



nami





Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΑΣΙΑΣ

Το εστιατόριο Nami σας προσκαλεί σε ένα γαστρονομικό ταξίδι για να εξερευνήσετε τους θησαυρούς της ασιατικής κουζίνας. Το μενού μας είναι ένα εξαιρετικό μείγμα διαφορετικών γεύσεων και υφών, αναδεικνύοντας τα καλύτερα υλικά από ολόκληρη την ήπειρο. Κάθε πιάτο στο Nami είναι ένα αριστούργημα που αντανakλά την ουσία της ασιατικής γαστρονομίας. Ελάτε μαζί μας σε μια ατμόσφαιρα εκλεπτυσμένης κομψότητας και απολαύστε την ουσία της Ασίας σε κάθε πιάτο.

ΣΟΥΠΑ

Tom Yam SF N SO | 14

Κλασική πικάντικη σούπα Ταϊλάνδης με γαρίδες μεσογείου και σπιτική bisque

Ramen Noodles S G | 14

Ramen με κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, ζωμό κρεμμυδιού και Ιαπωνικό Σάκε.

ΣΑΛΑΤΑ

Wakame S N | 14

Ιαπωνικό wakame με αγγούρι και καβουρδισμένο σησάμι.

Glass Noodles N | 15

Παραδοσιακά noodles από φασόλι Μαγκ φρεσκοκομμένα λαχανικά εποχής και chili flakes.

Σαλάτα με Καπνιστό Σολομό SF N | 18

Ανάμεικτες κρητικές πρασινάδες με καπνιστό σολομό και Goma dressing

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Bao Bun με Κοτόπουλο G E S N SO | 16

Αφράτο ψωμάκι Bao Bun με τραγανό κοτόπουλο, φρέσκα λαχανικά σπιτική σάλτσα Teriyaki.

Γαρίδες Τεμπούρα SF G N | 18

Γαρίδες με σπιτικό πανάρισμα με Panko. Σερβίρονται με σάλτσα Sweet chili.

Σπρινγκ Ρολς G SO D N | 15

Χειροποίητα spring rolls με ντόπια λαχανικά εποχής.

ΚΥΡΙΩΣ

Κοτόπουλο Κάρυ N SO | 18

Μπουκιές από κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής με κλασικό πράσινο curry και λαχανικά εποχής.

Σολομός Teriyaki G SF N SO | 23

Φρέσκο φιλέτο σολομού με γλάσο Teriyaki και καβουρδισμένο σησάμι.

Γλυκόξινο Χοιρινό G N SO | 20

Μπουκιές από ντόπιο χοιρινό μπουτί με ανάμικτα λαχανικά και φιλοκομμένο ανανά.

Yakisoba Noodles G N SO | 12

Ιαπωνικά noodles Yakisoba με ανάμεικτα λαχανικά εποχής και γαρίδες

Τραγανή πάπια Πεκίνου G | N | 18

Φρέσκα λαχανικά και pancake και σάλτσα hoisin

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Ρύζι στον Ατμό | 6,5

Τηγανητό Ρύζι με Αβγό E N SO | 8,5
Και λαχανικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ρολό Matcha D E | 12
Ρολό με ασιατικό Matcha Tea και κομποτέ κόκκινων φρούτων.

Γλυκό Bao Bun G N E D | 12
Κρέμα καρύδας , Passion fruit, και ανανά

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημμένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

E | ΑΥΓΟ D | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ N | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ G | ΓΛΟΥΤΕΝΗ SF | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ S | ΘΕΙΩΔΗ V | VEGETERAIN / VEGAN

VEGETERIAN / VEGAN

ΣΟΥΠΑ

Clear Soup N | 11

Σούπα Ιαπωνίας με αποξηραμένα μανιτάρια Shiitake. Φρέσκο τζίντζερ και horseradish δυτικής Ασίας.

ΣΑΛΑΤΑ

Wakame S N | 12

Ιαπωνικό wakame με αγγούρι και καβουρδισμένο σισάμι.

Glass Noodles N | 13

Παραδοσιακά noodles από φασόλι Μαγκ φρεσκοκομμένα λαχανικά εποχής και chilli flakes.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Bao Bun με Λαχανικά G E S N SO | 16

Αφράτο ψωμάκι Bao Bun με γέμιση από λαχανικά εποχής και σπιτική σάλτσα Teriyaki.

Σπρινγκ Ρολς G SO D N | 15

Χειροποίητα spring rolls με λαχανικά εποχής.

ΚΥΡΙΩΣ

Noodles με ανάμεικτα λαχανικά N S | 13

tofu και λαχανικά εποχής.

