



PAPA UMI Lieferservice

Bitte beachtet die unten angegebenen Liefergebiete.

Wir sind **die ganze Woche von 16.00 Uhr bis 21.30Uhr** für euch da, Bestellungen nehmen wir bis 21.00 Uhr entgegen.

Tel: **0261/13342700**

Tel: **0261/13342701**

Alle Gerichte könnt Ihr gerne auch telefonisch bestellen und in unserem Restaurant abholen.

Bei **Lieferung** bitten wir möglichst um Zahlung via PayPal im Vorfeld. Wir nennen euch den Rechnungsbetrag am Telefon und ihr sendet das Geld dann über die Familie & Freunde- Funktion an lieferung@papa-umi.de. Sobald wir den Zahlungseingang verzeichnen beginnen wir mit der Zubereitung.

Unsere Fahrer stellen dann das Essen vor der Türe ab, klingeln und fahren wieder. Alternativ akzeptieren wir auch Barzahlung.

Bei **Abholung** sind EC - Kartenzahlung und Kredit- Kartenzahlung (mind. 40€) sowie Bargeldzahlung möglich.

Bei Fragen ruft uns gerne an! 😊

Wir freuen uns auf euch.

Euer PAPA UMI Team



VORSPEISEN

Sommerrollen (2 Stück)

2 vietnamesische Sommerrollen mit Reispapier, gefüllt mit frischem Salat, Minze und

10. Garnelen in knusprigem Tempura-Mantel	6,90
11. Lachs gegrillt	6,90
12. Hühnerbrust gegrillt	6,00
13. Tofu	6,00
14. Thunfisch gegrillt	6,90
15. Rinderhüftsteak	6,90

Dazu servieren wir unseren hausgemachten Soja-Schalotten-Dip.

16. Seetang Salat mit flambiertem Lachs Sashimi und Soja-Balsamico-Sesam Dressing	10,50
---	-------

17. Crunchy Wan Tan (6 Stück) Handgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch serviert mit Salat, Erdnüssen und Süß-Sauer-Soße	6,90
---	------

18. Frühlingsrolle Classic (5 Stück) gefüllt mit feingehacktem Garnelen- und Krebsfleisch dazu Salat, Erdnüsse und Süß-Sauer-Soße	6,90
--	------

19. Gegrillte Hühnerspieße (3 Stück) mit Salat, Erdnüssen und Süß-Sauer-Soße	6,90
--	------

20. Ebi Temptation 3 Garnelen im Tempura-Mantel auf Salat und Spezial Soße	6,90
--	------

UMI Tapas Mix

Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen

21. Für zwei Personen	15,50
22. Für drei Personen	19,50

25. UMI Special Rice Burger Mit Wildkräuter-Salat und BBQ-Sauce wahlweise mit gegrilltem Hühner-, Lachs- oder Rinderhüftsteak	7,90
--	------



KLEINE SUPPEN

Cremige Kokossuppe

Kräftiger Hühnerbouillon mit Champignons, Cherrytomaten, Okra und rahmiger Kokosmilch

- | | |
|-----------------|------|
| 1. Mit Huhn | 5,50 |
| 2. Mit Garnelen | 6,20 |
| 3. Mit Lachs | 6,20 |

Canh Chua Lang Khe Style

Kräftiger Fischfond mit Cherrytomaten, Dill, Okra und Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

- | | |
|-----------------|------|
| 4. Mit Huhn | 5,50 |
| 5. Mit Garnelen | 6,20 |
| 6. Mit Lachs | 6,20 |

Pho Classic Large

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

- | | |
|-------------------------------------|------|
| 31. Mit Hühnerbrust | 9,50 |
| 32. Mit Rinderhüftsteak in Streifen | 9,50 |

GROßE SUPPEN

Mien Classic

Ausgewählte Glasnudeln aus 100% Topicowurzeln ohne Zusatzstoffe, serviert in einer kräftigen Rinder- und Hühnerbouillon mit Schalotten und Koriander

- | | |
|--|-------|
| 41. Mit Hühnerbrust | 9,50 |
| 42. Mit Lachs gebraten in Cherrytomaten, Dill, Lauch und Sesamöl | 11,50 |

Sui Cao

Kräftige Rinder- und Hühnerbouillon mit handgemachten Rindfleisch- Teigtaschen serviert mit vietnamesischen Vollkornnudeln und Koriander und abgeschmeckt mit einem Schuss Sesamöl

- | | |
|--------------------|------|
| 43. Kleine Portion | 6,50 |
| 44. Große Portion | 9,50 |



SALATE

Gemischter Salat

mit knackigem Eisbergsalat, Roma Salat, Radicchio, Rucola und Baby Leaf
dazu Cherrytomaten, geröstete Erdnüsse und Sesam, verfeinert
mit hausgemachter Chili-Limettenvinaigrette und Olivenöl, dazu

49. Gegrillte Hühnerbrust	10,50
50. Rinderhüftsteak- Streifen	11,50
51. Knusprige Entenbrust	12,90
52. Garnelen, gebraten mit Schalotten und Dill	12,90
53. Lachs, gegrillt mit Schalotten und Dill	13,90
54. Thunfisch, gegrillt mit Schalotten und Dill	14,90

