



U M I

À LA CARTE
RESTAURANT

UMAMI ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΥΡΑΝΙΣΚΟ ΣΑΣ

Ζήστε τη γεύση του Umami, του πέμπτου συστατικού της γεύσης, στο Umi. Η ιαπωνική μαγειρική τέχνη και οι παραδοσιακές γεύσεις σας περιμένουν στο μενού μας, προσφέροντας έναν αρμονικό συνδυασμό φρέσκων, υψηλής ποιότητας υλικών, προσεκτικά προετοιμασμένων για να ικανοποιήσουν τον ουρανίσκο σας. Η καλλιτεχνική παρουσίαση των πιάτων σούσι στο Umi αποτελεί έκφραση της δέσμευσής μας στην αυθεντικότητα και την ποιότητα. Βυθιστείτε στην κομψή ατμόσφαιρα και απολαύστε ένα γαστρονομικό ταξίδι που αιχμαλωτίζει το πνεύμα της σύγχρονης Ιαπωνίας



NANA GOLDEN BEACH
PREMIUM RESORT & SPA EXPERIENCE

ΣΟΥΠΑ

Ramen Noodles S G | 14

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

Miso Soup S G | 14

Αυθεντική Miso σούπα με Tofu.

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 18

Ανάμεικτες κρητικές πρασινάδες με καπνιστό σολομό και Goma dressing

HOSOMAKI ROLLS

Alaska Roll SF S | 18

σολομός | αβοκάντο | αγγούρι

Suzuki Maki Roll SF S | 19

λαβράκι | φρέσκο κρεμμυδάκι

URA MAKI INSIDEOUT ROLLS

Ebi Tempura Roll SF S E | 17

γαρίδα τεμπούρα | tobiko | γιαπωνέζικη μαγιονέζα

Spicy Salmon Roll SF S N | 20

σολομός | πικάντικη μαγιονέζα | αγγούρι | σουσάμι

Unagi Kabayaki Roll SF S | 19

καραμελωμένο χέλι | αγγούρι | μάνγκο | tobiko

Smoky Roasted Mushrooms S D V | 17
μανιτάρια | μαύρο σησάμι | αγγούρι

SIGNATURE ROLLS

Crab Tartare SF S SO E G N | 16
καβούρι τεμπούρα ταρτάρ | αγγούρι |
σως τεριγιάκι | πικάντικη μαγιονέζα

Special Spicy Salmon SF S SO E N | 14
γαρίδα τεμπούρα | σολομός ταρτάρ |
αγγούρι, σουσάμι | σος τεριγιάκι | πικάντικη
μαγιονέζα

Seabass Tartare SF S | 19
λαβράκι ταρτάρ | αβοκάντο | σως τεριγιάκι |
λάιμ

SASHIMI

Σολομός SF | 17

Λαβράκι SF | 17

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

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

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

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Σαλάτα ντομάτα αγγούρι | 12
Με ελαιόλαδο

Noodles με κοτόπουλο N S | 13
και λαχανικά εποχής.

Κοτομπουκιές N G E | 9
Με τηγανητές πατάτες ή ρύζι στον ατμό

Γαρίδα τεμπούρα SF S E | 17
Με ρύζι στον ατμό

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.

