



VIET BOWL

AM KANZLERAMT

VIETNAMESE KITCHEN

"Where Fire meets freshness - the spirit of Vietnam reimaged in Berlin"

In Vietnam ist Essen mehr als Nahrung. Es ist **Nähe, Wärme** und **Verbundenheit**.

Bei VIETBOWL AM KANZLERAMT grillen wir über Holzkohle, arbeiten mit frischen Kräutern und klaren Aromen und bringen Menschen an einen Tisch. Unsere Küche ist ehrlich. Modern interpretiert. Und immer dafür gemacht, gemeinsam genossen zu werden.

- VIETBOWL -

VORSPEISE S2 - 4

SMALL BITES & SHARINGS

VOR-SUPPEN

SPIESSEN

HAUPTSPEISEN S5 - 14

VEGAN 

GROSSE SUPPEN

SALATE

NUDELN

WOKS & REIS

VIETBOWL'S SIGNATURE

NACHTISCH S15

GETRÄNKE S15 - 21

ZAHLUNGSMETHODE

Bargeld
Karte ab 15,- €

Alle Preise sind in Euro angegeben

SMALL BITES & SHARING

1 EDAMAME 🌱

6,9

Sojabohnen mit Meersalz bestreut. / Soybeans sprinkled with sea salt.

2 HAPPY MONK 🌱 G, S, Se, 3

6,9

Gegrillte Auberginen mit Tofu und Soja-Limettensauce, Lauchzwiebel. / Grilled eggplant with soy-lime sauce, tofu and onions.

5 LYCHEE BITES G, F ★

10,9

Fein gehackte Garnelen, umhüllt von einer knusprigen Tapioka-Kruste. Serviert mit Trüffel-Mayo-Sauce. / Finely chopped shrimp, coated in a crispy tapioca crust – sweet and tender. Served with truffle mayo sauce.

6 SOJA-TAPIOKA KREATION 🌱 G, S, Se, 3 7,9

Vegane Spezialität aus Soja & Tapioka mit Soja-Limetten-Reduktion. / Vegan specialty made from soy & tapioca with soy lime reduction

7 PEARL ISLAND F, E, Se ★

11,9

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebelöl – serviert auf knusprigem Reis, garniert mit Erdnüssen und Zwiebeln / Grilled scallops with spring onion oil – served on crispy rice, topped with peanuts and onions.

8 OCEAN SPRING ROLL G, F, Ei, Se, S, 3, 10

7,9

Frühlingsrollen mit Garnelen, Flusskrebse, Mayonnaise, Zwiebeln und Karotten. / Spring rolls with shrimp, crayfish, mayonnaise, onions, and carrots.

15 CRISPY PORK BELLY F, S, Se, 5 ★

8,9

Knusprige Schweinebauch serviert mit einer würzigen süßlichen Sojasauce / Crispy pork belly with sweet soy sauce



Soja-Tapioka Kreation

VOR-SUPPEN

CANH CHUA VIETBOWL ^F

Leicht säuerlich und erfrischend – unsere Canh Chua aus kräftiger Rinderbrühe mit Cherrytomaten, Okra, Ingwer, Kräutern und Limette /Lightly sour and refreshing – our Canh Chua with rich beef broth, cherry tomatoes, okra, ginger, herbs and lime.

16.A	Hähnchen/ Chicken	7,9
16.B	Lachs/ Salmon	9,9
16.C	Tofu/ Tofu	7,9

FIRE SPIESSEN

Perfekt zum Teilen oder als Vorspeise

18.A DUCK SKEWERS ^{G, 5, F, Se} ★ 9,9

Über Holzkohle gegrillte Entenspieße nach Van-Dinh-Art, mariniert mit Galant, Zitronengras und traditionellen vietnamesischen Gewürzen

18.C SEPIA SAMBA ^{5, F, Se} ★ 9,9

Zart über Holzkohle gegrillte Sepia, mariniert mit Kräutern, Garnelenpaste und Chili

18.B BETEL LEAF PORK ^{5, F, Se} ★ 7,9

Würzig mariniertes Schweinehackfleisch, in aromatischen Betelblätter gewickelt und schonend über Holzkohle gegrillt

18.D PORK SATAY ^{5, F, Se} ★ 7,9

Zartes Schweinefleisch, mariniert mit traditionellen vietnamesischen Gewürzen - ein aromatischer Streetfood Klassiker



SKEWERS PLATE ^{5, G, F, SE} 17,9

Duck Skewer, Betel Leaf Pork, Sepia Samba, Pork Satay

- A Bite of Vietnam -

CRISPY PORK BELLY

Knusprige Schweinebauch serviert mit einer würzigen süßlichen Sojasoße.



