Burma Bliss

Grolmanstraße, 10623 berlin
+49 30 33023260

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISE

Hausgemachte Tohu Fritter VEGAN **7,90 €**
Tohu Kyaw - Knusprig gebackenes Kichererbsen Tohu, goldbraun frittiert, serviert mit unserer hausgemachten Sauce.

Kartoffel Samosa VEGAN **8,50 €**
Samosa - Knusprig gebackene Teigtaschen, gefüllt mit aromatisch gewürzten Kartoffeln, serviert mit unserer hausgemachten Sauce.

Kidneybohnen Fritter VEGAN **7,90 €**
Mandalay Pè Kyaw - Knusprig frittierte Kidney Bohnenküchlein, serviert mit hausgemachter Sauce. Eine beliebte Streetfood Spezialität aus Mandalay.

Pè Paratha VEGAN **8,50 €**
Pè Palata - Knusprig frittierte Paratha, gefüllt mit aromatisch gewürzten gelben Erbsen.

Hänchen Saté **9,50 €**
Kyat Thar Saté – gegrillte Hähnchenspieße, mariniert in einer würzigen Sauce und serviert mit hausgemachter Saté Sauce.

Frühlingsrolle **7,90 €**
Kaw Pyant Kyaw – knusprige Teigtasche, gefüllt mit Hähnchen, Spitzkohl, Karotten, Chinakohl und Glasnudeln, serviert mit süßer Chilisauce.

SALATE

Teeblätter Salat 10,90 €
Laphet Thoke – fermentierte Teeblätter (Paste), Bohnen, Erdnüsse, Sesam, Kirschtomaten, Baby Romana und Rotkohl.

Eingelegter Ingwer Salat 10,90 €
Gin Thoke – zarte Ingwerstücke kombiniert mit knackigen Bohnen, gerösteten Erdnüssen, feinem Sesam, Kirschtomaten, Baby Romana und Rotkohl.

Tohu Salat 9,00 €
Tohu Thoke – weicher Kichererbsentofu mit Kohl, Kirschtomaten, Limettenblättern und Röstzwiebeln, verfeinert mit hausgemachter Tamarinden Sauce.

Tomaten Salat VEGETARISCH 8,30 €
Ka Yan Chin Thee Thoke – Tomaten, frische Zwiebeln und Erdnüsse, verfeinert mit einer würzigen Fischsauce Limetten Vinaigrette.

Hühnersalat 11,50 €
Kyat Thar Thoke – burmesischer Salat aus zartem Hühnerfleisch, Kirschtomaten, frischer grüner Chili, Zwiebeln, Koriander und Kohl, abgeschmeckt mit Limettensaft und Fischsauce.

SPEZIALITÄT

Khao Soi 17,50 €
Ohn Noe Khao Soi – Eiernudeln in cremiger Kokos Hühnersuppe, mit Frühlingszwiebeln, Ei und frischen Zwiebeln.

Fisch Nudelsuppe 18,90 €
Mote Hin Gar – fischsuppe mit Zwiebeln, kleinen Reisnudeln, Ei, Koriander, frittiertem Bohnen Tempura und langen Bohnen, verfeinert mit Knoblauchöl.

Klare Reisnudelsuppe 17,50 €
Kyae Oo – Reisvermicelli mit weich gekochtem Ei, hausgemachten Schweinefleischbällchen, Senfkohl, Tofu und Frühlingszwiebeln in aromatischer Schweinebrühe (24 Stunden gezogen).

Reisnudel Bowl 17,50 €
Kyae Oo Si Chat – Reisvermicelli mit weich gekochtem Ei, hausgemachten Schweinefleischbällchen, Senfkohl, Tofu und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit geröstetem Knoblauchöl. Serviert mit einer separaten Suppe.

Udon Nudelsalat 16,90 €
Nan Gyi Thoke – Udon Nudeln mit Hähnchen Curry Paste, frischen Zwiebeln, Ei, Koriander und frittierten Crackern. Serviert mit einer Beilagensuppe.

Shan Nudeln 16,90 €
Shan Khout Swel – Reisnudeln mit zartem Hähnchen, geschmmort in einer würzigen Tomaten und Sojabohnenpaste, frischen Frühlingszwiebeln, knusprigen gehackten Erdnüssen und Gemüse Pickle. Serviert mit einer Beilagensuppe.

CURRY

Garnelen Curry **21,50 €**
Pazun Hin - saftige Garnelen in einer aromatischen Zwiebel Knoblauch Soße mit Ingwer, Gewürzen, Tomaten und frischem Koriander.

Hähnchen Kartoffel Masala **17,90 €**
Kyat Thar Hin - saftiges Hähnchen, kombiniert mit Kartoffeln in einer raffinierten Masala Currysoße.