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Σαλάτα ντομάτα αγγούρι | 12

Με ελαιόλαδο

Noodles με κοτόπουλο N S | 13

και λαχανικά εποχής.

Κοτομπουκιές N G E | 9

Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες ή ρύζι ατμού.

Γαρίδες Τεμπούρα SF G N | 16

Με ρύζι ατμού

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιογενών ασθενειών.



ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΑΚΗΣ



THE WORLD OF ASIA

The Nami Restaurant invites you on a culinary journey to explore the treasures of Asian cuisine. Our menu is an exquisite blend of diverse flavors and textures, showcasing the finest ingredients from across the entire continent. Each dish at Nami is a masterpiece reflecting the essence of Asian gastronomy. Join us in an atmosphere of refined elegance and savor the essence of Asia in every dish.

SOUP

Tom Yam SF N SO | 14

Classic spicy Thai soup with Mediterranean shrimp and homemade bisque

Ramen Noodles S G | 14

Ramen with free-range chicken, onion broth, and Japanese sake

SALAD

Wakame S N | 14

Japanese wakame with cucumber and roasted sesame seeds.

Glass Noodles N | 15

Traditional mung bean noodles
freshly chopped seasonal vegetables and chili flakes.

Smoked Salmon Salad SF N | 18

Mixed Cretan greens with smoked salmon and Goma dressing .

APPETIZER

Bao Bun with Chicken G E S N SO | 16

Fluffy Bao Bun with crispy chicken, fresh vegetables, and homemade Teriyaki sauce

Tempura Shrimp SF G N | 18

Shrimp with homemade Panko breading. Served with sweet chili sauce.

Spring Rolls G SO D N | 15

Handmade spring rolls with local seasonal vegetables.

MAIN

Chicken Curry N SO | 18

Bites of free-range chicken with classic green curry and seasonal vegetables.

Teriyaki Salmon G SF N SO | 23

Fresh salmon fillet with Teriyaki glaze and roasted sesame seeds.

Sweet and Sour Pork G N SO | 20

Bites of local pork leg with mixed vegetables and finely chopped pineapple.

Yiakisoba Noodles G N SO | 12

Japanese Yiakisoba noodles with mixed seasonal vegetables and shrimp .

Crispy Peking Duck G | N | 18

Fresh vegetables, pancakes, and hoisin sauce .

ACCOMPANIMENT

Steamed Rice | 6.5

Fried Rice with Egg E N SO | 8.5

And vegetables

DESSERT

Matcha Roll D E | 12

Roll with Asian Matcha Tea and red fruit compote.

Sweet Bao Bun G N E D | 12

Coconut cream, passion fruit, and pineapple

All prices are in euros. Consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

E EGG | D DAIRY | N NUTS | G GLUTEN | S SEAFOOD | SF SULPHITES | SO SOYA | V VEGETARIAN / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN

SOUP

Clear Soup N | 11

Japanese soup with dried Shiitake mushrooms. Fresh ginger and West Asian horseradish.

SALAD

Wakame S N | 12

Japanese wakame with cucumber and roasted sesame seeds.

Glass Noodles N | 13

Traditional mung bean noodles with freshly chopped seasonal vegetables and chili flakes.

APPETIZER

Bao Bun with Vegetables G E S N SO | 16

Fluffy Bao Bun filled with seasonal vegetables and homemade Teriyaki sauce.

Spring Rolls G SO D N | 15

Handmade spring rolls with seasonal vegetables.

MAIN

Noodles with mixed vegetables N S | 13

tofu and seasonal vegetables.

KIDS MENU

Tomato and cucumber salad | 12

With olive oil

Noodles with chicken N S | 13

and seasonal vegetables.

Chicken nuggets N G E | 9

Chicken nuggets with French fries or steamed rice.

Tempura shrimp SF G N | 16

With steamed rice

All prices are in euros. Consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.



IN CASE OF ALLERGY, PLEASE INFORM YOUR WAITER.

We use exclusively extra virgin olive oil. The feta cheese we use is PDO.

Prices are in euros and include all legal taxes.

The store is obliged to have printed cards in a special case next to the exit for the formulation of any protest.

The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt / invoice).

MARKET MANAGER: ELEFTHERIOS ARVANITAKIS



DIE WELT ASIENS

Das Nami Restaurant lädt Sie zu einer kulinarischen Reise ein, um die Schätze der asiatischen Küche zu entdecken. Unsere Speisekarte ist eine exquisite Mischung aus verschiedenen Aromen und Texturen und präsentiert die besten Zutaten aus dem gesamten Kontinent. Jedes Gericht im Nami ist ein Meisterwerk, welches die Essenz der asiatischen Gastronomie widerspiegelt. Begleiten Sie uns in eine Atmosphäre raffinierter Eleganz und genießen Sie die Essenz Asiens in jedem Gericht.