LYCHEE BITES

Fein gehackte Garnelen, umhüllt von einer knusprigen Tapioka-Kruste. Serviert mit Trüffel-Mayo-Sauce.



PEARL ISLAND

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebelöl – serviert auf knusprigem Reis, garniert mit Erdnüssen und Zwiebeln.



VEGAN

20 UDON KRÄUTERSEITLING SUPPE ^{G, Se} 15,9

Udon-Nudeln mit Kräuterseitlingen, Brokkoli, Ananas und Kirschtomaten – mit Ingwer, Zitronengras, Sesamöl und Koriander / Udon noodles with oyster mushrooms, broccoli, pineapple and cherry tomatoes – with ginger, lemongrass, sesame oil and coriander.

21 VEGGIE VIETBOWL ^{E, G, S, Se} 15,9

Gegrilltes Gemüse mit Zuckererbsen, Chinakohl und Kräuterseitlingen – in Soja-Indochine-Soße mit Tofu, Erdnüssen und Jasminreis / Grilled vegetables with sugar snap peas, Chinese cabbage and king oyster mushrooms – in soy-Indochine sauce with tofu, peanuts and jasmine rice.



Huong Pagoda

22 LAUGHING MONK ^{G, S, Se, 3} 15,9

Gebratenes veganes Soja Protein mit Gemüse in Thymian-Zitronengras-Sojasauce, serviert mit Jasminreis. / Fried vegan soy protein with vegetables in thyme-lemongrass-soy jus, served with jasmine rice.

23 BUDDHA BOWL ^{G, S, Se} 15,9

Feines Tofu und Auberginen in Soja-Limetten-Reduktion – mit Gemüse und Jasminreis / Fine tofu and eggplant in soy-lime reduction – with vegetables and jasmine rice.

24 ONE PILLAR PAGODA ^{G, S, Se, 3} 15,9

Hausgemachte vegane Char-Siu-Delikatesse aus Soja und Tapioka – serviert mit frischem Gemüse und Jasminreis / Homemade vegan Char Siu delicacy made from soy and tapioca – served with fresh vegetables and jasmine rice.

25 HUONG PAGODA ^{G, S, Se, 3} ★ 15,9

Karamellisierte vegane Delikatesse aus Soja und Tapioka – mit frischem Gemüse und Jasminreis / Caramelized vegan delicacy of soy and tapioca – with fresh vegetables and jasmine rice.

NUDELN- SUPPEN

“Vietnamesische Nudelsuppen – von traditionell bis modern-fusion”

PHO HA NOI ^{F, 5} ★

Reisbandnudeln in klarer Hühnerbrühe aus Markknochen – sanft geköchelt mit Zimt, Kardamom, Anis und Ingwer, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Koriander und Sprossen / *Rice ribbon noodles in clear chicken broth from marrow bones – gently simmered with cinnamon, cardamom, anise and ginger, finished with spring onions, coriander and sprouts.*

30 Rindfleisch	15,5
31 Hähnchenbrustfilet	15,5
32 Tofu	15,5



PHO HA NOI - mit Rindfleisch

“Im Duft der Brühe erwacht die Erinnerung”

36 VIETBOWL UDON SOUP ^{G, F, Se} **18,9**

Udon-Nudeln in aromatischem Hühnerfond nach südvietnamesischer Art – mit frischem Lachs, Cherrytomaten, Okra, Ingwer, Koriander und Dill, vollendet mit Lauchzwiebeln / *Udon noodles in aromatic chicken broth, Southern Vietnamese style – with fresh salmon, cherry tomatoes, okra, ginger, coriander and dill, finished with spring onions.*

