

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 INNSBRUCK

ALS DAS ALLERERSTE RESTAURANT IN INNSBRUCK 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 INNSBRUCK BEKOMMEN KÖNNEN.

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

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

€ 24,9

JAPANESE PREMIUM WAGYU A5 STEAK (120g) G

Japanisches Premium Wagyu A5 slices | Kartoffelpüree | Rotweinsoße

€ 99

NAMI'S PREMIUM ROLL (LIMITED) A, B, C, D, F, G, M

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

€ 34,9

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

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

€ 15,9

LUNCH MENU

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

MIT REIS UND FITNESS SALAT

SEASONAL VEGETABLES **A, F, N**

Saison Gemüse mit Tofu | Hausgemachte Soßen nach Wahl:

- Schwarze Pfeffersoße
- Garlic Soße

€ 11,9

GARLIC STIR-FRIED CHICKEN **A, F**

Hähnchenfilet | Saison Gemüse | Garlic Soße

€ 12,9

RED THAI CURRY MIT GEGRILLTER ENTENBRUSTFILET **A, D, N**

Cremige Kokosmilch | Saison Gemüse | Zitronengras

€ 14,9

CHICKEN KATSU CURRY **A, F, N**

Ausgelöste Hühnerkeule | Japanisches Curry | Saison Gemüse

€ 13,9

BLACK PEPPER BEEF **A, F, N**

Rinderfilet | Saison Gemüse | Schwarze Pfeffersoße

€ 15,9

SICHUAN BEEF **A, F, N**

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

€ 15,9

TONKOTSU RAMEN **A, F, N**

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

€ 13,9

MAKI MIX **A, B**

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

€ 11,9

NIGIRI MIX **D**

8 Stk. Nigiri | 6 Stk. Maki

€ 15,9

WARM STARTERS

recommended

HOMEMADE EBI TEMPURA ^{A, B}
Tigergarnelen im knusprigen Tempuramantel |
Hausgemachte Soße

€ 9,9

recommended

HOMEMADE YASAI TEMPURA ^A 
Gemüse im knusprigen Tempuramantel |
Hausgemachte Soße

€ 7,9

GYŌZA

Japanische Teigtaschen

VEGGIE GYŌZA ^A 
Spinatteig | Gemüse

€ 4,9

CHICKEN GYŌZA ^A
Hühnerfleisch | Gemüse

€ 5,9

recommended

KARAAGE ^{A, F, N}
Frittierte Hühnchenstücke japanischer Art |
Hausgemachte Soße

€ 6,9

WARM STARTERS

recommended

BLACK TRUFFLE FRIED WONTONS ^A

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch |
Schwarzer Trüffel und Yam

€ 10,9

recommended

TAKOYAKI ^{A, C, E, G, R}

Oktopusbällchen | Bonitoflocken | Okonomi Soße

€ 6,9

EDAMAME

EDAMAME MIT MEERSALZ ^F

Gedämpfte grüne Sojabohnen | Meersalz

€ 4,5

TRÜFFEL EDAMAME ^F

Gedämpfte grüne Sojabohnen | Trüffelöl | Meersalz

€ 5,5

YAKITORI ^{A, F, N}

Hühchenspieße

€ 6,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



COLD STARTERS

recommended

JAPANESE PREMIUM WAGYU A5 CARPACCIO ^{F, G, L, M}

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

€ 24,9

SAKE NIKU CARPACCIO ^{D, F, L, M}

Lachs | Frittierte Lauchzwiebeln | Niku Soße

€ 12,9

MAGURO CARPACCIO ^{D, F}

Thunfisch | Avocado | Oliven | Wasabi Soße

€ 12,9

SAKE CARPACCIO ^{D, F}

Lachs | Avocado | Tomaten | Ponzu Soße

€ 11,9

SAKE TARTARE ^{D, F, N}

Lachs | Avocado | Frittierte Lauchzwiebeln | Koriander | Sesam | Wasabi-Ponzu Soße

