



DIM SUMS

WANTAN (4pcs) 19 

organic chicken & prawn wontons, chilli vinegar sauce
saquitos de trigo rellenos de pollo y gambas, salsa soja y vinagre de chili
bio-hähnchen- und garnelen-wantons, chili-essig-sauce

CHEONG FUN 21  

steamed rice rolls filled with prawns & chives with soy & sesame oil dressing
rollitos al vapor de gambas y cebollino con soja y aceite de sésamo
gedämpfte reispapier garnelenröllchen mit ingwer-sojasauce

SIEW MAI (4PCS) 22 

organic pork, mushroom & scallop dumplings, ginger, soy & truffle Sauce
saquitos de trigo rellenos de cerdo, setas y vieiras con salsa soja, jengibre y trufa
schweinefleisch, pilz- und jakobsmuschelknödel, ingwer, soja- & trüffelsauce

CHUI CHOW DUMPLINGS 17 

steam mushrooms & asian greens dumplings with roasted chilli & miso dressing
empanaditas veganas al vapor con setas y aliño de salsa miso picante
vegane pilzknodel mit miso chilli dressing



SMALL PLATES

SALT & PEPPER CALAMARI 20  

mango aioli, cilantro & fresh lime
calamar crujiente con alioli de mango lima y cilantro
salz und pfeffer calamari/tintenfisch mit mango aioli

KOREANSTYLE ROAST LAMB BUNS | OUR TEMPEH (2pcs) 19

fresh cucumber & cilantro with kimchi mayo
bollitos de cordero mallorquín con mayonesa de kimchi
koreanische bio lamm buns mit kimchi mayo

MALAYSIAN CHICKEN SATAYS | OUR TEMPEH (3pcs) 17  

served with our roasted peanut sauce
pinchos malayos de pollo con salsa de cacahuetes
hähnchenspieße mit erdnusssauce

VEGAN SPRING ROLL (3pcs) 17

jalapeño sweet chilli sauce
rollitos de primavera con chilli dulce de jalapeño
frühlingsrolle vegan mit süsser chilli sauce



PLEASE BRING TO OUR ATTENTION OF YOUR FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE
POR FAVOR AVÍSENOS SI TIENE ALGUNA ALERGI A O INTOLERANCIA

PRICE INCLUDES 10% IVA PRECIO INCLUYE 10% IVA



FRESH PLATES

SPICY TUNA TARTARE | VEGAN 32 | 25  OPTION 

with wasabi avocado mousse & crisp wontons
tartar de atún con mouse de aguacate y wasabi y crujiente wontons
frischeres thunfisch tartare mit avocado & wasabi mousse

CRISP SEAFOOD ROLL W/ VIETNAMESE SALAD 27   

with vietnamese peanut dressing
rollito crujiente de marisco, con ensalada vietnamita y aliño de cacahuete
knusprige meeresfrüchteröllchen mit vietnamesischem salat und erdnussdressing

THAISTYLE SASHIMI SALAD W/ SPICY LEMONGRASS DRESSING 32 

with galician seaweed & fresh fish of the day
ensalada thai con sashimi de lonja y algas gallegas con aderezo de citronela
thailändischer sashimi salat mit scharf zitronengras-dressing

CRISPY DUCK SALAD | OUR TEMPE 25 | 21  

mango lychee beansprouts fresh herbs & chillies
ensalada picante de mango y brotes de soja, con pato crujiente
knusprige scharfe ente mit mango lychee salat

SUMMER PRAWN ROLLS | OUR TEMPE 21 | 18   

fresh rice paper prawn & peanut rolls with nouc cham
rollitos frescos de arroz con gambas y cacahuets
frische sommerröle mit garnelen & erdnuss

NOODLE PLATES

SIGNATURE PAD THAI | VEGAN 28 | 23

spicy chilli basil roast duck
tallarines picantes de pato asado al chili y albahaca
basilikum chili pad thai mit knuspriger ente

CANTONESE SOY ROAST CHICKEN 29

handmade organic egg noodles, bak choy & mushroom
pollo marinado en soja y jengibre con tallarines caseros
huhnchen in ingwer-sojasauce und hausgemachte eirspaghetti

SEAFOOD PAD KA PRAO | VEGETARIAN 35 | 23 

thai chilli basil wok tossed noodles with fresh seafood
tallarines thai con marisco y albahaca, picantes
meeresfrüchte nudeln