SALATE

“Großer Salat mit frischen vietnamesischen Kräutern & hausgemachten Limetten-Dressing”

VIETBOWL MANGO G, F, Ei, H, E ★

Frische Mango mit Salat und Cherrytomaten, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern und einer milden Olivenöl-Passion-Vinaigrette. Wahlweise mit / Fresh mango with salad and cherry tomatoes, topped with roasted peanuts, fresh herbs, and a mild olive oil -passionfruit vinaigrette. Choice of

50 Entenbrustfilet/ Duck breast	18,9
51 Gegrillte Hähnchen/ Grilled chicken	15,9
52 Rinderstreifen/ sliced sirloin steak	16,9
53 Lachs, Dill & Schalotten/ Salmon, dill & shallots	18,9
54 Thunfisch , Dill & Schalotten/ Tuna, dill & shallots	19,9
55 Tofu/ Tofu	15,9

“Essenz der Kräuter”

In der vietnamesischen Küche trägt jedes Blatt eine eigene Geschichte: Basilikum voller Wärme, Shiso mit Tiefe, Limettenblatt und Zitronengras wie ein Hauch Tropen.

Bei VietBowl Kaiserdamm nennen wir es Element of Herbs – kleine Aromen mit großer Kraft, die Würze ausbalancieren, Frische wecken und jedem Gericht seine Seele schenken.

“Frische, die jedem Gericht Seele schenkt.”



NUDELN

“Vietnamesische Nudeln, Reisbandnudeln mit gemischtem Salat, Kräuter und Soße”

BUN NAM BO G, F, Se, E

Lauwarme Reisnudeln mit frischen Salat, Kräutern, Sesam und Erdnüssen – verfeinert mit Fisch-Ingwer-Vinaigrette / Lukewarm rice noodles with fresh salads, herbs, sesame and peanuts – refined with fish-ginger vinaigrette.

60 Entenbrustfilet/ Duck breast	18,9
61 Gegrillte Hähnchen/ Grilled chicken	15,9
62 Rinderstreifen/ sliced sirloin steak	16,9
63 Lachs, Dill & Schalotten/ Salmon, dill & shallots	18,9
64 Thunfisch , Dill & Schalotten/ Tuna, dill & shallots	19,9
65 Tofu/ Tofu	15,9

PHO BEN TRE G, F, Se, E

Reisbandnudeln in cremigem Kokos-Curry aus Bến Tre – serviert mit frischen Salat, Kräutern, Sesam, Erdnüssen, Anis und Zimt / Ribbon noodles in creamy coconut curry from Bến Tre – served with fresh salads, herbs, sesame, peanuts, anise and cinnamon.

70 Entenbrustfilet/ Duck breast	18,9
71 Gegrillte Hähnchen/ Grilled chicken	15,9
72 Rinderstreifen/ sliced sirloin steak	16,9
73 Lachs, Dill & Schalotten/ Salmon, dill & shallots	18,9
74 Thunfisch , Dill & Schalotten/ Tuna, dill & shallots	19,9
75 Tofu/ Tofu	15,9



Bun Nam Bo mit Ente

WOK & REIS

“Vietnamesische Wokgerichte & Bowls – modern interpretiert”

MEMORY INDOCHINE G, S, E, Se

Gegrillte Zuckererbsen, Chinakohl und Kräuterseitlinge – verfeinert mit Erdnüssen und hausgemachter Soja-Indochine-Soße, serviert mit Jasminreis / Grilled sugar snaps, Chinese cabbage and oyster mushrooms – refined with peanuts and homemade soy-Indochine sauce, served with jasmine rice.

90 Entenbrustfilet/ Duck breast	18,9
91 Gegrillte Hähnchen/ Grilled chicken	15,9
92 Rinderstreifen/ sliced sirloin steak	16,9
93 Lachs, Dill & Schalotten/ Salmon, dill & shallots	18,9
94 Thunfisch , Dill & Schalotten/ Tuna, dill & shallots	19,9

MOUNTAIN SUNRISE G, Se

Im Wok gebratener Babymais und Saisongemüse – verfeinert mit Thymian-Zitronengras-Soja-Fond, serviert mit Jasminreis / Wok-fried baby corn and seasonal vegetables – refined with thyme-lemongrass-soy stock, served with jasmine rice.

