

nami

asian fusion kitchen

Liebe Gäste,
unsere Gerichte werden mit großer Hingabe
zubereitet, und um die Frische zu gewähr-
leisten, sind einige Gerichte möglicherweise
nicht immer verfügbar. Ihr Verständnis in dieser
Angelegenheit wird sehr geschätzt.

Alle Preise sind in EURO, einschließlich MwSt.

Die 14 Hauptallergene sind gemäß den ge-
setzlichen Bestimmungen (EU-Verordnung
über die Lebensmittelinformationen 1169|2011)
gekennzeichnet:

A-Glutenhaltige Cerealien | B-Schalentiere |
C-Ei | D-Fisch | E-Erdnüsse | F-Soja |
G-Milch oder Laktose | H-Nüsse | L-Sellerie |
M-Senf | N-Sesam | O-Sulfite |
P-Lupinen | R-Weichtiere

Trotz der sorgfältigen Zubereitung unserer
Gerichte können sie auch Spuren anderer Sub-
stanzen enthalten, die im Produktionsprozess
in der Küche verwendet werden, zusätzlich zu
den gekennzeichneten Zutaten.





JAPANESE PREMIUM WAGYU A5

A5 WAGYU DAS EDELSTE RINDFLEISCH DER WELT EXKLUSIV BEI NAMI

ALS DAS ALLERERSTE RESTAURANT IN TIROL KOMBINIEREN WIR DIE
ASIATISCHE KÜCHE MIT DEM EDELSTEN WAGYU RINDFLEISCH AUS JAPAN. DAS
WAGYU AUS DER PRÄFEKTUR KAGOSHIMA MIT DEM HÖCHSTEN QUALITÄTSPRÄDIKAT
A5 IST GLEICHZEITIG DER VIERFACHE CHAMPION DER JAPAN WAGYU OLYMPICS.
ERLEBEN SIE UNSERE KULINARISCHE EINZIGARTIGKEIT, DIE SIE SONST
NIRGENDS IN TIROL BEKOMMEN KÖNNEN.

K7 JAPANESE PREMIUM WAGYU A5 CARPACCIO C, F, G, L, M

Japanisches Premium Wagyu A5 | Wagyu Soße | Zitrone |
Salz & Pfeffer

€ 26,9

G9 JAPANESE PREMIUM WAGYU A5 STEAK (120g) C, G, M, O

Japanisches Premium Wagyu A5 slices | Kartoffelpüree | Rotweinsoße

€ 99

SR8 NAMI'S PREMIUM ROLL A, B, C, D, F, G, M

Flambiertes Japanisches Premium Wagyu A5 | Foie Gras |
Tempura Garnelen | Spargel | Avocado | Burrata Creme |
Nami's Homemade Sauce

€ 36,9

N6 JAPANESE PREMIUM WAGYU A5 NIGIRI A, C, F, G, M

Japanisches Premium Wagyu A5 | Wagyu Soße | Foie Gras |
Zitrone | Salz & Pfeffer

€ 17,9



LUNCH MENU

MONTAG – FREITAG | 11:30 – 14:30 (ausgenommen Feiertage)

MIT REIS UND FITNESS SALAT

M1 SEASONAL VEGETABLES A, F, N, R

Saison Gemüse mit Tofu | Hausgemachte Soßen nach Wahl:

- Schwarze Pfeffersoße 
- Garlic Soße
- Teriyaki Soße

€ 11,9

M2 GARLIC STIR-FRIED CHICKEN A

Hähnchenfilet | Saison Gemüse | Garlic Soße

€ 12,9

M3 RED THAI CURRY MIT GEGRILLTER ENTENBRUSTFILET D, N

Cremige Kokosmilch | Saison Gemüse | Zitronengras

€ 14,9

M4 CHICKEN KATSU CURRY A, F

Ausgelöste Hühnerkeule | Japanisches Curry | Saison Gemüse

€ 13,9

M5 BLACK PEPPER BEEF A, F, N, R

Rinderfilet | Saison Gemüse | Schwarze Pfeffersoße

€ 15,9

M6 SICHUAN BEEF A, F, N, R

Rinderfilet | Sichuan Pfeffer | Saison Gemüse | Sichuan Soße chinesische Art

€ 15,9

M7 TONKOTSU RAMEN A, C, F

Kräftige Schweineknöchelbrühe | Hausgemachtes Chashu |
Hausgemachtes Tamago | Bambus | Pak Choi

