

KARTE

RESTAURANT

NUMA
BEACH

ZUM TEILEN

PREMIUM-RINDFLEISCHKROKETTEN mit Trüffelmayonnaise **14,00**

GRÜNES TOMATEN-GAZPACHO mit Jalapeñoa, Zitronengras, Iberico-Schinken-chips und Focaccia-Croutons **16,00**

CRUDITÉ AUS GEMÜSE mit Zatziki, Guacamole, Baba Ganoush und Bazlama-Brot **18,00**

KONFIERTE ARTISCHOCKEN mit Sous-vide-Ei, Lauchcreme und Parmesanspänen **20,00**

HÄNCHEN-CURRY-GYOZAS mit Ajoshio-Sauce **16,00**

KICHERERBSEN- UND LINSENFALAFEL mit Har Bracha Hummus, Tahini und Pitabrot **18,00**

BURRATA PUGLIESE mit einer Auswahl an texturierten Tomaten und Pistazienpesto **22,00**

GEGRILLTE NACHOS mit geschmolzenem Käse, Guacamole, Pico de Gallo und Jalapeños **18,00**

TINTENFISCH NACH ANDALUSISCHER ART mit Mango-Aioli und Koriander **20,00**

WOK MIT BLACK TIGER GARNELEN auf einem Bett aus Kokosnuss, Kreuzkümmel und Koriander **22,00**

GARNELEN-TEMPURA mit TNT-Sauce **24,00**

GEMISCHTE FRITTIERTE MEERESFRÜCHTEFRITTE mit Kefir-Limetten-Aioli **26,00**

GEGRILLTER OKTOPUS mit Kartoffeln und Kimchi-Aioli **28,00**

SALATE

CAESAR-SALAT mit Hähnchen im koreanischen Stil mit Parmesanspänen, Avocado, Grünkohl, Kirschtomaten, Pancetta-Chips und unserem Caesar-Dressing **20,00**

GRIECHISCHER SALAT mit Dill konfitiertem Feta, Kalamata-Oliven, Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln, Zatziki und mediterranem Dressing **22,00**

GARNELENSALAT mit Mango, Papaya, Sojasprossen, Koriander und unserem Thai-Dressing **24,00**

VEGANER SALAT mit Linsenfalafel, Karotten, Baby-Spinat, roten Zwiebeln, karamellisierten Pekannüssen und Harisha-Dressing **22,00**

ROH-BAR

CEVICHE AUS CORVINA mit Mango, Erdbeeren, Avocado, roten Zwiebeln, Lamblatt, Tiger-Milch und einem Hauch von Dashi **24,00**

AKAMI-THUNFISCHTARTAR Balfegó mit Sambal-Mayonnaise, Avocado und Shichimi Togarashi **26,00**
+ Zusätzlicher Löffel Osetra-Kaviar **€ 8,00**

TIRADITO AUS LACHS und Avocado mit gelber Chilisauce und Passionsfruchtsaft **24,00**

STEAK TARTAR mit Schalotte, süßem Senf, Gewürzgurken und einem Hauch von Ingwer **28,00**
+ Zusätzlicher Löffel Osetra-Kaviar **€ 8,00**

OYSTER BAR

DANIEL SORLUT OYSTER natur (je) **6,50**

DANIEL SORLUT OYSTER mit Mango-Ingwer, Koriander und Monte Lobos Mezcal **8,50**

CAVIAR CORNER

NATÜRLICHER OSETRA 30gr **105,00**

GERÄUCHERTER OSETRA 30gr **135,00**

PAELLAS

MIN 2 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

PAELLA AUS FISCH UND MEERESFRÜCHTEN mit Knoblauch, Petersilie und frischem Limettenabrieb **26,00**

OKTOPUS-PAELLA MIT FELSENMUSCHELN und Zitronengras-Picada **34,00**

HUMMER- UND SCARLET-GARNELEN-PAELLA, Chipotle-Chili-Salmoreta mit Mandeln und Limetten-Aioli **42,00**