110 Entenbrustfilet/ Duck breast	18,9
111 Gegrillte Hähnchen/ Grilled chicken	15,9
112 Rinderstreifen/ sliced sirloin steak	16,9
113 Lachs, Dill & Schalotten/ Salmon, dill & shallots	18,9
114 Thunfisch , Dill & Schalotten/ Tuna, dill & shallots	19,9
115 Tofu/ Tofu	15,9

GOLDEN SPRING G, E, F, Se

Cremiges Kokos-Curry mit Süßkartoffeln, Champignons und Saisongemüse – verfeinert mit Erdnüssen und Kräutersalat, serviert mit Jasminreis / Creamy coconut curry with sweet potatoes, mushrooms and seasonal vegetables – refined with peanuts and herb salad, served with jasmine rice.

100 Entenbrustfilet/ Duck breast	18,9
101 Gerillte Hähnchen/ Grilled Chicken	15,9
102 Rinderstreifen/ Sliced sirloin steak	16,9
103 Lachs, Dill & Schalotten/ Salmon, dill & shallots	18,9
104 Thunfisch, Dill & Schalotten/ Tuna, dill & shallots	19,9
105 Tofu/ Tofu	15,9



Golden Spring mit gegrilltem Huhn

VIETBOWL'S SIGNATURE

Holzkohle · Wok · Vietnamesische Seele

120 BUN CHA HA NOI E, F, Se ★ 18,9

Holzgegrillter Schweinekamm & Hackfleisch-Bällchen mit frischen Kräutern, Salat, eingelegtem Kohlrabi und Karotten./ Charcoal-grilled pork neck and juicy pork patties, served with herb salad, pickled kohlrabi and carrots

Soße: hausgemachter Umami-Fischsoße./ Homemade umami fishsauce

Beilage: Reismudeln/ Rice noodles

121 CHẢ CÁ LÃ VỌNG F, Se, K, E, 5 ★ 25,9

Seit 1871 ein ikonisches Gericht aus Hà Nội – goldbraun gebratener Stör mit Kurkuma, Galgant, Frühlingszwiebeln und Dill, serviert in heißer Pfanne/ Since 1871, an iconic dish from Hà Nội – golden-seared sturgeon with turmeric, galangal, scallions and dill

Soße: fermentierte Garnelensauce/ Fermented shrimp sauce

Beilage: Reismudeln/ Rice noodles

122 LOTUS LAKE F, G, S, Se ★ 20,9

Zartes, über Holzkohle gegrilltes Perlhuhn mit vietnamesischen Gewürzen mit Shiitake, Lotuskernen, Edamame und Karotten/ Tender charcoal-grilled guinea fowl with Vietnamese spices with shiitake, lotus seeds, edamame and carrots

Soße: Rotwein Teriyakisauce/ Red wine teriyaki sauce

Beilage: Lotusgedämpften Reis/ Lotus steamed rice

123 PEPPER BEEF G, S, Se, 1, 5 ★ 19,9

Zart sautiertes Rindfleisch mit Wildbrokkoli, Paprika, Schalotten und Shimeji-Pilzen./ Tender beef with wild broccoli, bell peppers, shallots and shimeji mushrooms

Soße: schwarzer Pfeffersauce/ Black pepper sauce

Beilage: knusprigen Bao Brötchen/ crispy bao buns

VIETBOWL'S SIGNATURE

Holzkohle · Wok · Vietnamesische Seele

124 ZEN DELIGHT G, S, Se, 3 ★ 17,9

Pflanzliche Delikatesse aus Soja und Tapioka mit Wildbrokkoli, Shiitake, Lotuskernen, Edamame und Karotten / *Plant-based delicacy of soy and tapioca with wild broccoli, shiitake, lotus seeds, edamame and carrots.*

