DEUTSCH

NOUMI SUSHI LOUNGE



ÜBER UNS

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.

NOUMì SUSHI LOUNGE
Bundesallee 75, 12161 Berlin

lounge@noumi-noodles.com
Mon - Sun 12:00 - 23:00



INHALT

SUSHI 4

VORSPEISEN 12

HAUPTSPEISEN 16

NOUMì GRILL 18

DESSERT 24

GETRÄNKE 26

Alle Preise in € inkl. MwSt.

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

NEU **SPICY TEKKA** [2,5,6,8] 5
Gekochter Thunfisch-Mayo, Gurke, Sesam



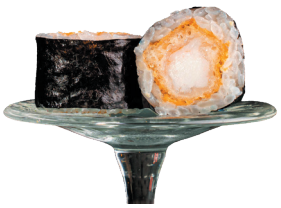
AVOCADO



KAPPA



TEKKA



EBI TEMPURA



SAKE AVOCADO

NIGIRI

2 Stück



TAMAGO [6] 3,5
Japanisches Omelett



AVOCADO 3,5
Avocado



KANI [3] 3,5
Krebsfleischimitat



SAKE [2] 4,5
Lachs



FIRE SAKE [2] 4,5
flambierter Lachs



UNAGI [2] 5
Süßwasser-Aal



TOBIKO [2] 5
Fischrogen



MAGURO [2] 5
Thunfisch



FIRE MAGURO [2] 5
flambierter Thunfisch



EBI [3] 4,5
Großgarnelen

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 1,2,3,5,6,8 — 8
gebackene Großgarnelen, Avocado, Frischkäse, Süßwasser-Aal



DRAGON ROLL

EBI TUNA 2,3,5 — 8
Großgarnelen, Avocado, Frischkäse umhüllt mit flambiertem Thunfisch



EBI TUNA

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 TEMPURA 1,2,5,6 — 10,5
Thunfisch, Avocado, Frischkäse

LACHS TEMPURA 1,2,5,6 — 9,5
Lachs, Avocado, Frischkäse



MIX TEMPURA 1,2,5,6 — 10,5
Lachs, Thunfisch, Avocado, Frischkäse

VEGGIE FRIED ROLL 1,5,6 — 8,5
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

CALIFORNIA [3,8] 8,5
Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam

UNAGI ROLL [2] 9,5
Süßwasser-Aal, Avocado, Tobiko

MAGURO ROLL [2] 9,5
Thunfisch, Avocado, Tobiko

EBI TEMPURA [1,3,5,6,8] 9
gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Tobiko, Sesam

VEGGIE ROLL [5,8] 8
Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam, eingelegter Rettich

EBI ROLL [3,5,8] 8,5
Garnelen, Gurke, Sesam, Frischkäse, Tobiko

NEU **SPICY MAGURO** [2,5,6,8] 8
gekochter Thunfisch-Mayo, Gurke, Sesam


ALASKA


CALIFORNIA


MAGURO ROLL


EBI TEMPURA


VEGGIE ROLL

SEAFOOD BOWL

Sashimi (roher Fisch) mit NOUMìs hausgemachter Sauce, frischem Salat, Krebsfleischimitat, Seetangsalat & Sesam, serviert mit Sushireis [1,2,3,6,7,8]



SALMON BOWL
Lachs-Sashimi, gebackene Großgarnelen

15



TUNA BOWL
Thunfisch-Sashimi, gebackene Großgarnelen
NEU Option: gekochter Thunfisch-Mayo
16



MIX BOWL
Lachs & Thunfisch-Sashimi, gebackene Großgarnelen

17

SUSHI MENU

FARBENFROH, FRISCH
& FANTASTISCH



LACHS MENU [2] 14
2 Sake Nigiri,
8 Sake Maki,
8 Alaska I.O.



VEGGIE MENU [8] 14
2 Avocado Nigiri,
8 Avocado Maki,
8 Veggie I.O.



TUNA MENU [2] 15,5
2 Maguro Nigiri,
8 Tekka Maki,
8 Maguro I.O.



