähle:

a. 🍃 Auberginen-
Schnitzel ^{1,5,8} 14

b. Hähnchenschenkel
(ohne Knochen) ^{1,2,5,8} 15

c. Entenbrust ^{1,2,5,8} 16

d. Lachs ^{2,5,8} 18

LE WOK MAISON

25. Gemüse aus dem
Wok, Gartensalat,
Reis oder Nudeln

Wähle:

a. 🍃 Auberginen-
Schnitzel ^{1,5,7,8,9,11} 14

b. Hähnchenschenkel
(ohne Knochen) ^{1,5,7,8,9,11} 15

c. Rinderhüftsteak ^{1,5,7,8,9,11} 15

d. Entenbrust ^{1,5,7,8,9,11} 16

e. Lachs ^{1,2,7,8,9} 18

PHO AU PAN

26. Wokgebratene Reisbandnudeln, saisonales Gemüse, Porree, Röstzwiebeln	Wähle:	
	a. 🍃 Auberginen- Schnitzel ^{1,7,A}	14
	b. Hähnchenschenkel (ohne Knochen) ^{1,7,A}	16
	c. Entenbrust ^{1,7,A}	17
	d. Garnelen ^{1,3,7,A}	18

NOUMÌ RAINBOWL

27. Gemüse aus dem Wok, Reis, Mango, Gurke, Edamame, Seetang	Wähle:	
	a. 🍃 Tofu ^{1,7,8}	15
	b. Hähnchenschenkel (ohne Knochen) ^{1,2,7,8}	16
	c. Rinderhüftsteak ^{1,2,7,8}	16
	d. Tempura-Garnelen (3 Stück) ^{1,2,3,7,8}	17
	e. Frische Lachswürfel ^{1,2,7,8}	17



PRIVATE FEIERN & EVENTS

NOUMi Sushi Lounge ist auch die perfekte Location für private Feiern, Geburtstage oder besondere Anlässe. Gerne gestalten wir Euer Event individuell.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage.

Kontakt:
lounge@noumi-noodles.com



SUSHI LOUNGE

Bundesallee 75, 12161 Berlin

lounge@noumi-noodles.com

Mon - Sun 12:00 - 23:00

NOUMI'S SÜNDEN

MATCHA CAKE ^{1,5,6}



28. Cremiges Matchatörtchen,
feiner Biskuitboden

7,5

CHOCOLAT CAKE ^{1,5,6}



29. Schokotörtchen aus
Vollmilchschokolade,
feiner Biskuitboden

7,5

MANGO PASSION ^{1,5,6}



30. Exotisches Mango-
Passionsfrucht Törtchen

7,5

BAO BUN CHOCO ¹

31. Gebackenes Bao Bun-
Hefebrötchen, Schokofüllung,
Vanilleeis

6,5

-
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

APERITIF

			0,1	0,75
HUGO	6,5	ROSÉ	7	39
Prosecco, Holunder, Limettensaft, Minze		ST. LAURENT WINZERSEKT, 2020 Weingut Ludwig, Mosel		
HUGO EN ROUGE	6,5	CRÉMANT DE LOIRE BRUT	8	40
Prosecco, Limette, Beeren-Mix, Beerensirup, Minzzweig		Chapin Landais, Loire A.O.C.		
APEROL LOVE	6,5	PROSECCO BRUT	7	39
Prosecco, Aperol, Minze, Orangenscheibe		Balbinot, Veneto D.O.C. „EXCLUSIVE“, Millesimo		
CAMPARI SPRITZ	6,5	SCAVI & RAY PROSECCO		39
Prosecco, Campari, Sodawasser, Orangenscheibe		Spumante		
LILLET WILD BERRY	6,5			
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren-Mix				

CHAMPAGNER

	0,75
MOET ICE	95
VEUVE CLICQUOT	105
KRUG	295



WEISSWEIN

Deutschland 0,2 0,75
RIESLING, 8 26
HAUSWEIN NOUMI
 Weingut Ludwig,
 Mosel

GRAUBURGUNDER 9 29
 Weingut Huhn,
 Baden

HALLGARTENER 38
SAUVIGNON
BLANC
 Weingut Crass,
 Rheingau

Italien
PINOT GRIGIO 36
 Di Lenardo,
 Friuli D.O.C.

LUGANA 11 37
 Cantina Bulgarini,
 Lombardia D.O.C.

Frankreich
LA MARINA, 9,5 31
CUVÉE OCEAN
 Domaine de
 Menard, Côtes de
 Gascogne

Südafrika
CHARDONNAY 8 26
 Foot Print,
 Western Cape

ROSÉ

Deutschland 0,2 0,75

ST. LAURENT 9,5 31

Hauswein NOUMi,
Weingut Ludwig,
Mosel

Frankreich

LA MARINA, 9,5 31

CUVÉE ROSÉ

Domaine de
Menard, Côtes de
Gascogne

ROTWEIN

Deutschland 0,2 0,75

ST. LAURENT, 9 30

Hauswein NOUMi,
Weingut Ludwig,
Mosel

SPÄTBURGUNDER, 42

ERBACHER,

MICHELMARK

Weingut Crass,
Rheingau

Italien

TANK 32, 11 36

PRIMITIVO,

APPASSIMENTO

Camivini,
Apulien I.G.T.