Soße: Karamellisierte Kokosmilch-Zimt-soße/ *Caramelised coconut milk cinnamon sauce*

Beilage: Lotusgedämpften Reis/ *Lotus steamed rice*

125 PLUM HARMONY DUCK G, J, Se, 3 ★ 22,9

Zart gebratene Entenbrust mit Wildbrokkoli und Pfifferlingen/ *Tender duck breast with wild broccoli and chanterelles*

Soße: Pflaumen-Schwarzebohnen-soße/ *Plum black bean sauce*

Beilage: Jasminreis/ *Jasmin rice*

126 GOLDEN PORK BELLY F, S, Se, 5 ★ 18,9

Goldbraun und herrlich knusprig gebratene Schweinebauch mit frischem Wildbrokkoli und Zucchini/ *Golden crispy pork belly with fresh wild broccoli and zucchini*

Soße: aromatischen würzig süßlichen Sojasoße/ *aromatic sweet soy sauce*

Beilage: Jasminreis/ *Jasmin rice*

127 VIETBOWL HOTPOT (FÜR 2 PERSON) F, K, 5 ★ 49,9

Aromatischer vietnamesischer Hotpot mit Knochenbrühe, Zitronengras, Galgant, Chili und Limettenblättern – am Tisch mit frischen Meeresfrüchten, Pilzen, Gemüse und Nudeln zubereitet / *Aromatic Vietnamese hotpot with bone broth, lemongrass, galangal, chili and lime leaves – cooked at the table with fresh seafood, mushrooms, vegetables and noodles.*

FIRE - Holzkohle & Wok Feuer

Die Kraft des Feuers – Holzgrill, Wok, Flamme.

Intensiv, mutig, voller Energie.

Hier entstehen Röstaromen, Knusprigkeit und der unverwechselbare Charakter unserer Küche

BUN CHA HA NOI

Holzgegrillter Schweinekamm & Hackfleisch-Bällchen mit
frischen Kräutern, Salat, eingelegtem Kohlrabi und Karotten
Hausgemachter Umami-FischSoße
Reisnudeln



CHẢ CÁ LÃ VỌNG

Seit 1871 ein ikonisches Gericht aus Hà Nội – goldbraun gebratener Stör
mit Kurkuma, Galgant, Frühlingszwiebeln und Dill, serviert in heißer
Pfanne mit Reisnudeln, Erdnüssen und fermentierter Garnelensauce



LOTUS LAKE

Zartes, über Holzkohle gegrilltes Perlhuhn mit vietnamesischen Gewürzen mit Shiitake, Lotuskernen, Edamame und Karotten
Rotwein Teriyakisoße
Lotusgedämpften Reis



PEPPER BEEF

Zart sautiertes Rindfleisch in schwarzer Pfeffersauce mit Wild Brokkoli, Paprika, Schalotten und Shimeji-Pilzen
serviert mit knusprigen Bao-Buns



PLUM HARMONY DUCK

Zart gebratene Entenbrust mit Wildbrokkoli und Pfifferlingen –
verfeinert mit Pflaumen-Schwarzbohnen-Sauce, serviert mit
Jasminreis



GOLDEN PORK BELLY

Goldbraun und herrlich knusprig gebratene Schweinebauch mit frischem
Wildbrokkoli und Zucchini
Aromatischen würzig süßlichen Sojasoße
Jasminreis



DESSERTS

Süßer Abschluss · Leicht · Vietnamesische Seele

130 CHE HAT SEN ^{M, E, Se} ★

7,9

Ein traditioneller Dessert aus Vietnam aus Lotuskernen, Mungbohnen, verfeinert mit cremiger Kokosmilch, Erdnüssen und Kokosraspeln./
traditional vietnamese dessert with lotus seeds, mung beans, creamy coconut milk, peanuts and coconut flakes