€ 13,9

M8 MAKI MIX A, B

6 Stk. Avocado Maki | 6 Stk. Tempura Garnelen Maki

€ 11,9

M9 NIGIRI MIX D

8 Stk. Nigiri | 6 Stk. Maki

€ 15,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



Mildly hot



WARM STARTERS

recommended

W7 HOMEMADE EBI TEMPURA A, B, C, M

Tigergarnelen im knusprigen Tempuramantel |
Hausgemachte Soße

€ 12,9

recommended

W8 HOMEMADE YASAI TEMPURA A, C, M

Gemüse im knusprigen Tempuramantel |
Hausgemachte Soße

€ 9,9

GYŌZA

Japanische Teigtaschen

W2 VEGGIE GYŌZA A

Spinatteig | Gemüse

€ 6,9

W3 CHICKEN GYŌZA A

Hühnerfleisch | Gemüse

€ 7,9

recommended

W15 WAGYU GYŌZA (LIMITED) A, C, F, N, R

Japanese Premium Wagyu A5 | Rindfleisch | Mais | Lauchzwiebel
(mind. 3 Stk.)

pro Stk. € 5,0

recommended

W9 KARAAGE A, C, F, M

Frittierte Hühnchenstücke japanischer Art |
Hausgemachte Soße

€ 8,9

WARM STARTERS

recommended

W12 BLACK TRUFFLE FRIED WONTONS **A, C, N**

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch |
Schwarzer Trüffel und Yam