EBI MENU [3] 15,5
2 Ebi Nigiri,
8 Ebi Maki,
8 Ebi Tempura

SUSHI MENU

LEBENSFREUDE IST...
BUNTES SUSHI AUF DEM TELLER.

SUSHI FOR 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 FOR 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,
Wakame Salat



VORSPEISEN

SUNNY ROLLS 3,4,9

1. Sommerrollen gefüllt mit Garnelen, Salat, Spinat, Avocado, Mango, Gurke, Koriander, Erdnusssauce 7,5

TOFU ROLLS 9

2. Sommerrollen gefüllt mit Tofu, Salat, Spinat, Avocado, Mango, Gurke, Koriander, Erdnusssauce 6,5

FLAKY PRAWN 1,3,4

3. Garnelen mit knusprigen Klebreisflocken, Koriander, 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 - 4 Stück: Ente, Huhn, Garnelen & Gemüse, karamellisierte Sojareduktion 7

VEGGIE POCKETS 1,7,8

6. Gemüsedumplings - 4 Stück 7

TRUFFLE BELLO 1,8

7. Gebackene Portobello-Pilze, Kimchi, 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


NOUMI SUSHI LOUNGE

SUPPEN

MISO SOUPE 6,7

10. Misosuppe mit japanischem Silken Tofu, Seetang, Koriander, Schnittlauch 6,5

SHRIMP SOUPE 3

11. Glasnudelsuppe mit Garnelen, Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini Koriander, Frühlingszwiebeln 7

SALATE

SEASONAL GARDEN 1

12. Gedämpftes saisonales Gemüse – Blumenkohl, Babykarotten, Brokkoli, Zucchini, Babymais, Spargel, karamellisierte Sauce 7

JARDIN SECRET 7,9

13. Spinatsalat, Avocado, Edamame, Kirschtomaten, Sesamdressing, Reispapier Cracker, Cashewnüsse, Sesam 7

WAKAME SEA 1,7,8

14. Wakame Seetangsalat, Gurke, Rettich, Gochujang (scharf), Reispapier Cracker 7

ZUM TEILEN

NOUMì FOR 2 1,3,4,7,8,9

15. Sunny Rolls,
Truffle Bello,
Jardin Secret,
Shrimp Dumplings,
Stick de Poulet 22

VEGGIE FOR 2 7,9

16. Sunny Rolls Veggie,
Truffle Bello,
Jardin Secret,
Veggie Dumplings,
Flower Pop 20


NOUMI SUSHI LOUNGE

NUDELSUPPEN

AROMATISCH

NEU SECRET BOUILLON 1,5,6

17. Nudelsuppe mit Barbarie Entenfilet, 5-Gewürz-Brühe, Pak Choi, Blumenkohl, Brokkoli, Basilikum, Kurkumanudeln „CURCUMì“

17

PHO BOEUF SOUPE

18. Reisbandnudelsuppe mit wokgeschwenktem Rinderhüftsteak, Koriander, Frühlingszwiebeln

15

PHO CHAY SOUPE 7

19. Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Gemüse, Koriander, Frühlingszwiebeln

14

BUNTE NUDELN

FRISCH & HAUSGEMACHT

TRUFFLE NOUILLES 1,5,7,D

20. Argentinisches Rinderfilet, Trüffelsauce, Spargel, Babymöhren, Mais, Wilder Brokkoli, Spinatnudeln „FRESH Mì“

28

SPICY NOUILLES 1,7,8,D

21. Chili-Öl-Sauce, gedämpftes Gemüse (Wilder Brokkoli & Karotten), Mais, Basilikum, Pak Choi, Kurkumanudeln „CURCUMì“

a. Barbarie Ente 22
b. Lachs 20

U DON SEA ME 1,2,3,7,8

22. Gegrillter Lachs & Garnelen, BBQ-Sauce, Karotten, Pak Choi, Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Champignon, Paprika, Klebreisnudeln „STICK WITH Mì“ 22


NOUTI SUSHI LOUNGE

NOUMÌ GRILL TO SHARE

ZUM TEILEN

SURF ‘N‘ TURF FOR 2 [2,3,8]