140 VIETBOWL BRÜLEE ^{1, 3, Ei, M}

7,9

Crème Brûlée mit Ingwer und Zimt/ Crème Brûlée
with ginger and cinnamon

150 Lava Cake ^{G, Ei, M}

7,9

Schokoladensoufflé mit Kokoseis/ chocolate souffle
with coconut ice cream

160 MANGO STICKY RICE ^{Se} ★

7,9

Klebreis mit Kokossoße und Mango/ Mango sticky rice
with sweet coconut sauce

170 VIETBOWL ICECREAM ^{M, Ei}

6,9

Wahlweise: Pistachios
Kokosnuss



Mango sticky rice

HOMEMADE LEMONADES

CHANH DA ★	7,9
Limetten, Kumquats, Brauner Zucker	
HANOI LIME TALK ★	7,9
Limetten, vietnamesischer Kumquats, Brauner Zucker, Schwarzer Tee	
MANGO VIETBOWL	7,9
Mangosaft, Limetten, Kumquats	
MANGO CALPIS M, 10 ★	7,9
Mangosaft, Calpis, Limetten, Kumquats	
PASSION VIETBOWL	7,9
Maracujasaft, Limetten, Kumquats	
PASSION CALPIS M, 10 ★	7,9
Maracujasaft, Calpis, Limetten, Kumquats	
RED DISTRICT ★	7,9
Himbeere, Virgin Mojito, Sprite, Limetten	
MORNING CLOUD 1, 3, 10	7,9
Maracujasaft, Ginger Bier, Limetten, Kumquats	

SMOOTHIES

HA NOI ²	7,9
Avocado, Banane, Spinat, Kokoswasser, Pistazien	
SAI GON ²	7,9
Mangopulp, Ananas, Ingwer, Minze, Kumquats, Orangensaft	

SOFTDRINKS

	0,2L	0,75L
COCA COLA / ZERO ^{1, 2, 7, 10}	4,5	-
TAUNUS QUELLE WATER <i>medium / still</i>	4,2	7,9
GINGER ALE / GINGER BEER / TONIC WATER ^{1, 2, 10} von Thomas Henry	4,9	-

SÄFTE / SHORLE

	0,2L
MANGO, MARACUJA <i>Soft / Schorle</i>	4,9
VIO APFELSCHORLE ¹⁰	4,9
VIO RHABARBERSCHORLE ¹⁰	4,9

FRISCHE SÄFTE

	0,2L
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	6,9
FRISCH GEPRESSTER APFELSAFT	6,9
FRISCH GEPRESSTER GRAPEFRUITSAFT	6,9
FRISCHER VIETBOWLSAFT Ingwer, Grapefruit, Apfel, Orangen, Kumquats	7,9



TEA

	Tasse
GRÜNES JEWEL Organischer Grüntee, Matcha, gerösteten Reiskörnern	5,5
JASMIN DRACHEN PERLEN Gerollte Teeblätter, mehrfach mit frischen Jasminblüten veredelt, Süßholz	5,5
SUN GLOW Ingwer, Limetten, Kumquats, Goji-Beeren, Zimt, Honig	5,5
GOLDEN BREEZE Minze, Kumquats, Chrysanthemen Blüten, Süßholz, Honig	5,5
SUNRISE LEMONGRAS Zitronengrass, Limetten, Orangen, Zimt, Honig	5,5
INDOCHINE GARDEN Vitalisierender Tee aus Hibiscus, Chrysanthemen Blüten, Goji- Beeren, Honig	5,5

COFFEE

KAFFEE CREMA	4,5
AMERICANO	4,5
ESPRESSO	3,9
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACHIATO	4,9

Phin- Vietnamesische Kunst des langsamen Kaffees

ORIGINAL VIETNAMESE COFFEE ★	6,9
mit Kondens-Milch	
VIETNAMESE ICED COFFEE ★	8,9
mit Eiswürfeln, Kondensmilch	



FASSBIER

	0,25L	0,3L	0,4L	0,5L
CARLSBERG	-	4,7	-	6,7
DUCKSTEIN WEIZEN	-	4,9	-	6,9
GRIMBERGEN DOUBLE (DUNKEL)	4,7	-	-	6,9
BROOKLYN LAGER	-	-	5,9	-
RADLER WITH SPRITE	-	4,7	-	6,7