€ 12,9

recommended

W6 TAKOYAKI **A, C, D, F, G, M, R**

Oktopusbällchen | Bonitoflocken | Okonomi Soße

€ 8,9

EDAMAME

W4 EDAMAME MIT MEERSALZ **F**

Gedämpfte grüne Sojabohnen | Meersalz und Pfeffer

€ 6,9

W5 GARLIC PARMESAN EDAMAME **F, G**

Gedämpfte grüne Sojabohnen | Knoblauchbutter | Parmesan

€ 7,9

W10 YAKITORI **A, F, N**

Hühnchenspieße

€ 8,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



COLD STARTERS

recommended

K7 JAPANESE PREMIUM WAGYU A5 CARPACCIO C, F, G, L, M

Japanisches Premium Wagyu A5 | Wagyu Soße | Zitrone | Salz & Pfeffer

€ 26,9

recommended

K13 PREMIUM BLUEFIN TORO CARPACCIO (LIMITED) D, F, N

Premium Bluefin Toro | Ikura | Ponzu Soße

€ 24,9

K5 SAKE NIKU CARPACCIO A, C, D, F, L, M

Lachs | Frittierte Lauchzwiebeln | Niku Soße

€ 14,9

K4 MAGURO CARPACCIO A, D, F

Thunfisch | Avocado | Olivenöl | Wasabi Soße

€ 15,9

K3 SAKE CARPACCIO A, D, F

Lachs | Avocado | Tomaten | Ponzu Soße

€ 14,9

K1 SAKE TARTARE A, D, F, N

Lachs | Avocado | Frittierte Lauchzwiebeln | Wasabi-Ponzu Soße

€ 16,9

recommended

K2 MAGURO TARTARE A, D, F, N

Thunfisch | Avocado | Frittierte Lauchzwiebeln | Sesam-Ponzu Soße

€ 17,9

recommended

K16 PREMIUM BLUEFIN TARTARE (LIMITED) D, F

Premium Bluefin Toro | Frittierter Rucola | Ponzu

€ 29,9

K6 BURRATA CARPACCIO MIX D, G

Lachs | Thunfisch | Tomaten | Avocado | Burrata Crème

€ 15,9

SALADS

recommended

K17

ENTENBRUSTSALAT

A, E, F, H, N



Entenbrust | Gurke | Sesam-Erdnuss-Chilisauce

€ 17,9

recommended

K15

PAI HUANG GUA

A, F, N



Gurken | Konblauch | Seesamöl | Chiliöl | Chinesischer Reisweinessig

€ 8,9

K9

KIMCHI

A, F



€ 7,9

K10

WAKAME

A, F, N, M



Japanischer Algensalat

€ 7,9

K11

FITNESS SALAD

C, F, N



Salatmix | Sesamdressing

€ 9,9

K12

SEAFOOD SALAD

A, B, C, D, F, N

Salatmix | Lachs | Thunfisch | Hausdressing

€ 19,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



SOUPS

recommended

S1 TOM YAM SOUP ^{B, D}

Riesengarnele | Pilze | Zitronengras

€ 11,9

S2 BLACK TRUFFLE WONTON SOUP ^{A, C, F, N}

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch | Schwarzer Trüffel und Yam

€ 13,9

S3 MISO SOUP ^F

Tofu | Wakame

€ 6,9

RAMEN

recommended

S4 TONKOTSU RAMEN ^{A, C, F}

Kräftige Schweineknöchelbrühe | Hausgemachtes Chashu |
Hausgemachtes Tamago | Bambus | Pak Choi

€ 19,9

S5 MISO RAMEN ^{A, F}

Fermentierte Sojabohnenbrühe | Tofu | Wakame |
Bambus | Mais | Pak Choi

€ 16,9

EXTRA

HAUSGEMACHTES TAMAGO EI ^C	€ 2,9
HAUSGEMACHTE CHASHU	€ 4,9
RIESENGARNELEN ^B	€ 4,9

MAIN COURSE

recommended

G9 JAPANESE PREMIUM WAGYU A5 STEAK (120g) ^{G, O}

Japanisches Premium Wagyu A5 slices | Kartoffelpüree |
Rotweinsoße

€ 99

RINDFLEISCH GERICHTE

G3 BLACK PEPPER BEEF ^{A, F, N, R}  € 22,9
Rinderfilet | Saison Gemüse | Schwarze Pfeffersoße

GARLIC BEEF ^{A, F} € 22,9
Rinderfilet | Saison Gemüse | Garlic Soße

G2 SICHUAN BEEF ^{A, F, N, R}  recommended € 22,9
Rinderfilet | Sichuan Pfeffer | Saison Gemüse |
Sichuan Soße chinesische Art

MISO CHILI BEEF ^{A, F, N}  € 22,9
Rinderfilet | Saison Gemüse | Miso Chili Soße

G8 SEASONAL VEGETABLES ^{A, F, N, R}  € 15,9
Saison Gemüse mit Tofu | Hausgemachte Soßen nach Wahl