WAGYU-PICANHA-PAELLA mit Mini-Boletus und Trüffel-Aioli **36,00**

WOKS

PAD THAI mit Reismudeln, Gemüse, Eieromelett, Erdnuss und süßem Chili

HUHN 24,00

GARNELEN 28,00

GEMISCHT 28,00

TOFU 24,00

KORMA-CURRY mit Mango, Gemüse, Kokosmilch, Limette, Koriander und Basmatireis

HUHN 26,00

GARNELEN 30,00

GEMISCHT 30,00

TOFU 26,00

NASI GORENG indonesischer gebratener Reis mit Pak Choi, gebratenem Ei und Sambal-Sauce

HUHN 26,00

GARNELEN 28,00

GEMISCHT 28,00

TOFU 26,00

POKE BOWL mit Reis, Avocado, Edamame, Mango, roten Zwiebeln, Wakame-Algen und Tentsuyu-Sauce

THUNFISCH 32,00

LACHS 28,00

TOFU 26,00

NUMA-SPEZIALITÄTEN

NUMA SMASH BURGER, 200g gereiftes Rindfleisch serviert im Brioche-Brötchen mit Speck, Monterey Jack Käse, gerösteter Zwiebel, BBQ-Sauce und gerösteter Tomate **24,00**

FISCH-TACOS frittierte Wolfsbarsch-Tacos mit roter Zwiebel, Kohl, Avocado, Mais, Koriander, Limette, Chipotle-Mayonnaise, mit Ranch-Sauce und Guacamole **26,00**

AVOCADO-TACOS Tacos mit gerösteter Avocado, Pico de Gallo, Chipotle-Mayonnaise, Koriander und Jalapeños **24,00**

HUMMERBRÖTCHEN getoastetes Brioche mit Zitronenbutter, warmem Hummer, japanischer Mayonnaise und Schnittlauch **34,00**

PASTAS

SPAGHETTI CARBONARA mit Guanciale, Parmesan und einem Hauch von Trüffel **22,00**

TRICOLORE SPAGHETTI mit Burrata, Tomate und Basilikumöl **24,00**

TAGLIATELLE MARE E MONTI mit Garnelen, Pilzen, Trüffelcreme und einem Hauch von Sahne **28,00**

TAGLIATELLE ALL'ASTICE mit Hummer, schwarzem Knoblauch und Yuzu-Schale **38,00**

VOM HOLZKOHLEGRILL

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EINER BEILAGE SERVIERT

FLEISCH

PAYÉS HÄNCHEN mit Harisha-Sauce **26,00**

SCHWEINERIPPCHEN glasiert MIT KOREANISCHEM BULGOGI **32,00**

ARGENTINISCHES RIBEYE mit Himalaya-Rosa-Salz **36,00**

WAGYU PICANHA mit einem Hauch von brasilianischem grünem Chimichurri **36,00**

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

GEGRILLTER WOLFSBARSCH mit Rauchöl **28,00**

GEGRILLTER OKTOPUS mit Pimentón de la Vera Öl und Salbei **34,00**

GEGRILLTER HUMMER mit Mandelbutter, Knoblauch und Petersilie **48,00**

GEGRILLTE SCARLET-GARNELEN mit Kefir-Limetten-Picada **44,00**

FISCHPLATTE VOM GRILL mit hummer und meeresfrüchten (carabinieri gamba, miesmuscheln, venusmuscheln, tintenfisch-auf einem bett aus kartoffeln und knoblauch **160,00 (Für 2 Personen)**

EXTRAS

SÜSSKARTOFFELN 6
TERIYAKI-WOK-GEMÜSE 6
GEMISCHTER SALAT 6
POMMES FRITES 6

SAUCEN

PILZ- UND TRÜFFELSAUCE 4
PFEFFERSOSSE 4
BRASILIANISCHES CHIMICHURRI 4

WENN SIE UNTER EINER UNVERTRÄGLICHKEIT ODER ALLERGIE
LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSER PERSONAL

inklusive mehrwertsteuer
Ali oli 3,00 · Oliven 1,50 · Brot 1,50
Preis in euro (€)