FLASCHEN BIER

ERDINGER KRISTALL

FL. 0,5L 6,9

TIGER BEER

FL. 0,33L 4,9

Das größte Asian Bier Brand aus Singapur

AKOHOLFREIES BIER

ERDINGER HEFEWEIZEN

FL. 0,5L 6,9

LÜBZER ALK. FREI

FL. 0,33L 4,5

COCKTAILS

APERITIF

- VIETBOWL APEROL** ★ 8,9
Aperol, Processco, Soda, Sorbet, Orange, Limetten
- HUGO** 8,9
Holundersyrup, Processco, Soda, Limetten, Minze
- MARACUJA SPRITZ** ★ 9,5
Aperol, Maracujasaft, Processco, Soda

SIGNATURE

- BASIL SMASH** ★ 9,9
Gin, Basilikum, Zuckersirup, frische Limettensaft
- MANGO CALPIS VODKA** M, 10 ★ 9,9
Mangosaft, Absolut Vodka, Calpis, Limetten, Kumquats, Crusheis
- MARACUJA CALPIS VODKA** M, 10 ★ 9,9
Maracujasaft, Absolute Vodka, Calpis, Limetten, Kumquats, Crusheis

ASIAN FUSION COCKTAILS

PASSION MOJITO ★ 9,9
White Rum, Kumquats, Limetten, Braunzucker, Maracujasaft, Soda

YUZU GIN SOUR ★ 10,9
Gin, Yuzu, Zuckersirup, Orangensaft

GINGER MULE ★ 9,9
Vodka, Ginger Bier, Limetten, Kumquats, Crusheis

INDOCHINE MARTINI ★ 10,9
Vodka, vietnamesischer Espresso, Kahlua, Zuckersirup

CLASSIC

GIN TONIC 10,5
Gin nach Wahl: Hendrick, Monkey, Ginsul, Brockman 's, Tonic

BROCKMAN 'S & TEA 9,9
Brockman 's Gin, Tonic, Waldbeere Tee

WHISKY COLA
Talisker/ Laphroaig, Cola 10,9
Macallan, Cola 12,9

WHISKY SOUR 10,9
Talisker Whisky, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

RUM COLA 10,9
Zacapa, Cola

SHOTS

NEP MOI 7
vietnamesischer Reisschnaps

ABSOLUT VODKA / JÄGERMEISTER 7

TALISKER/ LAPHROAIG SCOTCH WHISKY 8,5

MACALLAN 9,9

ZACAPA RUM 8,5



1. Farbstoff / dye
2. Koffeinhaltig / caffeinated
3. Konservierungsstoff / preservatives
4. Chininhaltig / quinin
5. Geschmacksverstärker / flavor enhancer
6. Süßungsmittel / sweeteners
7. Nitritpökelsalz / nitrite pickling salt
8. Stabilisator / stabilizer
9. Enthält Sulfite / sulphites Se.Sesam /
10. Säuerungsmittel / acidifiers

- G.Glutenhaltiges,Weizenmehl / gluten,wheat flour
K.Krebstiere / crustaceans
F. Fisch / fish
Ei.Eier / egg
S.Soja / soy
M.Milch,Laktose / milk,lactose
E.Erdnüsse / peanuts
J.Sellerie / celery
Se.Sesam / sesame
H.Senf / mustard

Besuchen Sie uns auch an folgenden Adressen:



BERLIN

VIETBOWL- Kaiserdamm

Kaiserdamm 6
14057 Berlin

VIETBOWL- F-Hain

Straßmannstraße 41,
10249 Berlin

VIETBOWL- Bömischer Platz

Bömische Str. 13
12055 Berlin

VIETBOWL- Potsdamer Platz

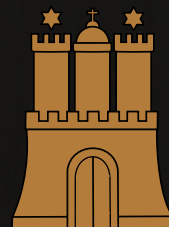
Marlene-Dietrich-Platz 1,
10785 Berlin

VIETBOWL- Hermann Platz

Karl-Marx-Straße 9,
12043 Berlin

VIETBOWL- Uhlandstraße

Uhlandstraße 156,
10719 Berlin



HAMBURG

Vietbowl Hamburg

Gertrudenstraße 13,
20095 Hamburg