€ 10,9

recommended

MAGURO TARTARE ^{D, F, N}

Thunfisch | Avocado | Frittierte Lauchzwiebeln | Koriander | Sesam | Sesam-Ponzu Soße

€ 11,9

BURRATA CARPACCIO MIX ^{D, G}

Lachs | Thunfisch | Tomaten | Avocado | Burrata Crème

€ 12,9

SALADS

recommended

KIMCHI A, F  

€ 5,1

WAKAME A, F, N 

Japanischer Algensalat

€ 4,9

FITNESS SALAD C, D, F, N 

Salatmix | Sesamdressing

€ 6,9

recommended

SEAFOOD SALAD B, C, D, F, N

Salatmix | Lachs | Thunfisch | Hausdressing

€ 14,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



SOUPS

recommended

TOM YAM SOUP ^{B, D, R}

Riesengarnele | Meeresfrüchte | Kokosmilch | Pilze | Zitronengras

€ 8,9

recommended

BLACK TRUFFLE WONTON SOUP ^A

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch | Schwarzer Trüffel und Yam

€ 11,9

MISO SOUP ^{D, F}

Tofu | Wakame | Frühlingszwiebeln | Pilze

€ 4,9

RAMEN

recommended

TONKOTSU RAMEN A, F, N

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

€ 17,9

MISO RAMEN A, D, F

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

€ 14,9

MAIN COURSE

recommended

JAPANESE PREMIUM WAGYU A5 STEAK (120g) ^G

Japanisches Premium Wagyu A5 slices | Kartoffelpüree |
Rotweinsauce

€ 99

BLACK PEPPER BEEF ^{A, F, N}

Rinderfilet | Saison Gemüse | Schwarze Pfeffersauce

€ 20,9

recommended

SICHUAN BEEF ^{A, F, N}

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

€ 20,9

SEASONAL VEGETABLES ^{A, F, N}

Saison Gemüse mit Tofu | Hausgemachte Saucen nach Wahl

- Schwarze Pfeffersauce
- Garlic Sauce

€ 13,9

recommended

KAO YA ^{A, F, N}

Gegrillte Entenbrustfilet | Chinesische Pfannkuchen |
Spezial Sauce | Chinesische Art