Geschmortes Rindfleisch **19,80 €**
A Mel Thar Nhat - zarte Rinderlende, mehrere Stunden langsam gegart in aromatischer Zwiebel Curry Soße, verfeinert mit Zitronengras.

Karamellisierter Schweinebauch **18,50 €**
Wat Tha Ni Chat - zarter Schweinebauch in süßer Sojasauce mit Zwiebeln, serviert mit Pak Choi und Brokkoli.

Geschmortes Lamm Curry **19,80 €**
Toe Tar Hin - Lammfleisch in Zwiebel Masala Curry mit Tomaten und Zitronengras.

WOK

Sulay Gebratene Eiernudeln - Tofu **15,00 €**
Khot Swel Kyaw - mit Chinakohl, Weißkohl, Pak Choi, Karotten, Ei, Sesamöl, Austern- und Sojasauce.

Sulay Gebratene Eiernudeln - Hähnchen **16,00 €**
Khot Swel Kyaw - mit Chinakohl, Weißkohl, Pak Choi, Karotten, Ei, Sesamöl, Austern- und Sojasauce.

Gebratene Reis Vermicelli Nudeln - Tofu **16,00 €**
Kyar San Kyaw - mit Chinakohl, Weißkohl, Pak Choi, Karotten, Ei, Sesamöl, Austern- und Sojasauce.

Gebratene Reis Vermicelli Nudeln - Hähnchen **17,00 €**
Kyar San Kyaw - mit Chinakohl, Weißkohl, Pak Choi, Karotten, Ei, Sesamöl, Austern- und Sojasauce.

Gebratener Eierreis - Tofu **15,00 €**
Hta Min Kyaw - mit grünen Bohnen, Karotten, süßem Mais, Ei und dunkler Sojasauce.

Gebratener Eierreis - Hähnchen **16,00 €**
Hta Min Kyaw - mit grünen Bohnen, Karotten, süßem Mais, Ei und dunkler Sojasauce.

Gebratenes gemischtes Gemüse **14,50 €**
A Sane Kyaw - Karotten, Paprika, grüne Bohnen, Champignons, Mais, Chinakohl, Brokkoli in Austernsauce.

Gebratener Spinat **15,90 €**
Spinat Kyaw - kurz angebraten mit süßen Zwiebeln, Knoblauch und aromatischen, gerösteten Sesamsamen.

Geschmorte Aubergine **16,50 €**
Ka Yan Thi Nhat - Zart geschmorte Aubergine, aromatisch gewürzt.

KINDER

Yummy Egg Noodles - Tofu **9,00 €**
Khot Swel Kyaw - Gebratene Eiernudeln mit Chinakohl, Weißkohl, Pak Choi, Karotten, Ei, Sesamöl, Austern- und Sojasauce.

Yummy Egg Noodles - Hähnchen **10,00 €**
Khot Swel Kyaw - Gebratene Eiernudeln mit Chinakohl, Weißkohl, Pak Choi, Karotten, Ei, Sesamöl, Austern- und Sojasauce.

Happy Vermicelli - Tofu **9,00 €**
Kyar San Kyaw - Gebratene Rice Noodles mit Chinakohl, Weißkohl, Pak Choi, Karotten, Ei, Sesamöl, Austern- und Sojasauce.

Happy Vermicelli - Hähnchen **10,00 €**
Kyar San Kyaw - Gebratene Rice Noodles mit Chinakohl, Weißkohl, Pak Choi, Karotten, Ei, Sesamöl, Austern- und Sojasauce.

Sunny Rice - Tofu **9,00 €**
Hta Min Kyaw - Gebratener Reis mit Ei, grünen Bohnen, Karotten, süßem Mais und dunkler Sojasauce.

Sunny Rice - Hähnchen **10,00 €**
Hta Min Kyaw - Gebratener Reis mit Ei, grünen Bohnen, Karotten, süßem Mais und dunkler Sojasauce.

NACHTISCH

Farluda **10,00 €**
Farluda - Eierpudding, Milch, Vanilleeis, Cashewnüssen, getrockneten Rosinen, Agar-Agar, Rosen-Sirup.

Bananenkuchen **6,00 €**
Nga Pyaw Thee Shwe Kyi - weicher, saftiger Bananenkuchen aus Grieß und Eiern, bestreut mit Mohn, nach traditionellem burmesischen Rezept.

Kokos Klebreiskuchen **6,00 €**
Khout Nyin Shew Kyi - Klebreis mit Kokosmilch, garniert mit geraspelter Kokosnuss, nach traditionellem burmesischem Rezept.