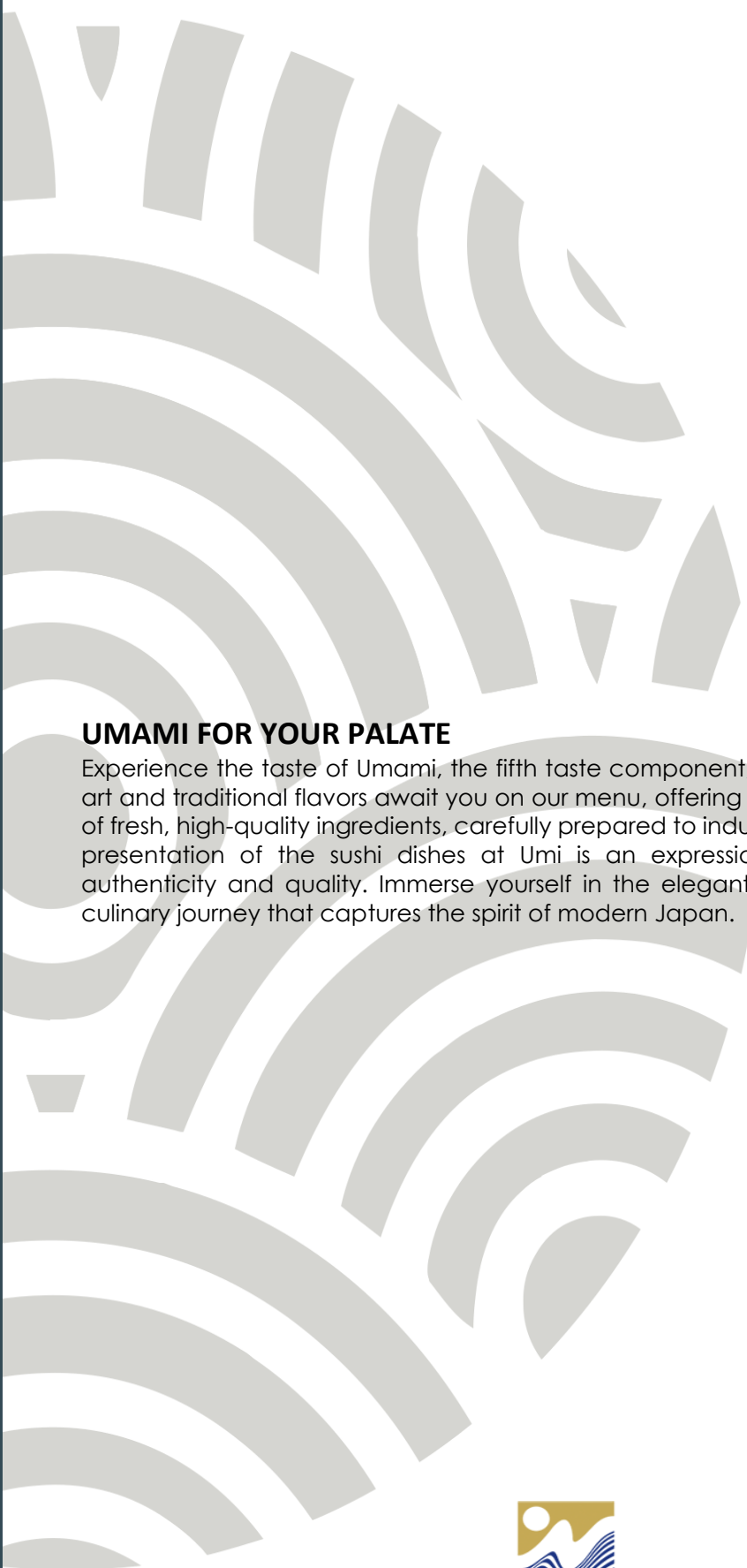
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

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

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΑΚΗΣ



NANA GOLDEN BEACH
PREMIUM RESORT & SPA EXPERIENCE



UMAMI FOR YOUR PALATE

Experience the taste of Umami, the fifth taste component, at Umi. Japanese culinary art and traditional flavors await you on our menu, offering a harmonious combination of fresh, high-quality ingredients, carefully prepared to indulge your palate. The artistic presentation of the sushi dishes at Umi is an expression of our commitment to authenticity and quality. Immerse yourself in the elegant atmosphere and enjoy a culinary journey that captures the spirit of modern Japan.



NANA GOLDEN BEACH
PREMIUM RESORT & SPA EXPERIENCE

SOUP

Ramen Noodles S G | 14

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

Miso Soup S G | 14

Authentic miso soup with tofu.

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 18

Mixed Cretan greens with smoked salmon and Goma dressing.