GINGER BEEF & MUSHROOM | VEGETARIAN 31 | 23


tender slices of beef wok tossed in a peppery ginger sauce with bak choy
wok de tiras de ternera y bakchoy con pimienta negra y jengibre
ingwer rindfleisch pilz-nudeln mit pak choi






MAIN PLATES


THAI GREEN ORGANIC CHICKEN CURRY, JASMINE RICE | **OUR TEMPE** 28 | 25 
 curry verde picante tailandés con pollo eco y arroz integral
 grünes curry vom bio hähnchen mit reis

WOK TOSSED CHILLI GARLIC & GINGER KING PRAWNS W/ BROCOLI 35 
 langostinos salvajes salteados con ajo, jengibre, chili y brocoli
 chilli knoblauch, ingwer, garnelen mit brokkoli-pfanne

GRILLED LOCAL FISH OF THE DAY | **SPICED CAULIFLOWER** 36 | 26 
 black laksa rice & steam vegetables
 pescado de lonja a la plancha con arroz negro 'laksa' con verduras al vapor
 fisch des tages gegrillt laksa reis

CRISP DUCK PANANG CURRY & ROTI | **OUR TEMPE** 32 | 28  OPTION
 mild pineapple & lychee coconut curry
 curry de pato confit con piña y lichee y pan roti
 knusprige entemit panang curry und roti

BALISTYLE SURF & TURF 42 
 beef fillet wild caught tiger prawns potato rosti & curry sauce
 solomillo de ternera con langostinos salvaje sobre patata rosti y salsa curry
 rinder filet mit bbq garnelen auf rösties mit curry sosse

TEPPANYAKI BEEF | **MISO EGGPLANT** 33 | 28  OPTION 
 beef tournedos, baby potato & vegetables, sesame & truffle sauce
 dados de ternera salteados con salsa de trufa y sésamo con patato y verduras
 rind mit trüffel und sesam soße Kartoffeln und gemüse

ORGANIC LAMB RENDANG NASI LEMAK 35 
 dry style indonesian curry with coconut rice
 curri seco de cordero, estilo indonesia, con arroz de coco
 trockenes lammcurry nach indonesischer art mit kokosreis

EXTRA PLATES

SIMPLY STEAM FRESH GREENS 13
 verduras al vapor | frisches grün

SIMPLE EGG FRIED RICE 16
 arroz frito | reis, gebraten

SEASONAL SPICY KIMCHI 8

RICE | ROTI 5 each
 arroz, reis | pan roti, roti

PAPPADUMS & MANGO CHUTNEY 6



SWEET PLATES

THAI MANGO STICKY RICE & COCONUT GINGER ICE CREAM

arroz thai con mango & helado de coco y jengibre
süßer thai reis mit frischer mango und kokosnuss ingwer eis

OLIVE OIL & ALMOND CHOCOLATE CAKE W/ RASPBERRY ICE CREAM

tarta de chocolate con helado de frambuesa
schokolsdenkuchen mit himbeer & kokos eis

STRAWBERRIES & CREAM PANDAN CHIFFON

tarta de chiffon al pandan con fresa y nata
erdbeer sahne pandan chiffon kuchen

YUZU ´MERINGUE PIE´ with SORBET OF PINEAPPLE

crema de yuzu y limón con sorbete de pina
yuzu kuchen pineapple sorbet

HANDMADE PEANUT MOCHI & MATCHA ICE CREAM

mochis cacahuetes caseros con helado de macha
handgemachte erdnüsse mochis mit eis

13 EACH

DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 13

vodka, kahlua, espresso

SHAKERATO BAILEYS 13

iced cappuccino, baileys & cream

AFFOGATO AMAZONA 11

espresso over vanilla ice cream with rum mallorquina

HORARIOS

thursdays to mondays from 12pm
de jueves a lunes 12.00

cerrado martes y miercoles / closed tuesdays & wednesdays
book online www.restaurantnama.es

PLEASE BRING TO OUR ATTENTION OF YOUR FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE
por favor avisenos si tiene alguna alergia o intolerancia

PRICE INCLUDES 10% IVA PRECIO INCLUYE 10% IVA

SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED BUT APPRECIATED

Der preis beinhaltet 10% VAT bitte teilen sie uns Ihre intoleranz oder allergien