23. Gegrillte Platte:
-Rinderfilet
-Barbarie Entenbrust
-Lachs
-Garnelen

-Brokkoli, Mais,
Babykarotten, Spargel
-Jardin Secret (siehe Seite 16)
-Süßkartoffelpommes
-Trüffelmayo

75

BEILAGEN

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


NOUMI SUSHI LOUNGE

CURRY

LEICHT PIKANT & WÜRZIG

COCO TEMPLE

24. Rotes Curry, Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffeln, gedämpftes Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten), Salat, dazu Reis oder Nudeln:

    -Kurkumanudeln
    „CURCUMì“
    -Spinatnudeln
    „FRESH Mì“
    -Klebreisnudeln
    „STICK WITH Mì“

    Wähle:

    a. Hühnerbrust [2,5,8] 13

    b. Auberginen-Schnitzel, paniert [1,5,8] 14

    c. Hähnchenschenkel (ohne Knochen), paniert [1,8] 15

    d. Knusprige Entenbrust, paniert [1,8] 16

    e. Lachs, gegrillt [2,5,8] 18

WOK

GEBRATEN

LE WOK MAISON

25. Gemüse aus dem Wok (Zucchini, Brokkoli, Karotten, Champions, Paprika, Blumenkohl, Pak Choi), BBQ-Sauce, dazu Reis oder Nudeln:

    -Kurkumanudeln
    „CURCUMì“
    -Spinatnudeln
    „FRESH Mì“
    -Klebreisnudeln
    „STICK WITH Mì“

    Wähle:

    a. Hühnerbrust [1,2,5,8] 13

    b. Auberginen-Schnitzel, paniert [1,5,7,8,9,11] 14

    c. Hähnchenschenkel (ohne Knochen), paniert [1,5,7,8,9,11] 15

    d. Rinderhüftsteak (Argentinische Rinderstreifen) [1,5,7,8,9,11] 15

    e. Knusprige Entenbrust, paniert [1,5,7,8,9,11] 16

    f. Lachs, gegrillt [1,2,7,8,9] 18

PHO WOK

GEBRATENE NUDELN

PHO AU PAN

26. Wokgebratene Reisbandnudeln, Mix-Salat, saisonales Gemüse (Porree, Zucchini, Karotten, Pak Choi), Röstzwiebeln, hausgemachte Sojasauce

Wähle:

a. Hühnerbrust [1,2,5,8]	13
b. Auberginen-Schnitzel, paniert [1,7,A]	14
c. Hähnchenschenkel (ohne Knochen), paniert [1,7,A]	16
d. Knusprige Entenbrust, paniert [1,7,A]	17
e. Garnelen [1,3,7,A]	18

REIS-BOWL

LAUWARM

NOUMÌ RAINBOWL

27. Reis, Mango, Gurke, Edamame, Seetang, Mango-Julienne, Karotten, Mix-Salat, Fischsauce oder hausgemachte vegane Sauce (lauwarmes Gericht)

Wähle:

a. Hühnerbrust [1,2,5,8]	14
b. Tofu [1,7,8]	15
c. Hähnchenschenkel (ohne Knochen), paniert [1,2,7,8]	15
d. Rinderhüftsteak (Argentinische Rinderstreifen) [1,2,7,8]	15
e. Tempura-Garnelen (3 Stück) [1,2,3,7,8]	17
f. Lachswürfel, roh [1,2,7,8]	17

GLUTENFREI AUF ANFRAGE:
Viele unserer Gerichte sind auf Anfrage auch glutenfrei erhältlich. Bitte informiert unser Service-Team bei der Bestellung.