HOSOMAKI ROLLS

Alaska Roll SF S | 18

Salmon | Avocado | Cucumber

Suzuki Maki Roll SF S | 19

sea bass | fresh onion

URA MAKI INSIDEOUT ROLLS

Ebi Tempura Roll SF S E | 17

tempura shrimp | tobiko |
Japanese mayonnaise

Spicy Salmon Roll SF S N | 20

salmon | spicy mayonnaise | cucumber | sesame seeds

Unagi Kabayaki Roll SF S | 19

Caramelized Eel | cucumber | Mango | tobiko

Smoky Roasted Mushrooms S D V | 17

mushrooms | black sesame seeds | cucumber

All prices are in euros. Eating 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 | V VEGETARIAN / VEGAN

SIGNATURE ROLLS

Crab Tartare SF S SO E G N | 16

crab tempura tartare | cucumber |
teriyaki sauce | spicy mayonnaise

Special Spicy Salmon SF S SO E N | 14

tempura shrimp | salmon tartare | cucumber, sesame seeds | teriyaki sauce | spicy mayonnaise

Seabass Tartare SF S | 19

sea bass tartare | avocado | teriyaki sauce | lime

SASHIMI

Salmon SF | 17

Sea bass SF | 17

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

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

French fries or steamed rice

Shrimp tempura SF S E | 17

With steamed rice

All prices are in euros. Eating 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 | V VEGETARIAN / VEGAN

IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER.

We exclusively use extra virgin olive oil for our dishes. The Feta cheese is certified as P.D.O.

All prices are stated in Euros and include all applicable taxes.

The restaurant is obligated to provide complaint forms at the exit.

The customer is not obliged to make payment if they have not received a payment confirmation (receipt/invoice).

Quality Manager: Eleyferios Arvanitakis



NANA GOLDEN BEACH
PREMIUM RESORT & SPA EXPERIENCE

UMAMI FÜR IHREN GAUMEN

Erleben Sie den Geschmack von Umami, der fünften der Geschmackskomponente im Nami. Japanische Kochkunst und traditionelle Aromen erwarten Sie auf unserer Speisekarte, die eine ausgewogene Kombination aus frischen, hochwertigen Zutaten bietet, sorgfältig zubereitet, um Ihren Gaumen zu verwöhnen. Jedes Gericht im Nami ist ein Meisterwerk, welches die Essenz der japanischen Gastronomie widerspiegelt. Tauchen Sie ein in die elegante Atmosphäre und genießen Sie eine kulinarische Reise, die den Geist des modernen Japans einfängt.



NANA GOLDEN BEACH
PREMIUM RESORT & SPA EXPERIENCE

SUPPEN

Hahnechen-Ramen S G | 14

Ramen mit Freilandhuhn, Zwiebelsuppe und japanischem Sake.

Miso Soup S G | 14

Authentische Miso-Suppe mit Tofu.

SALATE

Wakame S N | 14

Japanisches Wakame mit Gurke und geröstetem Sesam.

Glasnudelsalat N | 15

Traditionelle Nudeln aus Mungbohnen
frisch geschnittenes Gemüse der Saison und Chiliflocken

Salat mit geräuchertem SF 18

Gemischte kretische Salate mit geräuchertem Lachs und Goma-Dressing

HOSOMAKI ROLLEN

Alaska Roll SF S | 18

Lachs | Avocado | Gurke

Suzuki Maki Roll SF S | 19

Wolfs Barsch , Frühlingszwiebel

URA MAKI INSIDEOUT ROLLEN

Ebi Tempura Roll SF S E | 17

Tempura-Garnele | Tobiko |
japanische Mayonnaise

Spicy salmon Roll SF S N | 20

Lachs | Würzige Mayonnaise | Gurke | Sesam

Unagi Kabayaki Roll SF S | 19

karamellisiertes Aal | Gurke | Mango | Tobiko

Smoky Roasted Mushrooms S D V | 17

Pilze | schwarzes Sesam | Gurke

Alle Preise sind in Euro angegeben. Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern
kann Ihr Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen.

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

Hähnchen-Nuggets N G E | 9

VEGAN

SIGNATURE-ROLLEN

Crab Tartare SF S SO E G N | 16

Krabben-Tartar | Gurke |

Salsa Terijaki | würzige Mayonnaise

Special Spicy Salmon SF S SO E N | 14

Garnelen-Tempura | Lachs-Tartar | Gurke, Sesam | Teriyaki-Sauce | würzige Mayonnaise

Seabass Tartare SF S | 19

Seebarsch-Tartar | Avocado | Teriyaki-Sauce | Limette

SASHIMI

Lachs SF | 17

wolfbarsch SF | 17

DESSERT

Matcha-Roulade D E | 12

Rolle mit asiatischem Matcha-Tee und Kompott aus roten Früchten

Süßes Bao Bun G N E D | 12

Kokoscreme, Passionsfrucht und Ananas

KINDER-MENÜ

Tomaten-Gurken-Salat | 12

Mit Olivenöl

Nudeln mit Hähnchen N S | 13

und Gemüse der Saison.

