



nami

Ο κόσμος της Ασίας

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 αντανακλά 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

Κλασική πικάντικη σούπα Ταϊλάνδης με γαρίδες μεσογείου και σπιτική bisque.

(SF) (N) (SO)

Clear Soup

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

(N)



ΣΑΛΑΤΑ

Wakame

Ιαπωνικό φύκι με δροσερό αγγούρι Ιεράπετρας και καβουρδισμένο σησάμι.

(S) (N)

Glass Noodles

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

(N)

Σαλάτα με Καπνιστό Σολομό

Ανάμεικτες κρητικές πρασινάδες με καπνιστό σολομό Σκωτίας και Goma dressing

(SF) (N)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιογενών ασθενειών.

(E) ΑΥΓΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (S) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(SF) ΘΕΙΩΔΗ | (SO) SOYA | (V) VEGETERIAN / VEGAN

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Βαο Βun με Κοτόπουλο

Βαο Βun ψημένο στον ατμό για 7 λεπτά με γέμιση καραμελωμένο κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, φρέσκο λάχανο και καρότο και σπιτική σάλτσα Teriyaki.

(G) (E) (S) (N) (SO)

Γαρίδες Τεμπούρα

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

(SF) (G) (N)

Σπρινγκ Ρολς

Χειροποίητα spring rolls με ντόπια λαχανικά εποχής.

(G) (SO) (D) (N)



ΚΥΡΙΩΣ

Κοτόπουλο Κάρυ

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

(N) (SO)

Σολομός Teriyaki

Φρέσκο φιλέτο Ελληνικού σολομού με γλάσο Teriyaki και καβουρδισμένο σησάμι.

(G) (SF) (N) (SO)

Γλυκόξινο Χοιρινό

Μπουκιές από ντόπιο χοιρινό μπούτι με ανάμικτα λαχανικά και ψιλοκομμένο ανανά.

(G) (N) (SO)

Yiakisoba Noodles

Ιαπωνικά noodles Yiakisoba με ανάμικτα λαχανικά εποχής

(G) (N) (SO)



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Ρύζι στον Ατμό

Τηγανητό Ρύζι με Αβγό

(E) (N) (SO)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιογενών ασθενειών.

(E) ΑΥΓΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (S) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | (SF) ΘΕΙΩΔΗ | (SO) SOYA | (V) VEGETERIAN / VEGAN

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ρολό Matcha

Ρολό με ασιατικό Matcha Tea και κομποτέ κόκκινων φρούτων.

(D) (E)

Mochi

Μίνι κέικ με γέμιση ,φιστίκι αιγίνης, ανανά, αμαρενα και μάγκο.

(G) (N) (E) (D)



VEGETERIAN / VEGAN

ΣΟΥΠΑ

Clear Soup

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

(N)



ΣΑΛΑΤΑ

Wakame

Ιαπωνικό φύκι με δροσερό αγγούρι Ιεράπετρας και καβουρδισμένο σησάμι.

(S) (N)

Glass Noodles

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

(N)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

(E) ΑΥΓΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (S) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(SF) ΘΕΙΩΔΗ | (SO) SOYA | (V) VEGETERIAN / VEGAN

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Βαο Bun με Λαχανικά

Βαο Bun ψημένο στον ατμό για 7 λεπτά με γέμιση από λαχανικά εποχής και σπιτική σάλτσα Teriyaki.

(G) (E) (S) (N) (SO)

Σπρινγκ Ρολς

Χειροποίητα spring rolls με λαχανικά εποχής.

(G) (SO) (D) (N)



ΚΥΡΙΩΣ

Τofu με ανάμεικτα λαχανικά

Παραδοσιακό πράσινο curry με tofu και λαχανικά εποχής.

(N) (SO)



ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Κοτόπουλο Yakitori

Κοτόπουλο σουβλάκι με τηγανητές πατάτες ή ρύζι ατμού.

(N) (SO)

Κοτομπουκιές

Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες ή ρύζι ατμού.

(N) (G) (E)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

(E) ΑΥΓΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (S) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | (SF) ΘΕΙΩΔΗ | (SO) SOYA | (V) VEGETERIAN / VEGAN

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

Classic spicy Thai soup with Mediterranean shrimp and homemade bisque.

(SF) (N) (SO)

Clear Soup

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

(N)



SALAD

Wakame

Japanese seaweed with cucumber from the region of Ierapetra and roasted sesame.

(S) (N)

Glass Noodles

Traditional Mag bean noodles, freshly cut seasonal vegetables and chili flakes.

(N)

Smoked Salmon Salad

Mixed local greens with Scottish, smoked salmon and Goma dressing

(SF) (N)

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) VEGETERIAN / VEGAN

APPETIZER

Chicken Bao Bun

Bao Bun steamed for 7 minutes with caramelized free-range chicken filling, fresh cabbage, carrot and homemade Teriyaki sauce.

(G) (E) (S) (N) (SO)

Tempura Shrimps

Shrimp with homemade breading with buttermilk and Panko. Served with Sweet chili sauce.

(SF) (G) (N)

Spring Rolls

Handmade spring rolls with seasonal vegetables.

(G) (SO) (D) (N)



MAIN

Chicken Curry

Free-range chicken bites with classic green curry and seasonal vegetables.