THE CHRISTMAS EDIT
Menu
Entrée
Secret Garden
Grilled Edamame
Cauliflower Pop
Fiery Fries

PRIVATE FEIERN & EVENTS

NOUMì 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

NOUMÌ‘S SÜNDEN

NEU MATCHA CHEESECAKE 1,5,6



28. Matcha Cheesecake mit Mascarpone-Crème auf Oreo-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

NEU CHOCO BROWNIE 1



31. Warmer Schokobrownie mit frischen Beeren, Vanilleeis 6,5

ALLERGENE

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

HUGO 6,5
Prosecco, Limette, Holunder, Minze

HUGO EN ROUGE 6,5
Prosecco, Limette, Beeren, Minze

APEROL LOVE 6,5
Prosecco, Aperol, Orangenscheibe

CAMPARI SPRITZ 6,5
Prosecco, Campari, Orangenscheibe

LILLET WILD BERRY 6,5
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Limetten

NEU **UME SAKE** 7,5
Umeshu Sake, Tonic Water oder Soda Wasser

	0,1	0,75
ROSÉ ST. LAURENT WINZERSEKT 2020 Weingut Ludwig, Mosel	7	39
CRÉMANT DE LOIRE BRUT Chapin Landais, Loire A.O.C.	8	40
PROSECCO BRUT Balbinot, Veneto D.O.C. „EXCLUSIVE“, Millesimo	7	39
SCAVI & RAY PROSECCO Spumante		39

CHAMPAGNER

	0,75
MOET ICE	95
VEUVE CLICQUOT	105
KRUG	295


NOUTI SUSHI LOUNGE

WEISSWEIN

	0,2	0,75
Deutschland		
RIESLING, HAUSWEIN NOUMI Weingut Ludwig, Mosel	8	26
GRAUBURGUNDER Weingut Huhn, Baden	9	29
HALLGARTENER SAUVIGNON BLANC Weingut Crass, Rheingau		38
Italien		
PINOT GRIGIO Di Lenardo, Friuli D.O.C.		36
LUGANA Cantina Bulgarini, Lombardia D.O.C.	11	37
Frankreich		
LA MARINA, CUVÉE OCEAN Domaine de Menard, Côtes de Gascogne	9,5	31
Südafrika		
CHARDONNAY Foot Print, Western Cape	8	26

ROSÉWEIN

	0,2	0,75
Deutschland		
ST. LAURENT HAUSWEIN NOUMI Weingut Ludwig, Mosel	9,5	31
Frankreich		
LA MARINA, CUVÉE ROSÉ Domaine de Menard, Côtes de Gascogne	9,5	31

ROTWEIN

Deutschland		
ST. LAURENT, HAUSWEIN NOUMI Weingut Ludwig, Mosel	9	30
Italien		
TANK 32, PRIMITIVO, APPASSIMENTO Camivini, Apulien I.G.T.	11	36
Südafrika		
MERLOT Foot Print, Western Cape	8	26

SPIRITUOSEN

GIN

	4cl	LD*
Bombay Saphhire	5	8
Tanqueray	5	8
Monkey 47	7	10
Hendrick‘s	8	11
Mermaid	8	11
Brockmans	8	11
Roku	8	11

WODKA

9 Mile	5	8
Smirnoff Red Label	5	8
Grey Goose	8	11
Belvedere	9	12
Nep Moi -Klebreisschnapps	4	

RUM

Barcadi Gold	5	8
Havana Club	5	8
Gosling Black Seal	7	10
Botucal	8	11
Don Papa	9	12

TEQUILA

Olmeca Blanco	5	8
Don Julio Blanco	10	13
Don Julio Resporado	11	14

WHISKY

	4cl	LD*
Bourbon Bulleit	5	8
Maker‘s Mark	6	9
Jack Daniel	8	11
Monkey Shoulder	8	11
Talisker 10 J.	8	11
Glenfiddich	8	13
Lagavulin 16 J.	12	15
Toki	5	8
Hibiki	10	13

COGNAC

Hennessy VSOP	6
Remy Martin VSOP	8
Calvados XO	8

SCHNAPPS

Bayleys	4
Ramazzotti	4
Sambuca	4
Jägermeister	4
Grappa Nonino	6
Chartreuse Green	6

NEU SAKE

Yuki No Bosha	14,5
Snow Hut 150ml -warm -kalt	

***LONGDRINKS:**
Auf Anfrage kreieren wir gerne individuelle Longdrinks nach Euren Wünschen.

COCKTAILS

CLASSICS

NEU **VIET ESPRESSO MARTINI** [B] 10
Vodka, viet. Kaffee, Kahlúa, Rohrzucker, Kaffeebohnen

