

Kartenzahlungen
ab 20€

@
ba.nomu
www
nomu-hamburg.de

BA
POMU
バー

BA POMU バー
BAR & IZAKAYA
Schauenburger Str. 35
20095 Hamburg



After Work
SOUR HOUR



Donnerstag & Freitag | 17h – 20h

BAR FOOD

Do–Sa bis open end | Zubereitungszeit min. 15 minuten

GOKOCHI PURE POTATO	japanische Kartoffelchips, meersalz	4€
GOKOCHI BLACK PEPPER	japanische Kartoffelchips, schwarzer Pfeffer	4€
EDAMAME <i>vegetarisch</i>	blanchierte Sojabohnen, Meersalz	7€
SPICY EDAMAME <i>vegetarisch</i>	blanchierte Sojabohnen, homemade Chili-Soy Sauce	8€
PIMIENTOS <i>vegetarisch</i>	gebratene Pimientos mit japanischer Gomasio–Chilli Salz	9,5€
PORK BAO	Schweinebauch, gedämpfte Bao Burger, eingelegte Gemüse, Erdnüsse, Lauch, Sesam	8,5€
NOMU BEEF TACO	pulled Beef, Maistortillas, eingelegte Gemüse, Lauch, Sriracha Mayo, Sesam	5,5€
GYOZA <i>auch vegetarisch möglich</i>	gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchen in Ponzu-Chili-Öl Sauce, Lauch	8,5€

SIGNATURE COCKTAILS

SAM'S NO. ONE (Old Fashioned Style)	Hine Cognac, gerösteter schwarzer Sesam, Walnuss & Jujube, Nomu Bitter Blend	14€
<hr/>		
TWELVE CHAMBERS OF HARLEM (Manhattan Style)	Michter's Rye Whisky, Feige-Birnen-Cocoa & Holunderlikör, Nori	14€
<hr/>		
WONDERLAND (Negroni Abwandlung)	Nikka Days Whisky sous vide geröstete Aprikosenkerne, Nomu Vermouth Blend, Campari	14€
<hr/>		
ABOVE THE CLOUDS (Gin Sour Style)	Bombay Cru, Yuzu Sake, Matcha Milk Cordial, Limette	14€
<hr/>		
MADAME LE (Margarita Style)	Patron Silver sous vide Papayakerne, Saint James Impe- rial Blanc cold drip Cocoa Nibs, Ananaslikör, Calpis, Limette, Mandel, Weizengrass, Pismaniye	14€

KINGS & ROVER (Old Cuban Style, Spicy)	Banks 5, Bacardi Ocho sous vide getrocknete Banana & Curryblätter, Limette, Marshmallow Tee & Kokoswasser Reduktion, Spicy Mango Chutney, Nomu Bitter Blend, Cremant	15€
THOSE RAINY DAYS (Whisky Sour Style)	Nikka Days sous vide geröstete Aprikosenkerne, DiSaronno sous vide Ananas, Limette, Milk Stout Reduktion, Nomu Bitter Blend, Cremant	14€
STAY SOBA (Sake Sour)	Nigori Sake, Yuzu Aperitif, Limette, Mandel, Lucuma, Eiweiß	13€
DINNER IN YOKOHAMA (Espresso Martini)	Vodka infused Vanille, Kaffeelikörblend, Kaffee, Hibiskus, Chocolate bitter	13€
THEY SEE ME RIDING (Creamy Style)	Banks 5, Bacardi Ocho, gesalzene Miso, Limette, Kartoffelmilch, gerösteter Marshmallow Schaum	15€

COCKTAIL ON TAP

RAMOS GIN FIZZ	Bombay Premier Cru, Zitrone, Limette, Orangenblüte, Zucker, Phyto Protein, Soda	14€
<hr/>		
PALOMA	Patron Silver Tequila, Limette, Seesalz, hausge- machte Pink Grapefruit Limonade	11€
<hr/>		
OLD CUBAN	Minz infusionierter Bacardi 8, Limette, Zucker, hyper- karbonisierter Sauvignon	12€
<hr/>		
SPRITZ KILLER	Noilly Prat Ambre, Ferrand Dry Orange Curaçao, Martini Reserva Brut	11€