Frankreich

CHÂTEAU 45

CHEVALIER

LESCOURS

Saint-Émilion
Grand, Cru A.O.C.

Südafrika

MERLOT 8 26

Foot Print,
Western Cape

COCKTAILS

PINK MOJITO ^{11,C,D}	10	BLESS WASABI SOUR ⁶	12
Havana Rum, „Nep Moi“ Klebreis, Sprite, Himbeeren, Zucker, frische Minze, Zitrone		Gin, Zitronensaft, hausgemachter Gurkensirup, Eiweiß, Wasabi	
RUM SOUR ^{2,6,D}	10	GRASS & PEACH	10
Chili infusionierter goldener Rum, Himbeerlikör, Limettensaft, Zitronengras, Eiweiß		Vodka, Limette, Pfirsichsirup, Zitronengras	
PURPLE RAIN	12	VO LY	10
Butterfly Pea Tea infusionierter Gin, Vodka, Blue Curacao, Limettensaft, Sprite, Grenadine		Jasmin-Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Lycheesaft, frische Minze	
GIN BASIL SMASH	10	CÀ PHÊ MARTINI ^B	11
Gin, Zitronensaft, Rohrzucker, frisches Basilikum		Trung Nguyễn Kaffee, Vodka, Kahlúa, Rohrzucker, Kaffeebohnen	
RASPBERRY ROSEMARY	10	WHISKY SOUR ⁶	11
Gin, Rosé Sirup, Himbeer, Zitronensaft		Whisky, Eiweiß, Zitronensaft	

MOCKTAILS

GRASS & PEACH VIRGIN 8
Pfirsichsirup,
Limette,
Zitronengras

TROPICAL MULED ^{1,A,D} 8
Mangopüree,
Limette, Honig,
Ginger Beer, Gurke

SOFTS

Coca-Cola ^{A,B} 0,2
Coca-Cola 4
Zero ^{A,B} 4

Tonic Water ^D 4
Ginger Ale ^D 4
Ginger Beer ^{1,A,D} 4

WASSER

ACQUA MORELLI 0,3 0,75
Quelle sprudel 3,5 7,5
Quelle still 3,5 7,5

BIER

NOUMi 5
Craft Beer ^{11,A}
vom Fass, 0,4l

Starnberger ^{11,A} 5
hell vom Fass, 0,4l

Tiger Bier ^{11,A} 5
Flasche, 0,33l

Krombacher Pils ^{11,A} 4,5
alkoholfrei, 0,33l

Krombacher 5
Weizen ^{1,11,A}, 0,5l

Krombacher 4,5
Weizen ^{1,11,A}
alkoholfrei, 0,5l

SMOOTHIES

SMOOTH
STRAWBERRIES ^D

5,5

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

MANGO SOLEIL ^D

Sonnengereifte
Honig-Mango,
Kokosmilch

5,5

HELLO SPRING ^D

Detox Smoothie
aus Spinat, Gurken,
Ananas, Aloe Vera,
Spirulina, Reismilch,
Limettensaft,
Agavendicksaft

5,5

SNOW WHITE ^D

Shake aus
Litschifrucht,
Litschisaft,
Kokosmilch

5,5

SÄFTE

0,3

BAUER SÄFTE

-Apfel ^{A,D} 4-Maracuja ^{A,D} 4-Mango ^{A,D} 4Lycheesaft ^{A,D} 4Aloha Aloe ^{A,D} 4

frisch gepresster 5

Orangensaft

EISTEE

BASIL MULE ^D

5,5

Ingwerlimonade
aus Basilikum-
Limettensaft

CUCUMBER
COOLER ^D

5,5

Limonade aus
frischem
Gurkensaft,
Limettensaft ,
Zitronen-Zucker

5,5

LEMON ICED
THÉ ^D

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

TEE

VIETNAMESE HERBAL THÉ 5

Gesunder-
vitalisierender Tee:
Goji-Beeren,
Ume-Pflaume,
Chrysanthemen
Blüten, Süßholz,
Asteraceae-Wurzel

GINGER ORANGE THÉ 5

Erfrischender
Ingwertee:
Orangenscheiben,
Minzblätter,
Honigkumquat,
Limettensaft

YELLOW BISOUS THÉ 5

Sanfter Tee:
Chrysanthemen
Kugel, grüne
Sencha Blätter

LOTUS BLOSSOM THÉ 5

Harmonischer Tee:
Lotuskugel,
grüne Sencha
Blätter, Süßholz,
geröstete
Reiskörner

VIET KAFFEE

ORIGINAL VIET CÀ PHÊ ^{5,B} 4,5

Aromatischer
Mocca aus
dem Hochland
Trung Nguyên:
Schwarz oder
mit süßer Kondens-
milch

TRADITION ICED CÀ PHÊ ^{5,B} 5,5

Vietnamesischer
Eiskaffee, süßer
Kondensmilch,
Kokosmilch

MATCHA

PINK MATCHA ^D 6

Iced Matcha Latte,
gestampfte
Himbeeren,
Rohrzucker,
Kokos-Reismilch

FEEDBACK MATTERS!

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

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



LET'S CONNECT



@noumiberlin

www.noumi-noodles.com
lounge@noumi-noodles.com
+49 (0)30 467 994 00
Bundesallee 75, 12161 Berlin