Hähnchen-Nuggets N G E | 9

Mit Pommes frites oder gedämpftem Reis

Garnelen-Tempura SF S E | 17

Mit gedämpftem Reis

Wir verwenden ausschließlich natives Olivenöl extra für unsere Gerichte. Der Feta-Käse ist als P.D.O. zertifiziert.

Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten alle gesetzlichen Steuern.

Das Restaurant ist verpflichtet, Beschwerdeformulare am Ausgang bereitzuhalten.

Der Kunde ist nicht zur Zahlung verpflichtet, falls er keine Zahlungsbestätigung (Quittung/Rechnung) erhalten hat.

Qualitätsmanager: Eleyfterios Arvanitakis

UMAMI À VOTRE GOÛT

Savourez le goût de l'umami, le cinquième composant de la saveur, au restaurant Umi. L'art culinaire japonais et les saveurs traditionnelles vous attendent dans notre menu, qui propose une combinaison harmonieuse d'ingrédients frais et de haute qualité, soigneusement préparés pour enchanter votre palais. La présentation artistique des plats de sushi chez Umi est une expression de notre engagement envers l'authenticité et la qualité..

SOUPE

Nouilles Ramen S G | 14

Ramen au poulet fermier, bouillon d'oignon et saké japonais

Soupe miso S G | 14

Soupe miso authentique au tofu.

SALADE

Wakame S N | 14

Algues japonaises au concombre d'Ierapetra et sésame rôti

Nouilles en verre N | 15

Nouilles traditionnelles aux haricots Mag

Légumes de saison fraîchement coupés et flocons de piment.

Salade de saumon fumé SF N | 18

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

ROULEAUX D'HOSOMAKI

Alaska Rouleau SF S | 18

Saumon | avocat | Concombre

Suzuki Maki Roll SF S | 19

Bar | ciboule

URA MAKI ROULEAUX À L'ENVERS

Ebi Tempura Roll SF S ε | 17

Crevettes tempura | Tobiko |

Mayonnaise japonaise

Rouleau California SF S N | 20

Tartare de crabe | concombre | sésame

Rouleau de saumon épicé SF S N | 20

Saumon | mayonnaise épicée | concombre | sésame

Unagi Kabayaki Rouleau SF S | 19

Anguille caramélisée | concombre | Mangue | Tobiko

Tous les prix sont en euros. Consommer des viandes, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | GLUTEN SF | FRUITS DE MER
S | SULPHITES SO | SOJA V | VÉGÉTARIEN

ROULEAUX DE SIGNATURES

Tartare de Crabe SF S SO E G N | 16

Tartare de crabe tempura | Concombre |
Sauce teriyaki | mayonnaise épicée

Spécial Saumon Épicé SF S SO E N | 14

Tempura de crevettes | Tartare de saumon | Concombre | Sésame | Sauce teriyaki | Myonnaise épicée

Mer Tartare de bar SF S | 19

Tartare de bar | avocat | La sauce | chaux

SASHIMI

Saumon SF | 17

Bar SF | 17

DESSERT

Matcha Rouleau D E | 12

Rouleau 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.

MENU ENFANT

Yakitori Poulet N SO | 12

Frites ou riz cuit à la vapeur

Nuggets de poulet N G E | 9

Frites ou riz cuit à la vapeur

Tous les prix sont en euros. Manger de la viande, de la volaille,
Les fruits de mer, les crustacés ou les œufs peuvent augmenter votre risque de maladie causée par des infections d'origine alimentaire.

E | OEUFS D | LAIT ET PRODUITS LAITIERS N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN



EN CAS D'ALLERGIES, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR

Nous n'utilisons que de l'huile d'olive extra vierge pour nos plats. Le fromage feta est certifié A.O.P.

Tous les prix sont exprimés en euros et toutes taxes comprises légalement.

Le restaurant est tenu de fournir des formulaires de plainte lors de son départ.

Le client n'est pas tenu d'effectuer le paiement s'il n'a pas reçu de preuve de paiement (chèque/facture).

Contrôle de la qualité : Eleftherios Arvanitakis