(N) (SO)

Teriyaki Salmon

Fresh Greek salmon fillet with Teriyaki glaze and roasted sesame.

(G) (SF) (N) (SO)

Sweet & Sour Pork

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

(G) (N) (SO)

Yiakisoba Noodles

Japanese Yiakisoba noodles with mixed seasonal vegetables.

(G) (N) (SO)



ACCOMPANIMENT

Steamed rice

Egg-Fried Rice

(E) (N) (SO)

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) VEGETERIAN / VEGAN

DESSERT

Matcha Roll

Roll with Asian Matcha Tea and red fruit compote.

(D) (E)

Mochi

Mini cake with pistachio filling, pineapple, Amarena and mango.

(G) (N) (E) (D)



VEGETERIAN / VEGAN

SOUP

Clear Soup

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

(N)



SALAD

Wakame

Japanese seaweed with cucumber from the region of Ierapetra and roasted sesame.

(S) (N)

Glass Noodles

Traditional Mag bean noodles, freshly cut seasonal vegetables and chili flakes.

(N)

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) VEGETERIAN / VEGAN

APPETIZER

Vegetable Bao Bun

Bao Bun steamed for 7 minutes with seasonal vegetable filling and homemade Teriyaki sauce.

(G) (E) (S) (N) (SO)

Spring Rolls

Handmade spring rolls with seasonal vegetables.

(G) (SO) (D) (N)



MAIN

Tofu With Mixed Vegetables

Traditional green curry with tofu and seasonal vegetables.

(N) (SO)



KIDS MENU

Chicken Yakitori

Chicken souvlaki with French fries or steamed rice.

(N) (SO)

Chicken Nuggets

Chicken nuggets with French fries or steamed rice.

(N) (G) (E)

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) VEGETERIAN / VEGAN

IN CASE OF ALLERGIES, 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.

SUPPE

Tom Yam

Klassisch würzige Thai-Suppe mit mediterranen Garnelen und hausgemachter Bisque..

(SF) (N) (SO)

Klare Suppe

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

(N)



SALAT

Wakame

Japanische Algen mit Gurken aus Ierapetra und geröstetem Sesam.

(S) (N)

Glasnudeln

Traditionelle Nudeln aus der Mag-Bohne, frisches Gemüse der Saison und Chiliflocken.

(N)

Räucherlachs Salat

Gemischtes lokales Gemüse mit geräuchertem schottischem Lachs und Goma-Dressing

(SF) (N)

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

VORSPEISE

Bao Bun Hähnchen

Bao Bun 7 Minuten lang gedämpft gefüllt mit karamellisierter Hähnchen aus Freilandhaltung, frischem Kohl, Karotten und hausgemachter Teriyaki-Sauce.

(G) (E) (S) (N) (SO)

Tempura Garnelen

Garnelen mit hausgemachter Panade aus Buttermilch und Panko. Serviert mit Sweet-Chili-Sauce.

(SF) (G) (N)

Frühlingsrollen

Handgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse der Saison.

(G) (SO) (D) (N)



HAUPTGERICHT

Hähnchen-Curry

Hähnchenstücke aus Freilandhaltung mit klassischem grünem Curry und Gemüse der Saison.

(N) (SO)

Teriyaki Lachs

Frisches griechisches Lachsfilet mit Teriyaki-Glasur und geröstetem Sesam.

(G) (SF) (N) (SO)

Süß-Sauer-Schweinefleisch

Stücke von heimischer Schweinekeule mit gemischtem Gemüse und Ananas.

(G) (N) (SO)

Yiakisoba Nudeln

Japanische Yiakisoba Nudeln mit gemischtem Gemüse der Saison.

(G) (N) (SO)



BEILAGE

Gedämpfter Reis

Gebratener Reis mit Ei

(E) (N) (SO)

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

DESSERT

Matcha Rolle

Rolle mit asiatischem Matcha-Tee und rotem Fruchtkompott.

(D) (E)

Mochi

Mini-Kuchen mit Pistazienfüllung, Ananas, Amarena und Mango.

(G) (N) (E) (D)



VEGETARISCH / VEGAN

SUPPE

Klare Suppe

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

(N)



SALAT

Wakame

Japanische Algen mit Gurken aus Ierapetra und geröstetem Sesam.

(S) (N)

Glasnudeln

Traditionelle Nudeln aus Mag-Bohnen, frischem Gemüse der Saison und Chiliflocken.

(N)

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

VORSPEISE

Bao Bun Gemüse

Bao Bun 7 Minuten gedämpft mit saisonaler Gemüsefüllung und hausgemachter Teriyaki-Sauce.

(G) (E) (S) (N) (SO)

Frühlingsrollen

Handgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse der Saison.

(G) (SO) (D) (N)



HAUPTGERICHT

Tofu mit gemischtem Gemüse

Traditionelles grünes Curry mit Tofu und Gemüse der Saison.

(N) (SO)



KINDER-MENÜ

Hähnchen-Yakitori

Hähnchen-Souvlaki mit Pommes frites oder gedämpftem Reis.

(N) (SO)

Chicken Nuggets

Chicken Nuggets mit Pommes frites oder gedämpftem Reis.

(N) (G) (E)

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

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: ELEFThERIOS ARVANITAKIS



nami



NANA GOLDEN BEACH