SUPPEN

Tom Yam SF N SO | 14

Klassische, pikant-wurzige Thailändische Suppe mit Mittelmeer-garnelen und hausgemacher Bisque

Miso-suppe S G | 14

Authentische Miso-suppe mit Tofu

SALATE

Wakame S N | 12

Japanischer Wakame-Ajgensalat mit Gurke und geröstetem Sesam.

Glasnudelsalat N | 13

Traditionelle Nudeln aus Mungobohnen, frisch geschnittenem Gemüse der Saison und Chiliflocken.

Salat mit geräuchertem Lachs SF N | 18

Lokaler Blattsalat mit Raucherlachs und Goma-Dressing

VORSPEISE

Bao Bun mit Hahnchen G E S N SO | 16

Bao-Bun gefüllt mit Knusprigem, frischem Gemüse und hausgemachter teriyaki-sause.

Garnelen Tempura SF G N | 18

Garnelen in Panko-Panade mit Sweet-Chili-Sauce

Spring Rolls G SO D N | 15

Handgemachte Frühlingsrollen mit saisonalem Gemüse.

HAUPTGERICHTE

Hähnchen-Curry N SO | 18

Klassisches grünes Hähnchen-Curry mit saisonalem Gemüse

Lachs Teriyaki G SF N SO | 23

Frisches Lachsfilet mit Teriyaki-Glasur und geröstetem Sesam.

Süß-saures Schweinefleisch G N SO | 20

Häppchen aus lokalem Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse und fein geschnittener Ananas.

Yiakisoba-Nudeln G N SO | 12

Japanische Yiakisoba-Nudeln mit gemischtem Gemüse der Saison und Garnelen.

Knusprige Peking-ente G | N | 18

Frisches Gemüse, Pfannkuchen und Hoisin-Sauce

BEILAGE

Gedämpfter Reis | 6,5 kg

Gebratener Reis mit Ei E N SO | 8.5

DESSERT

Matcha Rollade D E | 12

Biskuitroulade mit Matcha und Beeren-Kompott

Süßes Bao-Brötchen G N E D | 12

Gefüllt mit Kokoscreme, Passionfrucht und Ananas

Alle Preise sind in Euro angegeben. Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eier können das Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen.

E EI | D MILCH | N NÜSSE | G GLUTEN | S MEERESFRÜCHTE | SF SULFITE | SO SOYA | V VEGETARISCH / VEGAN

VEGETARISCH / VEGAN

SUPPE

Clear Soup N | 11

Japanische Suppe mit getrockneten Shiitake-Pilzen. Frischer Ingwer und Meerrettich aus Westasien.

SALAT

Wakame S N | 12

Japanisches Wakame mit Gurke und geröstetem Sesam.

Glasnudeln N | 13

Traditionelle Nudeln aus Mungbohnen, frisch geschnittenem Gemüse der Saison und Chiliflocken.

VORSPEISE

Bao Bun mit Gemüse G E S N SO | 16

Fluffiges Bao Bun-Brötchen gefüllt mit Gemüse der Saison und hausgemachter Teriyaki-Sauce.

Frühlingsrollen G SO D N | 15

Handgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse der Saison.

HAUPTGERICHT

Nudeln mit Tofu N S | 13

Tofu und Gemüse der Saison.

KINDER-MENÜ

Tomaten-Gurken-Salat | 12

Nudeln mit Hähnchen N S | 13

Und saisonalem Gemüse .

Chicken-Nuggets N G E | 9

.Knusprige Hahnchenstucke mit Pommes Friites

Temboura-Garnelen SF G N | 16

Mit gedämpftem Reis



IM FALLE EINER ALLERGIE INFORMIEREN SIE BITTE IHREN KELLNER.

Wir verwenden ausschließlich natives Olivenöl extra. Der Feta-Käse, den wir verwenden, ist g.U.

Die Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle gesetzlichen Steuern.

Das Restaurant ist verpflichtet, Beschwerdeformulare am Ausgang bereitzuhalten

Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn er das rechtliche Dokument (Quittung / Rechnung) nicht erhält.

