

Homey

Müllerstraße 70, 13349 berlin
+49 30 43722727

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUSHI VORSPEISEN

Miso Suppe 4,50 €

Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Tofu und Frühlingszwiebeln.

Miso Sake Suppe 5,00 €

Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Lachs, Tofu und Frühlingszwiebeln.

Seetang Salat 5,00 €

Eingelegter Seetangsalat mit Sesam.

Ebi Tempura 5,50 €

panierte Garnelen

Gyoza Chicken 6,00 €

Knusprig gebratene Teigtasche gefüllt Hühnerfleisch

Gyoza Chay **VEGAN** 5,50 €

Knusprig gebratene Teigtasche gefüllt Tofu

Nem Chay Mini **VEGAN** 5,50 €

Knusprig mini Frühlingsrollen gefüllt Vegetarisch, , Süß-Sauer-Soß

| SUPPEN

Canh Sà Dà (Tofu) **VEGAN** 5,50 €

Cremige Kokosmilchsuppe mit frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras & verfeinert mit Basilikum

Súp Vn Thn (Tofu) **VEGAN** 5,50 €

Wantan-Suppe mit gefüllten Teigtaschen , mit fischem Gemüse , mit Röstzwiebeln & Koriander

Súp rau **VEGAN** 5,50 €

Gemüsesuppe aus weichem Tofu , Pak Choi , frischem Gemüse & Koriander.

| VORSPEISEN - STARTERS.

u Luò (Edamame)		5,50 €
gekochte und gesalzen japanische Bohnen.		
Gí CUN (Tofu/Avocado)	VEGAN	5,50 €
Sommerrollen mit frischem Salat , frischen Kräutern , Erdnüsse ,Reisnudeln & mit Hoisin-Soße.		
Vn Thn Chiên (Tofu)	VEGAN	5,50 €
gebackene Blätterteigtaschen gefüllt mit Gemüse und Lauchzwiebeln & mit Süß-Sauer-Soße.		
Nem Chay	VEGAN	5,50 €
Gold-gebackene Frühlingsrollen mit gehacktem Tofu, Shiitake Pilzen ,grüner Bohne , Morcheln, Glasnudeln , frischem Gemüse & mit Süß-Sauer-Soße.		
Bánh Bao Chay	VEGAN	6,00 €
gedämpfte Hefeteigkloß gefüllt mit Morcheln, Karotten & Erbsen.		
Há Cỗ Hẹ (Tofu)	VEGAN	6,00 €
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit frischem Gemüse, Pilze & mit Soja-Soße.		

| SALAT

220.Gỉ Xoài Ngó Sen (Tofu)	VEGAN	8,50 €
Mango Salat , Lotusstielen, Sojasprossen , Erdnüssen ,Sesam,Koriander & mit Tom-Yum-Soße		
Gỉ Miq (Tofu)	VEGAN	8,50 €
Glasnudelsalat mit frischen Kräutern ,Erdnüsse , Koriander, Röstzwiebeln & mit Limetten-Chili-Soße oder Soja Sauce		

| HAUPTGERICHTE

.Canh Vn Thn (Tofu)	VEGAN	11,50 €
Wan-Tan-Nudeln Suppe mit frischem Gemüse, mit gefüllten Teigtaschen , frischen Kräutern, Koriander & Sesamöl.		
231.Phở Suppe (Tofu)	VEGAN	11,50 €
kräftige Suppe mit Reisbandnudeln , Koriander, Sternanis, Zimt, Gewürznelken, geröstetem Ingwer & Lauchzwiebeln		
PhởXào (Tofu/Seitan)	VEGAN	11,50 €
Gebratene Reisbandnudeln , Sojasprossen, Chinakohl, Röstzwiebeln , Pak Choi , Koriander & mit Sojasoße		
PhởXào (Knusprige vegane Hähnchen)	VEGAN	12,50 €
Gebratene Reisbandnudeln , Sojasprossen, Chinakohl, Röstzwiebeln , Pak Choi , Koriander & mit Sojasoße		
PhởXào (Knusprige vegane Ente)	VEGAN	13,50 €
Gebratene Reisbandnudeln , Sojasprossen, Chinakohl, Röstzwiebeln , Pak Choi , Koriander & mit Sojasoße		

| GLASNUDELN - GLASS NOODLES

Mì ǎo Xào (Tofu/Seitan) VEGAN **11,50 €**
Gebratene Glasnudeln , mit frischem Gemüse , Sojasprossen ,Paprika ,Chinakohl, Möhren & Pilze, Röstzwiebeln , Koriander & mit Sojasoße

Mì ǎo Xào (Knusprige vegane Hähnchen) VEGAN **12,50 €**
Gebratene Glasnudeln , mit frischem Gemüse , Sojasprossen ,Paprika ,Chinakohl, Möhren & Pilze, Röstzwiebeln , Koriander & mit Sojasoße

