

The background features a large, light blue circular pattern composed of concentric, slightly irregular arcs. In the center of the composition is a dark blue vertical bar. Overlapping the right side of this bar is a circular graphic with a complex, black and white concentric spiral pattern.

U M I

À LA CARTE
RESTAURANT



Umami για τον Ουρανίσκο 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 σουσι 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

ΣΟΥΠΑ

Ramen Noodles

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

(S) (G)

Miso Soup

Αυθεντική Miso σούπα με Tofu.

(S) (G)



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)



HOSOMAKI ROLLS

Alaska Roll

σολομός | αβοκάντο | αγγούρι

(SF) (S)

Suzuki Maki Roll

λαβράκι | φρέσκο κρεμμυδάκι

(SF) (S)

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 | (SF) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(S) ΘΕΙΩΔΗ | (SO) ΣΟΓΙΑ | (V) VEGETARIAN / VEGAN

URA MAKI INSIDEOUT ROLLS

Ebi Tempura Roll

γαρίδα τεμπούρα | tobiko | γιαπωνέζικη μαγιονέζα

(SF) (S) (E)

California Roll

καβούρι ταρτάρ | αγγούρι | σουσάμι

(SF) (S) (N)

Spicy Salmon Roll

σολομός | πικάντικη μαγιονέζα | αγγούρι | σουσάμι

(SF) (S) (N)

Unagi Kabayaki Roll

καραμελωμένο χέλι | αγγούρι | μάνγκο | tobiko

(SF) (S)

Smoked Salmon Roll

καπνιστός σολομός | τυρί κρέμα | αγγούρι

(SF) (S) (D)

Smoky Roasted Mushrooms

μανιτάρια | μαύρο σησάμι | αγγούρι

(S) (D) (V)



SIGNATURE ROLLS

Crab Tartare

καβούρι τεμπούρα ταρτάρ | αγγούρι |
σως τεριγιάκι | πικάντικη μαγιονέζα

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

Special Spicy Salmon

γαρίδα τεμπούρα | σολομός ταρτάρ | αγγούρι, σουσάμι |
σος τεριγιάκι | πικάντικη μαγιονέζα

(SF) (S) (SO) (E) (N)

Seabass Tartare

λαβράκι ταρτάρ | αβοκάντο | σως τεριγιάκι | λάιμ

(SF) (S)

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 | (SF) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(S) ΘΕΙΩΔΗ | (SO) ΣΟΓΙΑ | (V) VEGETARIAN / VEGAN

SASHIMI

Σολομός

(SF)

Λαβράκι

(SF)



ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

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)



ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Γιακιτόρι Κοτόπουλο

τηγανητές πατάτες ή ρύζι στον ατμό

(N) (SO)

Κοτομπουκιές

τηγανητές πατάτες ή ρύζι στον ατμό

(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 | (SF) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(S) ΘΕΙΩΔΗ | (SO) ΣΟΓΙΑ | (V) VEGETARIN / 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



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.

SOUP

Ramen Noodles

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

(S) (G)

Tofu-Miso Soup

Authentic Miso soup with Tofu.

(S) (G)



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)



HOSOMAKI ROLLS

Alaska Roll

salmon | avocado | cucumber

(SF) (S)

Suzuki Maki Roll

Sea bass | spring onion

(SF) (S)

All prices are stated in Euro.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs
may increase your risk of foodborne illness.

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

URA MAKI INSIDEOUT ROLLS

Ebi Tempura Roll

tempura shrimp | tobiko | Japanese mayonnaise

(SF) (S) (E)

California Roll

crab tartar | cucumber | sesame

(SF) (S) (N)

Spicy Salmon Roll

salmon | spicy mayonnaise | cucumber | sesame

(SF) (S) (N)

Unagi Kabayaki Roll

Caramelized Eel | cucumber | Mango | tobiko

(SF) (S)

Smoked Salmon Roll

Smoked Salmon | Cream cheese | Cucumber

(SF) (S) (D)

Smoky Roasted Mushrooms

Mushrooms | Black Sesame | Cucumber

(S) (D) (V)



SIGNATURE ROLLS

Crab Tartare

crab tempura tartare | cucumber |
teriyaki sauce | spicy mayonnaise

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

Special Spicy Salmon

prawn tempura | salmon tartare | cucumber | sesame |
teriyaki sauce | spicy mayonnaise

(SF) (S) (SO) (E) (N)

Sea Sea bass Tartare

sea bass tartare | avocado | teriyaki sauce | lime

(SF) (S)

All prices are stated in Euro.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs
may increase your risk of foodborne illness.

