Chay Viet

Brunnenstraße 164, 10119 berlin

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSUPPEN

Canh rong bien **3,50 €**
Suppe mit Tofu, Seetang, Wasserkastanien und Ingwer

Canh chua **3,50 €**
Süß Saure Suppe nach traditionellem südvietnamesischen Rezept, mit frischem Tofu, Tomaten, Champignons, Tamarinde, veredelt mit exotischen Kräutern (pikant)

Canh dua **3,50 €**
Kokosmilchsuppe mit frischem Tofu, Champignons, Tomaten, Zitronenblättern, Zitronengras und Kräutern (pikant)

Kiem **4,50 €**
Suppe mit Lotuskern, Kürbis, Taro, Tofu verfeinert mit frischen Kurkuma, Knoblauch, Kokosmilch und Kräutern

Van than sup **4,50 €**
Hausgemachte Teigtaschen mit pikant gewürztem Tofu, frischen Gemüse und Röstzwiebeln

VORSPEISE & SALATE

Goi cuon **3,50 €**
Sommerrollen: Tofu kombiniert mit aromatischem Salat, in weichem Reispapier eingewickelt. Passend dazu ein köstlicher Dip. Sehr beliebter Snack!

Cha gio **3,50 €**
Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Tofu, Shiitake, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse

Cha la lot **5,50 €**
Vietnamesisches Nationalgericht: geschmackvoll marinierter Tofu eingewickelt in Betelblätter und frischem Salat

Banh xeo **6,50 €**
knuspriger Pfannkuchen mit geschmackvoll mariniertem Tofu, Sojasprossen, scharfem Pak-Choi und Kräutern passend dazu eine hausgemachte Sauce

Goi thap cam **7,50 €**
Tofu mit scharfem Pak-Choi, Orangen, Mandarinen und diversen Salaten und Kräutern; dazu ein leichtes Salatdressing, Röstzwiebeln und Erdnüssen

Goi rong bien **7,50 €**
Tofu kombiniert mit Seetang, Gurken, Ananas, diversen Salaten und Kräutern; dazu ein pikantes Salatdressing, Röstzwiebeln und Erdnüssen

SPEZIAL

Gao luc muoi me **3,50 €**
Roter Wildreis im Tontopf gedämpft serviert mit gesalzenem Sesam. Vollwertige Mahlzeit und stärkt die Abwehrkraft.

Banh bao **3,50 €**
Gedämpfte Hefeklöbe gefüllt mit Gemüse, verschiedenen Bohnen und Pilzen, serviert in einer Bambusschale

REIS-/GLASNUDELGERICHTE

Bun xa ot **7,50 €**
Reisnudeln mit Salat der Saison, ausgewählten vietnamesischen Kräutern und gegrilltem geschmackvoll mariniertem Tofu mit Zitronengras und Chili (mild), serviert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen

Bun cha la lot **8,50 €**
geschmackvoll marinierter Tofu eingewickelt in Betelblätter auf Reisnudeln, kombiniert mit Salat der Saison und ausgewählten vietnamesischen Kräutern, dazu Röstzwiebeln und Erdnüssen

Pho xao **8,50 €**
gebratene Reisbandnudeln mit geschmackvoll mariniertem Tofu, Gemüse, dazu ausgewählte vietnamesische Kräutern (pikant)

Pho cary **8,50 €**
Reisnudeln mit selbstgemachtem Curry aus Gewürzen nach altem Familienrezept mit Kokosmilch, Milch/Sojamilch, frischem Gemüse und Tofu (pikant)

Mien xao **8,50 €**
gebratene Glasnudeln mit geschmackvoll mariniertem Tofu, verschiedenen Pilzen dazu ausgewählte vietnamesische Kräutern (pikant)

GROSSE SUPPEN

PHO **7,50 €**
Nationalgericht: Spezielle Suppe mit Tofu, Sojasprossen auf Reisbandnudeln verfeinert mit Kräutern

Pho chua **7,50 €**
Nationalgericht: Spezielle Suppe mit zartem Tofu, frischen Galgant, Zitronengras und Sojasprossen auf Reisbandnudeln, verfeinert mit Kräutern (pikant)

Mi quang **8,50 €**
Traditionelle mittelvietnamesische dichte Suppe mit Reisbandnudeln und Tofu, verschiedenen Pilzen, verfeinert mit Kokosmilch, Zitronengras, Minze, Sesam-Reis-Chip und Erdnüssen (pikant)

Wantan suppe **7,50 €**
Hausgemachte Teigtaschen mit pikant gewürztem Tofu, frischem Gemüse und Röstzwiebeln

REISGERICHTE

Curry **7,50 €**
mit selbstgemachtem Curry aus Gewürzen nach altem Familienrezept, mit Kokosmilch/Sojamilch, frischem Gemüse und Tofu (pikant)

Dau rau **7,50 €**
Tofu mit Saisongemüse und ausgewählten vietnamesischen Kräutern (pikant)

Dau nam **8,50 €**
Tofu mit Champignons, Shiitake Pilze, Tomaten, Cashewnüsse verfeinert mit Kräutern und Ingwer (pikant)

Dau xot ca **7,50 €**
Tofu mit frischen Tomaten, Gemüse und Koriander (pikant)

Kho to **8,50 €**
Traditionell geschmorte gefüllte Tofutaschen im Tontopf mit authentischer Gewürzmischung serviert mit gedämpftem Gemüse (pikant)

Kho ram **8,50 €**
Traditionell geschmorter Tofu, Aubergine und Champignons im Tontopf mit authentischer Gewürzmischung, verfeinert mit vietnamesischem Knöterich, serviert mit frischem Salat (pikant)

Ca bung **8,50 €**
Gedünstete Aubergine, Tofu, grüne Bananen, frischem Kurkuma und traditionelle Kräuterkombination mit exotischen Gewürzen (mild)

Sot me **7,50 €**
Tofu gebraten in Tamarindensoße, vietnamesischem Jungsellerie und Pak-choi (pikant)

Cam thap cam VEGETARISCH **8,50 €**
Vietnamesisches Bim Bap: Unten Reis und karamellisierter Tofu, Austernpilzen, eine Variation aus Gemüse und einem Ei oben darauf

Cha ca **8,50 €**
geschmackvoll marinierter Tofu und Austernpilzen eingewickelt in Seetangblätter mit Tomaten, Zucchini, Dill und Lauchzwiebeln verfeinert mit Zitronengras und Galgant (pikant)

NACHTISCH

Chuoi ran **4,50 €**
Knusprig gebackene Banane, eingewickelt in Spezial-Duftreis, dazu Kokosmilch, mit Erdnüssen und Sesam garniert

Chuoi chung **3,50 €**
Bananen Pudding: Banane in Kokosmilch eingelegt mit Rohrzucker, Erdnüsse und Sesam

Che bi **3,50 €**
Klebreis und Kürbisstückchen gezuckert mit Kokoscreme und Sesam