- Schwarze Pfeffersoße 
- Garlic Soße
- Teriyaki Soße

€ 15,9

recommended

G1 KAO YA ^{A, F, N}

Gegrillte Entenbrustfilet | Bao Buns |
Spezial Soße | Chinesische Art

€ 21,9

recommended

G10 DYNAMITE SHRIMPS ^{A, C, F, M, N, R}

Saftig frittierte Garnelen | Trüffelmayo | Teriyaki Soße

€ 25,9

recommended

G6 LACHS TEPPANYAKI ^{A, D, F}

Gegrilltes Lachsfilet | Teriyaki Soße | Rosmarin

€ 25,9

MAIN COURSE

recommended

G12 GAN BIAN SESAM CHICKEN

SWEET AND SOUR STYLE ^{A, N}

€ 19,9

Knusprig gebackenes Hühnchenfleisch/ Hausgemachte
Süß Sauer Soße/ Sesam

KOREAN FRIED CHICKEN STYLE ^{A, F, N} 

€ 19,9

Knusprig gebackene Hühnchenfleisch | Hausgemachte
Spicy Chicken Soße

HÜHNERFLEISCH GERICHTE

G5 GARLIC STIR-FRIED CHICKEN ^{A, F}

€ 19,9

Hühnchenfilet | Saison Gemüse | Garlic Soße

G4 BLACK PEPPER CHICKEN ^{A, F, R}

€ 19,9

Hühnchenfilet | Saison Gemüse | Schwarze Pfeffersauce

G13 SICHUAN CHICKEN ^{A, F, N, R} 

€ 19,9

Hühnerfilet | Saison Gemüse | Sichuan Soße chinesischer Art

G14 MISO CHILI CHICKEN ^{A, F, N} 

€ 19,9

Hühnerfilet | Saison Gemüse | Miso Chili Soße

recommended

JAPANESE CURRY (KARĒ) ^{A, F}

Herzhaft cremiges Curry mit einem gebackenen Filet nach Wahl

C1 TONKATSU CURRY ^A

€ 19,9

Gebackenes Schweinefilet |
Japanisches Curry | Saison Gemüse

C2 CHICKEN KATSU CURRY ^{A, G, M}

€ 19,9

Ausgelöste Hühnerkeule |
Japanisches Curry | Saison Gemüse

RED THAI CURRY ^D

Cremige Kokosmilch | Saison Gemüse | Zitronengras

C3 TOFU ^F 

€ 18,9

C4 HÜHNERFLEISCH

€ 18,9

C5 GARNELEN ^B

€ 23,9

C6 ENTENBRUSTFILET ^{recommended}

€ 24,9



BEILAGEN

B1 REIS

€ 2,9

B2 BAO BUNS ^A

€ 3,5

B3 POMMES FRITES

€ 4,9

B4 TRÜFFEL PARMESAN FRIES ^{G, M}

Trüffel | Mayonnaise | Parmesan

€ 9,9

KIDS MENU

B5 CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES

€ 10,9

PREMIUM BLUEFIN TORO

DER BLUEFIN TORO – DAS EDELSTE STÜCK VOM
BESTEN UND BEGEHRTESTEN THUNFISCH DER
WELT, EXKLUSIV BEI NAMI

AUCH BEKANNT ALS DAS “WAGYU DES MEERES”. BLUEFIN TORO STAMMT AUS DEM
BESONDERS FETTREICHEN BAUCHBEREICH DES BLAUFLOSSEN-THUNFISCHS UND
ZEICHNET SICH DURCH SEINE BUTTERZARTE TEXTUR UND SEINEN INTENSIVEN
GESCHMACK AUS. EIN LUXURIÖSER GENUSS, DER AUF DER ZUNGE SCHMILZT –
FÜR LIEBHABER FEINSTER SUSHI-QUALITÄT.

K16 PREMIUM BLUEFIN TARTARE (LIMITED) A, D, F, N

Premium bluefin toro | Frittierter Rucola | Ponzu

€ 29,9

K13 PREMIUM BLUEFIN TORO CARPACCIO (LIMITED) D, F, N

Premium Bluefin Toro | Ikura | Ponzu Soße

€ 24,9

N15 PREMIUM BLUEFIN TORO NIGIRI (LIMITED) D

Premium Blufin Toro

€ 12,9

N16 PREMIUM BLUEFIN TORO FLAMBÉE NIGIRI (LIMITED) D

Premium Blufin Toro

€ 12,9

N14 PREMIUM BLUEFIN TORO SASHIMI (LIMITED) D

Premium Bluefin Toro

€ 23,9

MA6 PREMIUM BLUEFIN TORO MAKI (LIMITED) D

Premium Bluefin Toro

€ 10,9

SR9 PREMIUM BLUEFIN ROLL (LIMITED) D, F

Premium bluefin tartare | Avocado | Fried rocket | Ponzu

€ 32,9

SET6 NAMI'S PREMIUM BLUEFIN TORO SUSHI SET (LIMITED) D

3 Stk. Premium Bluefin Toro | 4 Stk. Premium Bluefin Toro Nigiri |

6 Stk. Premium Bluefin Toro Maki

€ 55,9

SPECIAL ROLLS

8 STÜCK | PIECE

recommended

SR8 NAMI'S PREMIUM ROLL A, B, C, D, F, G, M

Flambiertes Japanisches Premium Wagyu A5 | Foie Gras |
Tempura Garnelen | Spargel | Avocado |
Nami's Homemade Sauce

€ 36,9

recommended

SR9 PREMIUM BLUEFIN ROLL D, F

Premium bluefin tartare | Avocado | Frittierter Rucola | Ponzu

€ 32,9

recommended

SR2 SAKE FLAMBÉE ROLL A, C, D, F, G, M

Flambierter Lachs | Avocado | Frischkäse |
Miso & Teriyaki Soße | Engelshaar

€ 19,9

SR1 CRAZY SAKE ROLL A, C, D, E, G, M

Lachs Tatare | Avocado | Mango | Frischkäse | Engelshaar

€ 18,9

recommended

SR3 TRUFFLE TEMPURA ROLL A, B, C, D, F, G, M

Tempura Garnelen | Frischkäse | Avocado | Schnittlauch |
Trüffelmayonnaise | Teriyaki Soße

