

Bless

Hausvogteipl. 10, 10117 berlin
+49 30 20619795

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Viet tacos	AUF WUNSCH VEGAN	9,00 €
3x „Banh Mi x Taco Fusion“ mit eingelegtem Gemüse und verschiedenen Toppings A) Garnele 1, 2 / B) Thunfisch 1, 4 / C) Hühnchen 1 / D) Charsiu Schwein 1		
Petits bisous	AUF WUNSCH VEGAN	9,00 €
Mix-Dumplings: Garnele, Huhn, Ente, Gemüse		
Shrimp flakes		12,00 €
Garnelen Tempura im Reisflockenmantel Geröstete Limetten-Knoblauch-Butter		
Mango tango		12,00 €
Pikanter Oktopussalat mit Mango, Gurken, Karotten, Cashewkernen und eingelegter Perlzwiebel		
Golden crispy nem		8,00 €
Knusprige Frühlingsrolle (Meeresfrüchte-Hühnchen) mit Kimchi und hausgemachtem Kalamansi-Dressing		
Happy salmon rolls!		8,00 €
Sommerrollen mit Lachs, Gurken und Salat Wasabi Ponzu		
Inchi chicken		8,00 €
4x Indochinesische Variation des klassischen „Fried Chicken“, Rettich-Kimchi Sauce nach Wahl: Wasabi Mayo / Chili Mayo / +1€ Trüffel Mayo		
Beef tataki		14,00 €
Gegrilltes Rinderfilet Hausgemachter Ponzu mit cremiger Trüffel-Aioli		
Jacob scallops		14,00 €
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Wasabi-Nüssen und Algen-Kaviar Topping Hausgemachter Ponzu mit geröstetem Seetang		
Salmon tatar		14,00 €
Lachs Tatar mit eingelegten Gurken, Mango und Furikake Crisp Wasabi Mayo		
Coconut river	VEGAN	8,00 €
Cremige Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch		
Spicy edamame	VEGAN	8,00 €
Wokgeschwenkte Edamame mit Knoblauch, Salz und Chiliöl		
Goi bébé	VEGAN	10,00 €
Rote-Beete-Salat, Babytomaten, gelber Rettich und Pastinaken Chips Rote-Beete-Sesam-Dressing		
Goi truffière	VEGAN	10,00 €
Babyspinat-Salat mit Avocado, Kräuterseitling Chips Trüffel-Oliven-Vinaigrette		
Portobello tempura	VEGAN	9,00 €
Portobello-Pilze in gebackenem Tempurateigmantel, Limettenzeste Trüffel Mayo		
Glazed cauli-fleur	VEGAN	8,00 €
Gebackener Blumenkohl mit Agavensirup-Glasur und gerösteten Mandeln		
Inchi tempura	VEGAN	7,00 €
4x Sesam Tempura Aubergine im Reisflockenmantel Sesam Mayo, Teriyaki		
Be blessed	AUF WUNSCH VEGAN	27,00 €
Gemischte Vorspeisenplatte: 2x Viet Tacos Garnelen, 2x Inchi Chicken, 2x Inchi Tempura, 2x Petits Bisous Vegan, 2x Happy Salmon Rolls		

| HAUPTSPEISEN

Purple pulpo	AUF WUNSCH VEGAN	29,00 €
Gegrillter Oktopus Meeresspargel, glasierte Beete, Kaiserschoten, eingelegte Minz-Gurken, Trüffel-Kartoffel-Püree, Rote-Beete-Kokos-Curry		
Pandan duck	AUF WUNSCH VEGAN	26,00 €
12 Stunden lang konfierte Barbarie-Entenkeule mit Honig-Ingwer-Glaze, Cashew-Crumble, Pandan Waffel, Kimchi-Rettich, Five-Spice-Kalamansi		
Salmon du soleil		27,00 €
Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet, Edamame, grüner Spargel, Spinat-Nudeln Sauce nach Wahl: A) Tomaten Kokos Curry B) Wasabi Beurre Blanc		
Garçon thony		29,00 €
Gegrilltes Teriyaki-Thunfischsteak im Sesammantel Grüner Spargel, Trüffel-Spinat-Salat, hausgemachter Ponzu		
Château bœuf		38,00 €
Gegrilltes Rinderfilet Shiitake Pilze, Champignons, wilder Brokkoli, rote Perlzwiebel, Rösti, Trüffel Mayo		
Saigon steak frites		35,00 €
Gegrilltes Entrecôte Grüner Spargel, Süßkartoffel-Pommes, hausgemachte Salsa		
Sunrise chicken	AUF WUNSCH VEGAN	25,00 €
Auf der Haut gebratene französische Maishähnchenbrust, Babymais, grüner Spargel, Blumenkohl, Spinat-Nudeln, Mais Velouté, Thai Basilikumöl		
Tonkin prawns	AUF WUNSCH VEGAN	27,00 €
Gegrillte Tiger Prawns mit Kopf Knusprige Garnelen-Dumplings, Romanesco, Babymöhren Galangal Satay		
Miso cochon		25,00 €
Schweinebrisket in Honig-Miso, wilder Brokkoli, Topinamburpüree, Feldsalat und gelber Rettich		
Truffe au lamb		29,00 €
Gegrilltes Lammkarree, Medium gegart Kaiserschoten, Babymöhren, Cherrytomaten, Trüffel-Kartoffel-Püree		
Madame barbarie	AUF WUNSCH VEGAN	28,00 €
Auf der Haut gebratene Barbarie-Entenbrust, Medium gebraten Okraschoten, gelber Rettich, Babymöhren, Cherrytomaten, knuspriger Tarokuchen Sauce: viet. Hochland-Pfeffer		
Pho entrecôte	AUF WUNSCH VEGAN	20,00 €
Unsere edle Interpretation des viet. Klassikers – 24 Stunden ausgekochte Brühe mit feinen Gewürzen, Reisbandnudeln, gegrilltem Entrecôte, knusprigem viet. Breadstick, frischen Kräutern, Limette und Chilis		
Surf & turf		95,00 €
Gemischte Hauptspeisenplatte: Auf den Punkt gegrilltes Rinderfilet, Lammkarree, Pulpo und Tiger Prawns Süßkartoffel-Pommes, gegrillter Spargel und Kimchi-Salat		

| BEILAGEN

Kimchi-salat	6,00 €
Süßkartoffel-pommes	6,00 €
Trüffel-kartoffel-püree VEGETARISCH	6,00 €
Jasminreis	3,00 €
Wilder brokkoli gegrillt	7,00 €
Grüner spargel gegrillt	7,00 €

| PETIT MENÜ FÜR KINDER

Gebratene hühnerbrust oder gebratener tofu AUF WUNSCH VEGAN	12,00 €
mit Gemüse, dazu Reis oder Süßkartoffel-Pommes	

| NACHSPEISEN

Vert plaisir VEGAN	8,00 €
Grüner Pandanklebreis in Mango Kokos Creme und gerösteten Erdnüssen	
Pistachio bliss VEGETARISCH	9,00 €
Hausgemachtes Pistazien-Tiramisu	
Soco brownie VEGETARISCH	9,00 €
Hausgemachter warmer Schokobrownie mit frischen Beeren und Eis Topping	