€ 19,9

SHRIMP TAILS TEPPANYAKI ^{A, B, C, F}

Riesengarnelen | Trüffelöl | Hausgemachte Sauce

€ 23,9

MAIN COURSE

recommended

JAPANESE CURRY (KARĒ) ^{A, F, N}

Herzhaft cremiges Curry mit einem gebackenen Filet nach Wahl

TONKATSU CURRY ^A € 17,9

In Pankoflakes gebackenes Schweinefilet |
Japanisches Curry | Saison Gemüse

CHICKEN KATSU CURRY ^A € 16,9

Ausgelöste Hühnerkeule |
Japanisches Curry | Saison Gemüse

RED THAI CURRY ^{A, D, R}

Cremige Kokosmilch | Saison Gemüse | Zitronengras

TOFU ^F  € 12,9

HÜHNERFLEISCH € 14,9

GARNELEN ^B € 18,9

ENTENBRUSTFILET ^{recommended} € 19,9

recommended

BLACK PEPPER CHICKEN ^{A, F, N}

Hähnchenfilet | Saison Gemüse | Schwarze Pfeffersoße

€ 15,9

GARLIC STIR-FRIED CHICKEN ^{A, F}

Hähnchenfilet | Saison Gemüse | Garlic Soße

€ 15,9

recommended

LACHS TEPPANYAKI ^{A, D}

Gegrilltes Lachsfilet | Teriyaki Soße | Rosmarin

€ 20,9

SPECIAL ROLLS

8 STÜCK | PIECE

recommended

NAMI'S PREMIUM ROLL (LIMITED) A, B, C, D, F, G, M

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

€ 34,9

recommended

SAKE FLAMBÉE ROLL A, C, D, F, G

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

€ 17,9

CRAZY SAKE ROLL A, D, E, G

Lachs Tatare | Avocado | Mango | Frischkäse | Engelshaar

€ 16,9

recommended

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

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

€ 17,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



SPECIAL ROLLS

8 STÜCK | PIECE

recommended

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

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

€ 24,9

recommended

UNAGI TEMPURA ROLL A, B, D, F

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

€ 19,9

CHICKEN KARAI ROLL A, C, F, G

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

€ 16,9

recommended

VULCANO SPICE ROLL A, B, C, D 🔥🔥🔥

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

€ 18,9



CRUNCHY ROLL

6 STÜCK | PIECE

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

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

€ 12,9

CRUNCHY FRUIT MAKI A, D, G

Lachs | Mango | Frischkäse | Mango Soße

€ 10,9



NIGIRI

2 STÜCK | PIECE

recommended

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

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

€ 15,9

recommended

SAKE FLAMBÉE TRUFFLE NIGIRI A, C, D, F, G, H

Flambierter Lachs | Trüffel-Teriyaki Sauce | Mandel Flakes

€ 6,5

recommended

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

Flambierter Lachs | Frittierte Lauchzwiebeln | Niku Soße

€ 5,9

recommended

SAKE FLAMBÉE NIGIRI A, C, F, G

Flambierter Lachs | Frischkäse | Miso-Teriyaki Soße | Engelshaar

€ 5,9

SAKE FOIE GRAIS A, D, F

Flambierter Lachs | Foie Graiss | Teriyaki Soße | Schnittlauch

€ 6,5

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot



Mildly hot



Mildly hot



NIGIRI

2 STÜCK | PIECE

SAKE NIGIRI ^{A, D}

Lachs

€ 4,9

recommended

GUNKAN (MAKI) ^{A, C, D, G}

Lachs | Miso & Trüffelmayonnaise

€ 5,5

MAGURO NIGIRI ^{A, D}

Thunfisch

€ 5,9

AVOCADO NIGIRI ^A

Avocado

€ 4,5

SASHIMI

3 STÜCK | PIECE

SAKE SASHIMI ^D

Lachs

€ 8,9

MAGURO SASHIMI ^D

Thunfisch

€ 9,9

Meat-free | Vegetarian

Very hot

Medium hot

Mildly hot



SUSHI SETS

SAKE MAGURO ^{A, D}

Lachs | Thunfisch - 8 Nigiri + 6 Maki

€ 21,9

SAKE LOVER SET ^{A, D}

Lachs - 3 Sashimi + 3 Nigiri

€ 12,9



SUSHI PLATTEN

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

Tunfisch Sashimi

Lachs Sashimi

Crunchy Fruit Maki

Sake Flambée Niku Nigiri

Sake Flambée Nigiri

Gunkan

€ 150

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot





MAKI

6 STÜCK | PIECE

SAKE MAKI ^{A, D}

Lachs

€ 5,5

MAGURO MAKI ^{A, D}

Thunfisch

€ 5,5

AVOCADO MAKI ^A

Avocado

€ 4,9

DESSERT

DESSERT DES HAUSES

Fragen Sie unser Team nach der heutigen Dessert-Spezialität

€ 8,9

FUJISAN

Kugel Sorbet | Japanischer Reiswein

€ 7,9

COCOS PANNA COTTA ^G

Kokosmilch

€ 6,9

MOCHI EIS ^{A, G}

Klebreiskuchen mit Eisfüllung

€ 6,9

Meat-free | Vegetarian



Very hot



Medium hot



Mildly hot






BIER

HELLES VOM FASS	0.3lt	€ 3,9
	0.5lt	€ 5,0
RADLER SÜSS SAUER	0.3lt	€ 3,9
	0.5lt	€ 5,0
AUGUSTINER HELL	0.5lt	€ 5,0
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER NATURTRÜB	0.5lt	€ 5,5
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER DUNKEL	0.5lt	€ 5,5
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI	0.5lt	€ 5,5
WARSTEINER HERB ALKOHOLFREI	0.5lt	€ 5,5
ASAHI (JAPANISCHES BIER) FLASCHE	0.33lt	€ 4,3
KIRIN (JAPANISCHES BIER) FLASCHE	0.33lt	€ 4,3
TSING TAO (CHINESISCHES BIER) FLASCHE	0.33lt	€ 4,3