€ 19,9

TOP8 FRESH WASABI (LIMITED)

Frischer Wasabi auf der Halfischhaut genießen

€ 6,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



SPECIAL ROLLS

8 STÜCK | PIECE

recommended

SR6 GAMBERI ROSSI ROLL A, B, C, F, G, L, M

Gamberi Rossi Valle del Mazara Garnelen | Thunfisch | Avocado | Burrata Creme | Ikura | Niku Soße

€ 26,9

SR5 UNAGI TEMPURA ROLL A, B, D, F

Aal | Tempura Garnelen | Avocado | Frischkäse | Ikura | Teriyaki Soße | Engelshaar

€ 21,9

SR4 CHICKEN KARAI ROLL A, C, F, G, M

Panko Hühnchenbrustfilet | Avocado | Frischkäse | Karai - und Teriyaki Soße | Crisps

€ 18,9

SR7 VULCANO SPICE ROLL A, B, C, D, M 🌶️🌶️

Thunfisch Tartare | Tempura Garnele | Avocado | Schnittlauch | Chili | Vulcano Sauce | Chili Fäden

€ 20,9

TOP8 FRESH WASABI (LIMITED)

Frischer Wasabi auf der Halfischhaut gerieben

€ 6,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



CRUNCHY ROLL

6 STÜCK | PIECE

MA4 CRUNCHY EBITEN MAKI A, B, C, D, F, G, M

Tempura Garnelen | Lachs | Frischkäse | Karai Soße |
Teriyaki Soße

€ 14,9

MA5 CRUNCHY FRUIT MAKI A, C, D, G

Lachs | Mango | Frischkäse | Mango Soße

€ 13,9

TOP8 FRESH WASABI (LIMITED)

Frischer Wasabi auf der Halfischhaut gerieben

€ 6,9

NIGIRI

2 STÜCK | PIECE

recommended

N6 JAPANESE PREMIUM WAGYU A5 NIGIRI *A, C, F, G, M*
Japanisches Premium Wagyu A5 | Wagyu Soße | Foie Graiss |
Zitrone | Salz & Pfeffer

€ 17,9

recommended

N15 PREMIUM BLUEFIN TORO NIGIRI (LIMITED) *D*
Premium Blufin Toro

€ 12,9

recommended

N16 PREMIUM BLUEFIN TORO FLAMBÉE NIGIRI (LIMITED) *D*
Premium Blufin Toro

€ 12,9

N10 SAKE FLAMBÉE TRUFFLE NIGIRI *A, C, D, F, G, H, M*
Flambierter Lachs | Trüffel-Teriyaki Sauce | Mandel Flakes

€ 8,5

N8 SAKE FLAMBÉE NIGIRI *A, C, F, G, M*
Flambierter Lachs | Frischkäse | Miso-Teriyaki Soße | Engelshaar

€ 7,9

N7 SAKE FOIE GRAIS *A, D, F*
Flambierter Lachs | Foie Graiss | Teriyaki Soße | Schnittlauch

€ 5,5

TOP8 FRESH WASABI (LIMITED)
Frischer Wasabi auf der Halfischhaut gerieben

€ 6,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



NIGIRI

2 STÜCK | PIECE

recommended

N9

SAKE FLAMBÉE NIKU NIGIRI A, C, D, F, G, M

Flambierter Lachs | Frittierte Lauchzwiebeln | Niku Soße

€ 7,9

N1

SAKE NIGIRI D

Lachs

€ 6,9

recommended

N4

GUNKAN (MAKI) A, C, D, G, M

Lachs | Miso | Trüffelmayonnaise | Frischkäse

€ 7,5

N2

MAGURO NIGIRI D

Thunfisch

€ 7,9

N5

AVOCADO NIGIRI 

Avocado

€ 6,5

TOP8

FRESH WASABI (LIMITED)