Nom Du Du - Lang Khe Style

ein knackiger Salat aus grüner vietnamesischer Papaya, Zuckerschoten,
Tomaten und frischen Kräutern, abgeschmeckt mit Chili-Limettenvinaigrette
dazu gerösteter Sesam und Erdnüsse

58. Mit Hühnerbrust	12,50
59. Mit Garnelen	13,50

NUDELN

Bun - Hanoi Style

Warme Reismudeln mit Wildkräutersalat, Koriander und Chili- Limettenvinaigrette
verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam, dazu

60. Gegrillte würzige Hühnerbrust	11,50
61. Knusprige Entenbrust	13,50
62. Scharf angebratene Garnelen mit Schalotten und Dill	13,50
63. Gegrillte Rinderhüftstreifen	12,50
64. Gegrillter wilder Thunfisch mit Schalotten und Dill	15,90
65. Gegrillter Lachs mit Schalotten und Dill	14,90
66. Gebackener hausgemachter Seidentofu	11,50



Pho Kokoscreme - Hoi An Art

Vietnamesische Reisbandnudeln mit cremiger Kokos-Currysoße, Kürbis, Ananas und Champignon, Wildkräuter-Salat, geröstete Erdnüsse und Sesam, dazu

70. Gegrillte würzige Hühnerbrust	11,50
71. Knusprige Entenbrust	13,50
72. Scharf angebratene Garnelen mit Schalotten und Dill	13,50
73. Gegrillte Rinderhüftstreifen	12,50
74. Gegrillter wilder Thunfisch mit Schalotten und Dill	15,90
75. Gegrillter Lachs mit Schalotten und Dill	14,90
76. Gebackener hausgemachter Seidentofu	11,50

CURRYS

90. Chicken Curry	11,50
Hühnerbruststreifen in cremigem Kokos- Curryrahm mit Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Reis und einem Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen	
91. Roastbeef Curry	13,50
Gegrillte Rinderhüftstreifen in Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Kürbis, Ananas und Champignons, serviert mit Reis und einem Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen	
92. Prawn Curry	14,90
Scharf angebratene Garnelen mit frischen Pilzen, Zitronengras, Kürbis und Ananas in cremigem Kokos-Curryrahm, serviert mit Reis und einem Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen	
93. Special Duck Curry	14,90
Knusprige Entenbrust in Kokos-Curryrahm mit Kürbis, Ananas und Champignons, serviert mit Reis und einem Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen	
94. Wildkräuter Curry Tofu	11,50
Gebackener Seidentofu in Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Kürbis, Ananas und Champignons, serviert mit Reis und einem Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen	



FISH UMI STYLE

- 95. Tuna to the UMI** **19,90**
Gegrillter Thunfisch mit Schalotten und Dill auf knackigem Chinakohl, Zuckerschoten, Champignons und Cherrytomaten aus dem Wok
serviert mit Reis
- 96. Teriyaki Salmon** **18,90**
Gegrillter Lachs mit Schalotten und Dill auf Chinakohl, Zuckerschoten, Champignons und Cherrytomaten aus dem Wok, glasiert mit Teriyaki Soße
serviert mit Reis
- 97. Hotategai Power** **19,90**
Gegrillte Jakobsmuscheln auf cremigem Kokos-Curryrahm
mit Champignons, Kürbis und Ananas
serviert mit Reis und einem Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen

KIDS MENÜS

- Kids Menü 1** **6,50**
Frittierte Kartoffeln mit Hühnerspieß vom Grill
oder hausgemachtem Chicken-Crispy
- Kids Menü 2** **6,50**
Gebratener Reis mit Bio-Eiern, dazu Hühnerbrust vom Grill
oder hausgemachtes Chicken-Crispy

EXTRAS

- Jasmin Reis **3,00**
Sushi Reis **3,50**
Süß-Sauer-Soße **2,00**
Soja-Schlotten-Dip **2,00**
Limetten-Ingwer-Soße **2,00**
Scharfe-Chili-Soße **2,00**
Teriyaki-Spezial-Soße **2,00**
Cocktail-Soße **2,00**



SUSHI

NIGIRI (2 Stück)

Beim Nigiri-Sushi werden der Reis und der darauf liegende Fisch mit der Hand zu einem kleinen, zwei Finger breiten Schiffchen geformt.

N1. Aburi Maguro Feuerthunfisch	6,00	N6. Anago Salzwasseraal gegrillt	5,00
N2. Aburi Sake Feuerlachs	6,00	N7. Maguro Thunfisch	5,00
N3. Aburi Gai Feuerjakobsmuschel	7,00	N8. Hotategai Jakobsmuschel	6,00
N4. Kani Surimi	4,80	N9. Ebi Eingelegte Garnelen	5,00
N5. Sake Lachs	5,00	N10. Ikura Lachskaviar	7,00

MAKI (8 Stücke)

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.
Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt.

