

*Berliner Straße 7
10715 Berlin*



*Telefon: 030 – 440 442 66
0174 – 218 20 97*

Unsere Öffnungszeiten:

<i>Montag – Freitag</i>	<i>11 – 20 Uhr</i>
<i>Samstag</i>	<i>11 – 16 Uhr</i>
<i>Sonntag & Feiertag</i>	<i>geschlossen</i>

*Bitte bestellen Sie Ihre Lieblingsspeisen
zum Abholen auch telefonisch unter:*

030 – 440 442 66

*Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer,
Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte beim Personal.*



Frühstück

Vollkorn Avocado 4,70
frische Avocado und Tomate auf Vollkornbrot mit Avocadocreme

Bio – Rührei (natur) 8,50
mit Brotscheiben, Salatbeilage und Butter
oder:

- mit Speck und Lauchzwiebeln 9,50

- mit Tomate und Lauchzwiebeln 9,50

Avocado Ciabatta 9,50
knuspriges Ciabatta Brot, frische Avocado, Tomate und Oliven,
dazu ein Bio – Spiegelei

Extras :

- 2 Bio –Rühreier <u>oder</u> Spiegeleier	3,90
- Portion Salatbeilage mit Dressing	2,90
- 1 halbe frische Avocado	1,90

Salate / Kleine Speisen

Sommerrollen 5,90
2 frisch zubereitete Rollen, gefüllt mit Huhn und Garnele, frischem
Salat und asiat. Kräutern, serviert mit hausgemachtem Dip

oder Hähnchenbrust 5,30

Garnelen 5,70

Tofu (vegan) 4,70

Glasnudelsalat 6,90
Glasnudeln mit Hähnchenbrust, frischem Salat der Saison,
asiat. Kräutern, in pikantem Ingwer-Limetten-Dressing,
garniert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln

oder Garnelen 7,50

Tofu (vegan) 6,50

Miss Chickado 9,50
Hühnerbruststreifen auf Salat der Saison, frischer Avocado,
Gurke, Cherry Tomaten und Balsamico Dressing

Avocado Lachs 12,90
Frisch gebratener Lachs, frische Avocado auf saisonalem Salat,
Gurke, Cherry Tomaten, dazu hausgemachtes Sesam-Dressing

Hauptspeisen

<u>Hausgemachte Quiche</u> mit Salatbeilage & Dressing 1 Stück : Quiche Lorraine (Lauch und Speck) <u>oder:</u> Quiche Gemüse (Paprika und Zucchini)	9,50
<u>Miss Minty's Curry</u> zarte Hühnerbrust in milder Curry-Sauce, frischer Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Duftreis als Beilage	11,50
<u>Lachs Curry</u> frisch gebratener Lachs in milder Curry-Sauce, frischer Salat und Duftreis als Beilage	12,90
<u>Beef Curry</u> mariniertes Rindfleisch auf Reisbandnudeln in Curry-Kokos-Sauce, dazu frischer Salat, Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln	12,90
<u>Pho</u> vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit frischen Kräutern und Frühlingzwiebeln, wahlweise mit Huhn <u>oder</u> Rind	11,50
<u>Cashew Garnelen</u> Garnelen, Cashewkerne und verschiedenem Gemüse in feiner Limetten-Zitronengras-Sauce mit Kräutern, dazu Duftreis	14,50
<u>Beefy Noodles Bowl</u> würzig gebratenes Rindfleisch auf Reismudeln, frischem Salat, asiatischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln in Ingwer-Limetten-Dressing	11,50
<u>Salmon Rice Bowl</u> frischer Lachs gebraten in hausgemachter Teriyaki-Sauce mit Salatbeilage, dazu Duftreis	12,90
<u>Salmon Rice and Veggies</u> frisch gebratener Lachs auf verschiedenem Gemüse in Zitronengrassoße	13,50
<u>Gebratener Reis</u> mit Ei, Hühnerbruststreifen, Gemüse, Salat und Röstzwiebeln	11,50