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

SASHIMI

Salmon

(SF)

Sea Bass

(SF)



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)



KIDS MENU

Yakitori Chicken

French fries or steamed rice

(N) (SO)

Chicken Nuggets

French fries or steamed rice

(N) (G) (E)

All prices are stated in Euro.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

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

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 Euro 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).

Market Supervision/Quality Manager: Eleyfterios Arvanitakis



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.

SUPPE

Ramen-Nudeln

Ramen mit Hähnchen aus Freilandhaltung,
Zwiebelbrühe und japanischem Sake.

(S) (G)

Tofu-Miso Suppe

Authentische Miso-Suppe mit Tofu.

(S) (G)



SALAT

Wakame

Japanische Algen mit Gurken aus Ierapetra
und geröstetem Sesam.

(S) (N)

Glasnudeln

Traditionelle Mag-Bohennudeln,
frisches Gemüse der Saison und Chiliflocken.

(N)

Räucherlachs Salat

Gemischtes lokales Gemüse mit geräuchertem
schottischem Lachs und Goma-Dressing.

(SF) (N)



HOSOMAKI ROLLEN

Alaska Rolle

Lachs | Avocado | Gurke

(SF) (S)

Suzuki Maki Roll

Wolfsbarsch | Frühlingszwiebel

(SF) (S)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel,
Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung
erhöhen.

(E) EI | (D) MILCHPRODUKTE | (N) NÜSSE | (G) GLUTEN | (SF) MEERESFRÜCHTE |
(S) SULFITE | (SO) SOJA | (V) VEGAN/VEGETARISCH

URA MAKI INSIDEOUT ROLLEN

Ebi Tempura Rolle

Tempura Garnelen | Tobiko |
Japanische Mayonnaise

(SF) (S) (E)

California Rolle

Krabben-Tartar | Gurke | Sesam

(SF) (S) (N)

Spicy Lachs Roll

Lachs | Würzige Mayonnaise | Gurke | Sesam

(SF) (S) (N)

Unagi Kabayaki Rolle

Karamellisierte Aal | Gurke | Mango | Tobiko

(SF) (S)

Räucherlachsbrötchen

Geräucherter Lachs | Frischkäse | Gurke

(SF) (S) (D)

Geräucherte geröstete Champignons

Pilze | Schwarzer Sesam | Gurke

(S) (D) (V)



SIGNATURE ROLLEN

Krabben-Tatar

Krabben-Tempura-Tatar | Gurke |
Teriyaki-Sauce | würzige Mayonnaise

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

Spezial Spicy Lachs

Garnelen-Tempura | Lachs-Tatar | Gurke |
Sesam | Teriyaki-Sauce | würzige Mayonnaise

(SF) (S) (SO) (E) (N)

Wolfsbarsch-Tatar

Wolfsbarsch-Tatar | Avocado |
Teriyaki-Sauce | Limette

(SF) (S)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) EI | (D) MILCHPRODUKTE | (N) NÜSSE | (G) GLUTEN | (SF) MEERESFRÜCHTE |
(S) SULFITE | (SO) SOJA | (V) VEGAN/VEGETARISCH

SASHIMI

Lachs

(SF)

Wolfsbarsch

(SF)



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)



KINDERKARTE

Yakitori Hähnchen

Pommes frites oder gedämpfter Reis

(N) (SO)

Chicken Nuggets

Pommes frites oder gedämpfter Reis

(G) (N) (E)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) EI | (D) MILCHPRODUKTE | (N) NÜSSE | (G) GLUTEN | (SF) MEERESFRÜCHTE |
(S) SULFITE | (SO) SOJA | (V) VEGAN/VEGETARISCH

IM FALLE VON ALLERGIEN, BITTE INFORMIEREN SIE IHREN KELLNER.

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.

Marktaufsicht/Quality Manager: Eleyferios Arvanitakis





À LA CARTE
RESTAURANT



NANA GOLDEN BEACH