Frischer Wasabi auf der Haifischhaut genießen

€ 6,9

Meat-free | Vegetarian



Mildly hot
Medium hot
Very hot



SASHIMI

3 STÜCK | PIECE

recommended

N14 PREMIUM BLUEFIN TORO SASHIMI (LIMITED) ^D

Premium Bluefin Toro

€ 23,9

N11 SAKE SASHIMI ^D

Lachs

€ 8,9

N12 MAGURO SASHIMI ^D

Thunfisch

€ 9,9

TOP8 FRESH WASABI (LIMITED)

Frischer Wasabi auf der Halfischhaut gerieben

€ 6,9

Meat-free | Vegetarian

Very hot

Medium hot

Mildly hot

SUSHI SETS

recommended

SET6 NAMI'S PREMIUM BLUEFIN TORO

SUSHI SET (LIMITED) ^D

3 Stk. Premium Bluefin Toro | 4 Stk. Premium Bluefin Toro Nigiri |
6 Stk. Premium Bluefin Toro Maki

€ 55,9

SET2 SAKE MAGURO ^D

Lachs | Thunfisch – 8 Nigiri + 6 Maki

€ 22,9

SET3 SAKE LOVER SET ^D

Lachs – 3 Sashimi + 3 Nigiri

€ 13,9

TOP8 FRESH WASABI (LIMITED)

Frischer Wasabi auf der Halfischhaut gerieben

€ 6,9

SUSHI PLATTEN

SET5 NAMI'S PREMIUM SUSHI PLATTE A, B, C, D, F, G, M FÜR ZWEI PERSONEN

Japanese Premium A5 Wagyu Roll

Japanese Premium A5 Wagyu Nigiri

Gamberi Rossi Roll

Sake Flambée Roll

Truffle Tempura Roll

Premium Bluefin Toro Sashimi

Lachs Sashimi

Crunchy Fruit Maki

Sake Flambée Niku Nigiri

Sake Flambée Nigiri

Gunkan

€ 169,9

TOP8 FRESH WASABI (LIMITED) Frischer Wasabi auf der Haifischhaut gerieben

€ 6,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



MAKI

6 STÜCK | PIECE

recommended

MA6 PREMIUM BLUEFIN TORO MAKI (LIMITED) ^D

Premium Bluefin Toro

€ 10,9

MA1 SAKE MAKI ^D

Lachs

€ 7,9

MA2 MAGURO MAKI ^D

Thunfisch

€ 8,9

MA3 AVOCADO MAKI

Avocado

€ 6,9

TOP8 FRESH WASABI (LIMITED)

Frischer Wasabi auf der Halfischhaut genießen

€ 6,9

DESSERT

D2 DESSERT DES HAUSES

Fragen Sie unser Team nach der heutigen Dessert-Spezialität

€ 10,9

D4 FUJISAN °

Kugel Sorbet | Japanischer Reiswein

€ 8,9

D3 COCOS PANNA COTTA G

Kokosmilch | Sahne

€ 7,9

D1 MOCHI EIS A, G

Klebreiskuchen mit Eisfüllung

€ 7,9

D10 AFFOGATO G

Vanilleeis | Espresso

€ 5,9

KUGEL EIS G

D5 Matcha eis

D6 Sesam eis

D7 Yuzu eis

D8 Vanille eis

€ 4,5

D9 DESSERT PLATTE

Eine gemischte Auswahl an Dessert von unserer Dessertkarte

€ 23,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot





BIER

HELLES VOM FASS

0.3lt € 4,9

0.5lt € 5,5

RADLER SÜSS | SAUER

0.3lt € 4,9

0.5lt € 5,5

AUGUSTINER HELL

0.5lt € 5,5

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER NATURTRÜB

0.5lt € 5,7

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER DUNKEL

0.5lt € 5,7

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI

0.5lt € 5,7

WARSTEINER HERB ALKOHOLFREI

0.5lt € 5,7

ASAHI (JAPANISCHES BIER) FLASCHE

0.33lt € 4,9

KIRIN (JAPANISCHES BIER) FLASCHE

0.33lt € 4,9

TSING TAO (CHINESISCHES BIER) FLASCHE

0.33lt € 4,9

APERITIF

WEISSSAUER | WEISSSÜSS

€ 4,8

APEROL PROSECCO

€ 8,9

PROSECCO

€ 7,9

HUGO PROSECCO

€ 8,9

CAMPARI SPRITZ

€ 8,9

CAMPARI TONIC | ORANGE

€ 8,9

LILLET BERRY

€ 8,9



DIGESTIF | SPIRITS

BAMBUSSCHNAPS

Chinesischer Likör | 45 % alc.