NEU **CHILI DAIQUIRY** [2,6,D] 10
hausgemachter goldener Chili Rum, Grand Marnier, Rohrzucker, Zitronengras, Limette
Optional: Eiweiß

GIN BASIL SMASH 10
Gin, Basilikum, Rohrzucker, Limette

NEU **PORNSTAR MARTINI** [11,A,D] 12
Vodka, Maracuja, Limette, Vanille
Optional: Cremant de Loire

SIGNATURE

GRASS & PEACH 10
Hausgemachte Zitronengras Vodka, Limette, Pfirsich, frisch gespresster Orangensaft

VO LY 10
Hausgemachter Jasmin Vodka, Litschi, Limette, Minze

RASPBERRY ROSEMARY 10
Gin, Rose, Himbeer, Limette

NEU **FEMME FATALE** 12
Sake, Lavendel, Limette, Minze

KLASSISCHE COCKTAILS:
Auf Anfrage kreieren wir gerne individuelle klassische Cocktails nach Euren Wünschen.

NOUMI SUSHI LOUNGE



MOCKTAILS

GRASS & PEACH VIRGIN 8
Pfirsich, Limette, Zitronengras, frisch gespresster Orangensaft

TROPICAL MULE [1,A,D] 8
Mangopüree, Limette, Gurken, Ginger Beer als Auffüller

SMOOTHIES

0,3

SMOOTH STRAWBERRIES [D] 5,5
Erdbeerpüree, Limette, Rohrzucker, Chiasamen, garniert mit Litschifrucht & Minze

MANGO SOLEIL [D] 5,5
Sonnengereifte Mango, Mangosaft, Kokosmilch, garniert mit Minze

SNOW WHITE [D] 5,5
Litschisaft, Kokosmilch, Kondensmilch, garniert mit Litschifrucht

EISTEE

0,4

BASIL MULE [D] 5,5
Ingwerlimonade aus Basilikum-Limettensaft, Rohrzucker

5,5

CUCUMBER COOLER [D]
Gurkenlimonade aus Limettensaft, Rohrzucker

LEMON ICED THÉ [D] 5,5
Eistee aus Zitronengras, Gojibeeren, Ume-Pflaume, Süßholz, Sencha, Limettensaft, Rohrzucker

NOUMI SUSHI LOUNGE



TEE

VIETNAMESE HERBAL THÉ 5
Gesunder, vitalisierender Tee: Goji-Beeren, Ume-Pflaume, Süßholz

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 Kaffee aus dem viet. Hochland Trung Nguyên: Schwarz oder mit süßer Kondensmilch

TRADITION ICED CÀ PHÊ [5,B] 5,5
Vietnamesischer Eiskaffee, süßer Kondensmilch, Kokosmilch

MATCHA

PINK MATCHA [D] 6
Iced Matcha Latte, gestampfte Erdbeerpüree, Rohrzucker, Kokos-Reismilch

SÄFTE

	0,3
BAUER SÄFTE	
-Apfel [A,D]	4
-Maracuja [A,D]	4
-Mango [A,D]	4
Lycheesaft [A,D]	4
Aloha Aloe [A,D]	4
frisch gepresster Orangensaft	5

SOFTS

	0,2
Coca-Cola [A,B]	4
Coca-Cola Zero [A,B]	4
Tonic Water [D]	4
Ginger Ale [D]	4
Ginger Beer [1,A,D]	4

WASSER

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

BIER

NOUMì Craft Beer [11,A] vom Fass, 0,4l	5
Starnberger [11,A] hell vom Fass, 0,4l	5
Tiger Bier [11,A] Flasche, 0,33l	5
Krombacher Pils [11,A] alkoholfrei, 0,33l	4,5
Krombacher Weizen [1,11,A], 0,5l	5
Krombacher Weizen [1,11,A] alkoholfrei, 0,5l	4,5

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