Mì ǎo Xào (Knusprige vegane Ente) VEGAN **13,50 €**
Gebratene Glasnudeln , mit frischem Gemüse , Sojasprossen ,Paprika ,Chinakohl, Möhren & Pilze, Röstzwiebeln , Koriander & mit Sojasoße

| UDON NUDELN

Udon Xào (Tofu/Seitan) VEGAN **11,50 €**
Gebratene japanische Udon Nudeln mit Sojasprossen, Zwiebeln, Gemüse der Saison , Koriander & mit Sojasoße

Udon Xào (Knusprige vegane Hähnchen) VEGAN **12,50 €**
Gebratene japanische Udon Nudeln mit Sojasprossen, Zwiebeln, Gemüse der Saison , Koriander & mit Sojasoße

Udon Xào (Knusprige vegane Ente) VEGAN **13,50 €**
Gebratene japanische Udon Nudeln mit Sojasprossen, Zwiebeln, Gemüse der Saison , Koriander & mit Sojasoße

| REISNUDELN

Bún Nam B ǎo (Tofu/Seitan) VEGAN **11,50 €**
Reisnudelsalat , Zitronengras , Sojasprossen, Karotte , Chili, Röstzwiebeln und Erdnüssen, Koriander & mit Limetten -Chili-Soße

Bún Nem Chay VEGAN **11,50 €**
Frühlingsrollen mit gehacktem Tofu, Shiitake Pilzen, Morcheln, Glasnudeln , frischem Gemüse & Kräutern, geröstete Erdnüssen und Röstzwiebeln,Reisnudeln , veganen Dressing

| HOMEY'S SOSSE

u Ph ǎo S ǎo VEGAN **12,50 €**
Gebratener Tofu mit Zitronengras, Seitan, Chili, Pak Choi, Sellerie ,frischen Koriander , frischem Gemüse & mit Jasminreis und mit Sojasoße

u N ǎm VEGAN **13,00 €**
Gebratener Tofu mit Champignons, Chili , Seitan , Morcheln, Austernpilzen, grünen Pfeffer, Cashew-Nüssen, Tomaten , frischen Kräutern & mit Jasminreis. und mit Sojasoße

| HOMEY'S CURRY

Rotes Curry (Tofu/Seitan) VEGAN	11,50 €
Kokosmilch , Koriander, Rotes Curry mit frischem Gemüse & mit Jasminreis	
Rotes Curry (Knusprige vegane Hähnchen) VEGAN	12,50 €
Kokosmilch , Koriander, Rotes Curry mit frischem Gemüse & mit Jasminreis	
Rotes Curry (Knusprige vegane Ente) VEGAN	13,50 €
Kokosmilch , Koriander, Rotes Curry mit frischem Gemüse & mit Jasminreis	
Erdnüsse- Soße (Tofu/Seitan) VEGAN	11,50 €
Kokosmilch in Erdnusssoße ,frischen Koriander , frischem Gemüse & mit Jasminreis	
Erdnüsse- Soße (Knusprige vegane Hähnchen) VEGAN	12,50 €
Kokosmilch in Erdnusssoße ,frischen Koriander , frischem Gemüse & mit Jasminreis	
Erdnüsse- Soße (Knusprige vegane Ente) VEGAN	13,50 €
Kokosmilch in Erdnusssoße ,frischen Koriander , frischem Gemüse & mit Jasminreis	
Mango-Soße (Tofu/Seitan) VEGAN	11,50 €
Kokosmilch ,frischen Koriander, Mango-Soße mit frischem Gemüse & mit Jasminreis	
Mango-Soße (Knusprige vegane Hähnchen) VEGAN	12,50 €
Kokosmilch ,frischen Koriander, Mango-Soße mit frischem Gemüse & mit Jasminreis	
Mango-Soße (Knusprige vegane Ente) VEGAN	13,50 €
Kokosmilch ,frischen Koriander, Mango-Soße mit frischem Gemüse & mit Jasminreis	

| HOMEY'S SPECIAL

Cm u Sesam VEGAN	14,00 €
Knusprige sesam Tofu mit gebratenem verschiedenen Gemüse, Koriander, Basilikum ,Sellerie , Zwiebeln ,Sojasoße & mit Jasminreis	

| SUSHI MENÜ

M5. vegan menü. VEGAN	15,50 €
3x Inari Nigiri , 8x Avocado Maki, 8x Crispy veggie	
M6. vegan spezial menü. VEGAN	17,00 €
4x Inari Roll, 4x Avocado Roll, 8x Crunchy Veggie Roll, 2x Avocado Nigiri	