MILK PUNCH & HIGHBALLS

MIDORI	Roku Gin, grüner Kardamom, Kiyoko Yuzu, weißer Cacao, Orangenlikör, Matcha, Kokoswasser, Calpis, Zitrone, Pandan, Zitronenhafermilch	14€
KIIRO	Nikka Days, Disaronno, vietnamesischer Kaffee, Banane, Milky Oolong Kokos Tee, Limette, Mandel, Hafermilch	14€
EASY I	Hendricks Gin, Apfelshrub, rosa Pfeffer, Gurke, Rosenwasser, Tonic Water	11€
PINK TIGER	Bombay Cru, Himbeershrub, rosa Pfeffer, Tonic Water	11€
MIZUWARI	Nikka Days Whisky, Sodawasser	11€

MOCK TAILS

ALKOHOLFREI

RESCUE PEACH	Martini Florale, Apfelshrub, Rosmarin, Schweppes White Peach	9€
GINGER BERRY	Martini Florale, Limette, Zucker, Himbeershrub, Schweppes Ginger B.	9€
RE:FRESH	Martini Vibrante, Himbeershrub, rosa Pfeffer, Schweppes Dry Tonic	9€

BIER

NOAM — BAVARIA BERLIN	0,33l	6€
KIRIN — JAPAN	0,33l	4,5€

SAKE

OZEKI NIGORI SAKE	vollmundiger, leicht süßer naturtrüber Sake	0,15l	9€
OZEKI UMESHU SAKE	Pflaumen-Yuzu Sake, frisch und fruchtige süße	0,15l 0,5l	9€ 38€
YUZU SAKE	Yuzu Sake mit frischer säure, leichter bitterkeit und feiner süße	0,15l 0,72l	12€ 50€
KIKUMASAMUNE SAKE JUNMAI	aromen von Apfel-Banane, reicher Geschmack	0,15l 0,72l	9€ 45€
KUBOTA HYAKUJU	leichter, trockener Sake	0,72l	45€
KIKUSUI KARAKUCHI HONJOZO	erfrischungsaromen von Yoghurt, knackig scharf	0,72l	45€
KIKUMASAMUNE SHIBOTITAGE DAIGINJO	ein fruchtiger, milder premium Sake	0,72l	45€

WEIN

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER	Jürgen Hofmann, Rheinhessen, trocken	0,15l 0,75l	7€ 31€
------------------	---	----------------	-----------

SAUVIGNON BLANC "TERRORIST"	Emil Bauer, Pfalz, trocken	0,15l 0,75l	8€ 35€
--------------------------------	-------------------------------	----------------	-----------

ROSÉWEIN

PINOTAGE ROSE	Delheim Stellenbosch, Südafrika, trocken	0,15l 0,75l	7€ 31€
---------------	---	----------------	-----------

STUDIO ROSE	Studio by MIRAVAL, Frankreich, trocken	0,15l 0,75l	8€ 38€
-------------	---	----------------	-----------

ROTWEIN

ZWEIFELT ROTWEIN	vom Haus Pfaffl, Österreich, trocken	0,15l 0,75l	8€ 35€
------------------	---	----------------	-----------

CREMANT & CHAMPAGNER

CREMANT GRANDE CUVÉE 1531	Aimery-Sieur d'Argues, Languedoc-Rousillon	0,1l 0,75l	8€ 50€
------------------------------	---	---------------	-----------

CREMANT ROSÉ GRANDE CUVÉE 1531	Aimery-Sieur d'Argues, Languedoc-Rousillon	0,75l	50€
-----------------------------------	---	-------	-----

CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT RÉSERVE		0,75l	110€
---------------------------------------	--	-------	------

CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT ROSÉ		0,75l	140€
------------------------------------	--	-------	------

BLUBBER

YUZU SPRITZ	Yuzu Aperitif, Minze, Cremant		12€
-------------	----------------------------------	--	-----

NOMU SPRITZ	Campari, Yuzu, Minze, Cremant		12€
-------------	----------------------------------	--	-----

SOFT DRINKS

TAFELWASSER SPRUDELN	1l	5€
----------------------	----	----

COLA/COLA ZERO	0,2l	4€
----------------	------	----

TONIC, DRY TONIC	0,2l	4€
------------------	------	----

GINGER ALE	0,2l	4€
------------	------	----

GINGER BEER	0,2l	4€
-------------	------	----

WHITE PEACH	0,2l	4€
-------------	------	----