APERITIF

WEISSSAUER WEISSSÜSS	€ 4,2
APEROL PROSECCO	€ 6,5
PROSECCO	€ 5,9
HUGO PROSECCO	€ 6,5
CAMPARI SPRITZ	€ 6,5
CAMPARI TONIC ORANGE	€ 6,9
LILLET BERRY	€ 6,5



DIGESTIF | SPIRITS

BAMBUSSCHNAPS

Chinesischer Likör | 45 % alc.

Kräftig, pflanzlich | Noten von grünem Apfel & Zuckerrohrsafte Frangelico

2cl € 6,5

WHISKY HIBIKI

Japanischer Whisky | 43 % alc.

Fruchtig, weich, rauchig | Noten von Orange & Sandelholz

4cl € 16

WHISKY TOKI

Japanischer Whisky | 43 % alc.

Fruchtig, rauchig | Noten von Vanille & Aprikose

4cl € 9

JAPANISCHE SAKE

Traditioneller Reiswein (kalt | warm serviert)

€ 7,9

YUZU SAKE

Japanischer Likör - Fruchtig, leicht säuerlich | Noten von Zitrusfrüchten

€ 7,9

SOJU

Koreanischer Schnaps

SOJU CLASSIC 20,1% ALC.

0.35lt € 11,5

SOJU PEACH 12,0% ALC.

0.35lt € 11,5

HOMEMADE LEMONADES

LIME YOURS

Brauner Zucker | Aloe Vera | Limette | Minze

0.5lt € 6,9

BERRY CUTE

Himbeer | Erdbeerepuree | Limette | Minze

0.5lt € 6,9

PEACH PLEASE

Mango | Pfirsich | Limette | Minze

0.5lt € 6,9

CRAZY DREAM

Yuzu | Ingwer | Orange | Minze

0.5lt € 6,9

CLOUD NINE

Lycheesaft | Lychee | Holundersirup | Limette | Minze

0.5lt € 6,9

COCO CRUSH

Mango | Kokosmilch | Kokosraspeln

0.5lt € 6,9



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER PRICKELND STILL	0,33lt	€ 3,3
	0,75lt	€ 6,9
SODA WASSER	0,5lt	€ 3,5
LEITUNGSWASSER	0,5lt	€ 2,0
SODA ZITRONE	0,5lt	€ 4,1
FANTA SPRITE COLA	0,5lt	€ 4,9
COCA COLA ZERO	0,33lt	€ 3,7
PAULANER SPEZI	0,5lt	€ 4,9
MAKAVA EISTEE	0,33lt	€ 3,9
ORAN SODA	0,33lt	€ 3,9
SAFT MIT WASSER	0,5lt	€ 4,5
SAFT GESPRITZT	0,5lt	€ 5,5
HIMBEERE MIT WASSER	0,5lt	€ 3,9
HIMBEERE GESPRITZT	0,5lt	€ 4,5
HOLUNDER MIT WASSER	0,5lt	€ 3,9
HOLUNDER GESPRITZT	0,5lt	€ 4,5
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,20lt	€ 4,2
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,20lt	€ 4,2
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,20lt	€ 4,2
RED BULL SUGARFREE	0,25lt	€ 4,9



KAFFE | TEE

KAFFEE

ESPRESSO	€ 2,9
ESPRESSO DOPPELT	€ 4,2
VERLÄNGERTER	€ 3,6
CAPPUCCINO	€ 4,1
CAFE LATTE	€ 4,3

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





nami
asian fusion kitchen

nami-innsbruck.at