Kräftig, pflanzlich | Noten von grünem Apfel & Zuckerrohrsaft Frangelico

2cl € 8,5

WHISKY HIBIKI

Japanischer Whisky | 43 % alc.

Fruchtig, weich, rauchig | Noten von Orange & Sandelholz

4cl € 18

WHISKY TOKI

Japanischer Whisky | 43 % alc.

Fruchtig, rauchig | Noten von Vanille & Aprikose

4cl € 11

JAPANISCHE SAKE

Traditioneller Reiswein (kalt | warm serviert)

€ 9,9

JUNMAI SAKE

Ein traditioneller, reiner Sake ohne Zusatz von Alkohol | 15% alc

€ 11,9

JUNMAI DAIGINJO SAKE

Einer der hochwertigsten Kategorien von japanischen Sake | 15,5% alc

300ml € 34,9

HWAYO REISSCHNAPS

Destillierte Flüssigkeit aus 100% koreanischen Reis | 52% alc

4cl € 15

SOJU

Koreanischer Schnaps

SOJU CLASSIC 20,1% ALC.

0.35lt € 13,5

SOJU PEACH 12,0% ALC.

0.35lt € 13,5

HOMEMADE LEMONADES

LIME YOURS

Brauner Zucker | Aloe Vera | Limette | Minze

0.5lt € 8,9

BERRY CUTE

Himbeer | Erdbeerepüree | Limette | Minze

0.5lt € 8,9

PEACH PLEASE

Mango | Pfirsich | Limette | Minze

0.5lt € 8,9

CRAZY DREAM

Yuzu | Ingwer | Orange | Minze

0.5lt € 8,9

CLOUD NINE

Lycheesaft | Lychee | Holundersirup | Limette | Minze

0.5lt € 8,9

COCO CRUSH

Mango | Kokosmilch | Kokosraspeln

0.5lt € 8,9



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER PRICKELND STILL	0.33lt	€ 3,8
	0.75lt	€ 7,9
SODA WASSER	0.5lt	€ 3,5
LEITUNGSWASSER	0.5lt	€ 2,0
SODA ZITRONE	0.5lt	€ 4,5
FANTA SPRITE COLA	0.5lt	€ 5,8
COCA COLA ZERO	0.33lt	€ 4,8
PAULANER SPEZI	0.5lt	€ 5,8
MAKAVA EISTEE	0.33lt	€ 4,8
SAFT MIT WASSER	0.5lt	€ 5,7
SAFT GESPRITZT	0.5lt	€ 5,7
HIMBEERE MIT WASSER	0.5lt	€ 5,7
HIMBEERE GESPRITZT	0.5lt	€ 5,7
HOLUNDER MIT WASSER	0.5lt	€ 5,7
HOLUNDER GESPRITZT	0.5lt	€ 5,7
THOMAS HENRY TONIC WATER	0.20lt	€ 5,5
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0.20lt	€ 5,5
THOMAS HENRY GINGER ALE	0.20lt	€ 5,5
REDBULL SUGARFREE	0.25lt	€ 4,9



KAFFE | TEE



KAFFEE

ESPRESSO	€ 3,4
ESPRESSO DOPPELT	€ 4,5
VERLÄNGERTER	€ 3,9
CAPPUCCINO	€ 4,5
CAFE LATTE	€ 4,9

TEE

JASMIN TEE	€ 4,9
GENMAICHA (JAPANISCHER REISTEE)	€ 4,9
WHITE PEARL OF FUJIAN	€ 4,9
PEPPERMINT GREEN	€ 4,9
EARL GREY BLUE	€ 4,9
GUNPOWDER GREEN	€ 4,9
FOREST FRUIT	€ 4,9





nami

asian fusion kitchen

nami-innsbruck.at