M21. Avocado Avocado	4,50	M25. Anago Salzwasseraal gegrillt	5,00
M22. Sake Lachs	5,00	M26. Fry Ebi Gebackene Garnelen	6,50
M23. Ebi Eingelegte Garnelen	5,00	M27. Kappa Gurke	4,50
M24. Tekka Thunfisch	5,00	M28. Salmonskin Lachshaut gebacken	5,00



INSIDE-OUT (8 Stücke)

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen und farbigen Fischeiern verziert.

U30. Alaska Lachs, Avocado und Tobiko	8,50	U36. Hotategai Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko	9,50
U31. California Surimi, Avocado und Tobiko	8,00	U37. Salmonskin Lachshaut gebacken, Gurke und Sesam	8,50
U32. Maguro Thunfisch, Avocado und Tobiko	9,50	U38. Ebi Tempura Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam	9,50
U34. Anago Salzwasseraal, Gurke und Sesam	8,50	U39. Freestyle Nach Empfehlung des Kochs	11,50

SASHIMI

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder flambiert nach Art des Hauses mit Spezial Soße.

S55. Sashimi Tuna 8 Scheiben Thunfisch auf Seetang, Avocado und Sakura Kresse	19,90	S57. Sashimi Salmon 8 Scheiben Lachs auf Seetang, Avocado und Sakura Kresse	17,90
S56. Aburi Tuna 6 Scheiben Feuerthunfisch auf Seetang, Avocado und Thunfischtatar	19,90	S58. Aburi Salmon 6 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar	17,90
S59. Seafood Tray 3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs, Lachstatar 3 Stück Jakobsmuscheln	20,90	S60. Nigiri Freestyle 2 Stück nach Empfehlung des Kochs	12,50



Special Homemade Rolls (8 Stücke)

Kreativ interpretiertes Sushi im PAPA UMI Style mit Spezial Soße

H47. Crispy Tiger 15,50

Garnelen im Tempuramantel,
Mango, Avocado, Philadelphia
und bedeckt mit Feuerlachs

H50. Sake Fancy 15,50

Philadelphia, Mango,
Lachshaut, ummantelt
mit Feuerlachs

H48. Home Temptation 15,50

Avocado im Tempuramantel,
Mango, Philadelphia und Avocado,
Lachsmantel, Tobiko

H51. Tuna Fire 15,50

Surimi, Mango, Philadelphia,
ummantelt mit
Feuerthunfisch

H49. Nitro Ebi 15,50

Gegrillte Lachshaut,
Mango, Avocado, Philadelphia
mit Großgarnelen umwickelt
und Tobiko

H52. Futo Maki 10,50

Eine in 4 Stück geschnittene
große Rolle, gefüllt mit Lachs,
Thunfisch, Mango, Avocado,
Gurken und Tobiko

Tempura Rolls (10 Stücke)

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezial Soße

T36. Tuna Tempura 13,50

Thunfisch, Avocado und
Philadelphia im Tempuramantel

T38. Hotategai Tempura 13,50

Jakobsmuschel, Avocado und
Philadelphia im Tempuramantel

T37. Salmon Tempura 13,50

Lachs, Avocado
und Philadelphia im
Tempuramantel

T39. UMI Big Roll 16,50

Lachs, Thunfisch,
Salzwasseraal, Garnelen,
Avocado und Philadelphia
im Tempuramantel



SUSHI – MENUES

Menü 1	12,50	Menü 2	12,50
8 Stk. Sake Maki / 8 Stk. Thunfisch Maki/ 8 Stk. Avocado Maki		8 Stk. Lachs Maki / 6 Stk. Lachs Nigiri	
Menü 3	14,50	Menü 4	19,50
8 Stk. California Inside-Out / 8 Stk. Thunfisch Maki / 8 Stk. Gurke Maki		8 Stk. Alaska Inside-Out / 6 Stk. Nigiri	
Menü 5	20,50	Menü 6	22,50
10 Stk. Lachs Tempura Roll / 6 Stk. Nigiri		8 Stk. Crispy Tiger / 6 Stk. Nigiri	
Kamasutra (für 2 Personen)			42,00
UMI Special Rainbow Roll / Salmon Tempura Roll / Seetang Salat / 2 Lachs + 2 Thunfisch Nigiri			
Love in Three (für 3 Personen)			55,00
UMI Special Rainbow Roll / Alaska Inside-Out Roll /Tuna Tempura / Seetang Salat / 3 Lachs + 3 Thunfisch Nigiri			

Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta oder Sprite	1l	3,00
Biere: Asahi, Kirin oder Saigon	0,33l	2,75

Unsere Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Wir bringen euch PAPA UMI nach Hause:

Koblenz - bei Altstadt vorausgesetzt, dass man kann mit dem Auto vorfahren kann

Oberwerth

Moselweiß

Rauental

Goldgrube

Karthause Nord und - Flugfeld

Lützel

Neuendorf

Pfaffendorf

Horchheim

Mindestbestellwert: 20€

Wallerstheim

Kesselheim

Rübenach

Metternich

Bubenheim

Güls

Niederberg

Ehrenbreitstein

Pfaffendorfer Höhe

Asterstein

Mindestbestellwert: 35€

Bitte beachtet, dass wir für die **Lieferung pauschal 2€** berechnen.