QUALITÄTSMANAGER: ELEFTERIOS ARVANITAKIS



LE MONDE DE L'ASIE

Le restaurant Nami vous invite à un voyage culinaire à la découverte des trésors de la cuisine asiatique. Notre menu est un mélange exquis de saveurs et de textures diverses, mettant en valeur les meilleurs ingrédients de tout le continent. Chaque plat de Nami est un chef-d'œuvre reflétant l'essence de la gastronomie asiatique. Rejoignez-nous dans une atmosphère d'élégance raffinée et savourez l'essence de l'Asie dans chaque plat.

SOUPE

Tom Yam SF N SO | 14

Soupe thaïlandaise épicée classique avec des crevettes méditerranéennes et de la bisque maison.

Soupe claire N | 11

Soupe japonaise aux champignons Shiitake séchés. Gingembre frais et raifort d'Asie occidentale.

SALADE

Wakame S N | 12

Algues japonaises au concombre d'Ierapetra et sésame rôti.

Nouilles en verre N | 13

Nouilles traditionnelles à base de haricot Mag, légumes de saison fraîchement coupés et flocons de piment.

Salade de saumon fumé SF N | 16

Mélange de légumes verts crétois avec saumon fumé d'Écosse et vinaigrette de Goma

APÉRITIFS

Bao Bun Poulet G E S N SO | 16

Bao Bun cuit à la vapeur pendant 7 minutes avec une garniture de poulet fermier caramélisé, du chou et des carottes frais et une sauce Teriyaki maison.

Crevettes Tempura SF G N | 18

Crevettes panées maison au babeurre et Panko. Servi avec sauce chili douce.

Rouleaux de printemps G SO D N | 15

Rouleaux de printemps faits à la main avec des légumes de saison.

PRINCIPAL

Poulet au cari N SO | 18

Bouchées de poulet fermier avec du curry vert classique et des légumes de saison.

Saumon Teriyaki G SF N SO | 23

Filet de saumon grec frais avec glaçage Teriyaki et sésame rôti.

Porc aigre-doux G N SO | 20

Bouchées de cuisse de porc local avec un mélange de légumes et d'ananas haché.

Nouilles Yiakisoba G N SO | 12

Nouilles japonaises Yiakisoba avec un mélange de légumes de saison.

Tous les prix sont en euros. Consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés crus ou insuffisamment cuits ou les œufs peuvent augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VEGETERAIN / VÉGÉTALIEN

ACCOMPAGNEMENTS

Riz cuit à la vapeur | 6,5

Riz sauté à l'oeuf E N S O | 8.5

DESSERTS

Matcha Rolle D E | 12

Étalez avec du thé matcha asiatique et de la compote de fruits rouges.

Mochi G N E D | 12

Mini gâteau fourré à la pistache, ananas, amarena et mangue.

Tous les prix sont en euros. Consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés crus ou insuffisamment cuits
ou les œufs peuvent augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VEGETERAIN / VÉGÉTALIEN

VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN

SOUPE

Soupe claire N | 11

Soupe japonaise aux champignons Shiitake séchés. Gingembre frais et raifort d'Asie occidentale.

SALADE

Wakame S N | 12

Algues japonaises au concombre frais d'Ierapetra et au sésame rôti.

Nouilles en verre N | 13

Nouilles traditionnelles à base de haricot Mag, légumes de saison fraîchement coupés et flocons de piment.

APÉRITIFS

Bao Bun Légumes G E S N SO | 16

Bao Bun cuit à la vapeur pendant 7 minutes avec une garniture aux légumes de saison et une sauce teriyaki maison.

Rouleaux de printemps G SO D N | 15

Rouleaux de printemps faits à la main avec des légumes de saison.

PRINCIPAL

Tofu aux légumes mélangés n SO | 13

Curry vert traditionnel au tofu et légumes de saison.

MENU ENFANT

Poulet Yakitori N SO | 12

Souvlaki au poulet avec frites ou riz cuit à la vapeur.

Nuggets de poulet N G E | 9

Nuggets de poulet avec frites ou riz cuit à la vapeur.

Tous les prix sont en euros. Consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés crus ou insuffisamment cuits ou les œufs peuvent augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN



EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR.

Nous utilisons exclusivement de l'huile d'olive extra vierge. Le fromage feta que nous utilisons est AOP.

Les prix sont exprimés en euros et s'entendent toutes taxes comprises dans la catégorie des produits de la famille.

Le magasin est tenu d'avoir des cartes imprimées dans un étui spécial à côté de la sortie pour la formulation de toute protestation.

Le consommateur n'est pas tenu de payer s'il ne reçoit pas le document juridique (reçu / facture).

GESTIONNAIRE DE MARCHÉ : ELEFThERIOS ARVANITAKIS