Vegetarisch & Vegan

<u>Quiche Gemüse</u> (Paprika und Zucchini) mit Salatbeilage	9,50
<u>Miss Minty's Tofu Curry</u> Gebratener Tofu in milder Curry-Sauce, frischer Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, serviert mit Duftreis	10,50
<u>Gemüse Curry</u> gemischtes Gemüse in milder Curry-Kokos-Sauce, garniert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräutern, dazu Duftreis	10,50
<u>Pho Chay</u> (vegan) vegetarische Reisbandnudelsuppe mit Tofu, frischen Kräutern, Limette und Frühlingzwiebeln	10,50
<u>Tofu Noodles Bowl</u> (vegan) würzig gebratener Tofuwürfeln auf Reismudeln, frischem Salat, asiatischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln in Soja-Limetten-Dressing	10,50
<u>Gebratener Reis Tofu</u> (auf Anfrage) mit Ei, Tofu, Gemüse, frischem Salat und Röstzwiebeln	10,90
<u>Veggies Bowl</u> gemischtes Gemüse gebraten in hausgemachter Zitronengras- Limetten-Sauce, Duftreis als Beilage	10,50
<u>Tofu Teriyaki</u> (vegan) gebratener Tofu, umwickelt in Seetangblättern auf saisonalem Salat und feiner Teriyaki-Sauce, serviert mit Duftreis	10,90
<u>Soja Tofu Udon</u> (vegan) Udon-Reismudeln gebraten mit Tofu-Ecken, verschiedenem Gemüse, Soja-Sesam-Sauce, verfeinert mit Kräutern	10,90
<u>Vegan Mix Bowl</u> (vegan) Würzig gebratener Tofu auf gemischtem Gemüse und Salat in herzhafter Soja-Sesam-Sauce, Duftreis als Beilage	10,50

Erfrischungsgetränke

<i>Apfel Minze</i>	5,50	<i>Mango Orange</i>	5,50
<i>Grüner Apfel, Minze, Soda</i>		<i>Mango, Orange, Minze, Ingwer</i>	
<i>Apfel Ingwer</i>	5,50	<i>Hibiskus Eistee</i>	5,50
<i>Grüner Apfel, Ingwer, Soda</i>		<i>Hibiskusblüten, Limette, Minze</i>	
<i>Erdbeer Limette</i>	5,50	<i>Limetten Eistee</i>	5,50
<i>Erdbeere, Limette, Minze, Soda</i>		<i>grüner Tee, Limette, Ingwer, Minze</i>	
<i>Lychee Chia</i>	5,50		
<i>Lycheesaft, Limette, Chia, Soda</i>		<i>alle frisch hausgemacht, im 0,4l Glas</i>	

Softgetränke

<i>Coca Cola/Zero</i>	0,33 l 2,90	<i>Spreequell naturell</i>	0,25 l 2,70
<i>Mangosaft</i>	0,2 l 2,90		0,75 l 5,90
<i>(oder –Schorle)</i>	0,35l 3,90	<i>Spreequell classic</i>	0,25 l 2,70
			0,75 l 5,90
<i>Bio-Äpfelsaft</i>	0,2 l 2,90	<i>frisch gepresster</i>	0,35 l 5,90
<i>(oder –Schorle)</i>	0,35 l 3,90	<i>Orangensaft</i>	

Tee

aus Blüten sowie frischen Zutaten, im 0,35l Glas/Tasse serviert

<i>Grüner Tee</i>	2,90	<i>frischer Ingwer mit Honig</i>	3,90
<i>Jasmin Tee</i>	3,20	<i>frische Pfefferminze mit Honig</i>	3,90
<i>Bio-Kamillenblüten Tee</i>	3,20	<i>Minz-Limette-Ingwer mit Honig</i>	3,90
<i>Hibiskusblüten Tee</i>	3,50	<i>Schwarzer Tee mit Orange, Honig</i>	3,50
<i>Rosen Tee mit Ingwer, Honig</i>	3,90	<i>Chrysanthemen Tee mit Honig</i>	3,50

Kaffee

<i>Kaffee Crema</i>	2,80/3,50	<i>Minty's Coffee</i>	4,70
<i>Cappuccino</i>	3,50/4,50	<i>kräftiger, vietnamesischer Kaffee mit</i>	
<i>Latte macchiato</i>	3,70/4,70	<i>Kondensmilch, wird heiß im Filter serviert</i>	
<i>Flat White</i>	4,50	<i>Minty's Ice Coffee</i>	6,50
<i>Milchkaffee</i>	3,90	<i>kräftiger, vietnamesischer Eiskaffee</i>	
<i>Espresso</i>	2,30/2,80	<i>mit Kondensmilch und Milchschaum</i>	
<i>Espresso macchiato</i>	2,50/2,90	<i>Eis-Kaffee</i>	6,70
<i>Americano</i>	2,80/3,50	<i>mit Vanille-Eis, Sahne</i>	
<i>Extra Shot</i>	0,60	<i>Eis-Schokolade</i>	6,70
<i>Hafermilch</i>	0,30	<i>mit Schokolade-Eis, Sahne</i>	
<i>Caramelsauce</i>	0,50	<i>Heiße Schokolade</i>	4,80

