

**Goi Cuon - Sommerrollen** B,H,C,M **4,8**

gefüllt mit Reisfadennudeln, Salat, Erdnüssen, Ei, Minze.

Serviert mit einer Minzfischsoße oder Erdnussdip.

Wählbar mit:

**Tom** gedämpfte Garnelen

**Bo** Avocado (Hoisin Dip)

**Ga** gegrillte Hühnerbrust

**Dau** gebackener Biotofu (auf Wunsch )

**Nem Ran - Frühlingsrollen** c,B **4,8**

goldbraun gebackene Reispapierrollen mit Hühnerbrust, Garnelen, Glasnudeln und Gemüsefüllung mit einer hausg. Minzfischsoße.


**Thit Sate Nuong** F,H,M **4,8**

gegrillte Hühnerspieße mariniert nach traditioneller Sate-Art mit rotem Curry und Zitronengras. Serviert mit gerösteten Sesamkernen und hausg. Erdnussdip.

**Dau Com**  N,I **4,8**

gebackener Biotofu mit Reisflakes ummantelt dazu hausg. Dip

**Süßkartoffel** I,L **4,8**

Süßkartoffel Pommes mit hausg. Dip ( auf Wunsch )

**Avocado Chien** B,I,L **8,5**


halbe Avocado gebacken mit hausg. Dressing dazu mariniertes Thunfisch, Sesam

**Ebi Furai** c **4,8**

Goldbraun gebackene Großgarnelen


**Goi Mien - Glasnudelsalat** H,M,B,C **4,8**

Salat mit Glasnudeln, eingelegte süß-saure Möhren, Gurke  
Kräutern und Erdnüsse. Serviert mit einer hausg. Dressing.  
Wählbar mit:

- Tom** gedämpfte Garnelen
- Ga** Hühnerbrust
- Dau** gebackener Biotofu\_(auf Wunsch )

**Goi Xoai - Mangosalat** H,M,B,C **4,8**

gemischter Salat mit frischer Mango, eingelegten  
Lotusstängeln, Kräutern und Erdnüssen.  
Wählbar mit:

- Tom** gedämpfte Garnelen
- Ga** Hühnerbrust
- Dau** gebackener Biotofu ( auf Wunsch )

**Edamame**  N **4,5**

gedämpfte Sojabohnen mit Salz

**Kaiso Sarada**  F,L **4,9**

Frischer Seetangsalat mit hausgemachtem Sesamdressing

**Green Tatar** N **6,5**


fein geschnittene Rote Beete und Avocado mit Yuzu-Soja  
Dressing

**Tatar Mix** B,F,M **8,5**

Fein geschnittene Avocado mit mariniertem Lachs und  
Thunfischtatar dazu Yuzu-Soja Dressing.

**Pho** B,M **9,5**

klare 5-Gewürzbrühe mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen, vietn. Kräutern und Limette. Nachträglich können die Suppen mit Hoisin- und Chillisoße individuell abgeschmeckt werden. Wählbar mit:

- Bo** Rinderfilet
- Ga** Hühnerbrust
- Dau** Biotofu (auf Wunsch )

**Banh Canh Chua** c,B **9,5**

Bio-Vollkornreisnudeln und Mini Pakchoi in einer süß-säuerlichen Tamarindenbrühe dazu Tomaten, Ananas, Frühlingszwiebel und Koriander. Wählbar mit:

- Ga** Hühnerbrust
- Tom** gedämpfte Garnelen
- Dau** gebackener Biotofu

**Bun Bung** c,B **9,5**

Reisfadennudeln in einer Brühe aus Tamarind und Kurkuma, Tarostangen, Tomaten, Ananas, Koriander und versch. Kräutern. Wählbar mit:

- Ga** Hühnerbrust
- Ca** Pangasiusfilet
- Dau** gebackener Biotofu

**Soratobu Soba** M,I,F **9,9**

**Japanische Grünteenudeln mit gegrillten Hühnerspieße, frischen Saisonsalat, hausg. Pesto und Teriyakisoße serviert auf fliegenden Stäbchen**

**Bun Thit Nuong** B,H,F **9,5**

gegrilltes Schweinefleisch auf Reisfadennudeln, abgestimmt mit unserer hausg. Minzfischsoße dazu Saisonsalat, Koriander, Minze, Erdnüssen und Sesam.

**Bun Bo Nam Bo** B,H,F,E **9,5**

mariniertes Rindfleisch mit Sellerie im Wok auf Reisfadennudeln dazu Saisonsalat und versch. Kräutern. Abgeschmeckt mit unserer hausg. Minzfischsoße serviert mit Röstzwiebeln.

**Bun Ga Nuong Xa Ot** B,H,F **9,5**

gegrilltes Hühnerfleisch mariniert mit Limettenblättern und Zitronengras dazu Reisfadennudeln, Salat, Koriander und Minze. Verfeinert mit einer Minzfischsoße, gerösteten Sesamkernen und Erdnüssen.

**Cha Ca la Vong** B,H,F **9,5**

goldbraun gebackener Pangasiusfilet in einer Dillkräuter-Kurkuma-Marinade abgeschmeckt mit einer Minzfischsoße und roter Chili, in Begleitung mit Reisfadennudeln, Salat, frischen Kräutern dazu Erdnüssen und Sesam.

**Bun Dau** ( auf Wunsch  ) B,H,F,M **9,5**

zarter Biotofu in einer Pfeffer- Koriandermarinade im Wok geschwenkt serviert mit Reisfadennudeln, Salat, Koriander und Minze. Abgeschmeckt mit einer hausg. Minzfischsoße, Sesam und Erdnüssen.

**Sup Dua** <sup>c,M,G</sup> 4,8

Kokosmilchsuppe mit frischem Champignons, Zitronengras, rotem Curry und Koriander nach südvietnamesischer Art.  
Wählbar mit:

**Tom** gedämpfte Garnelen

**Ga** Hühnerbrust

**Dau** gebackener Biotofu

**Sup Mien Ga Xe** <sup>B</sup> 4,8

Traditionelle Hanoi Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet in klarer Brühe. Serviert mit Koriander und versch. Gemüse.

**Sup Hoanh Thanh** <sup>B,C</sup> 4,8

Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Hühnerbrust dazu Gemüse in klarer Brühe. Serviert mit Koriander.

**Miso Suppe**  <sup>N</sup> 3,8

Sojabrühe mit Seetang, Seidentofu und Frühlingszwiebel

**Ochazuke** <sup>B</sup> 4,5

Lachssuppe mit Reis und Seetang

## **Nigiri 1 Stk.** L,B,C,A,M,K,I

<b>Sake</b>	Lachs (flambiert + 0.50)	<b>2,2</b>
<b>Maguro</b>	Thunfisch (flambiert + 0.50)	<b>2,4</b>
<b>Ebi</b>	Garnele	<b>2,4</b>
<b>Mutzu</b>	Butterfisch (flambiert + 0.50)	<b>2,2</b>
<b>Ika</b>	Tintenfisch	<b>2,1</b>
<b>Hotategai</b>	Jakobsmuschel flambiert	<b>2,5</b>
<b>Ikura</b>	Kaviar	<b>3,5</b>
<b>Unagi</b>	gegrillter Aal	<b>3,2</b>
<b>Saba</b>	Makrele	<b>3,0</b>
<b>Hamachi</b>	Gelbschwanz	<b>2,4</b>
<b>Tamago</b> 🌱	jap. Omelett	<b>1,9</b>
<b>Inari</b> 🌱	Tofutasche	<b>1,9</b>
<b>Avocado</b> 🌱	Avocado	<b>2,2</b>
<b>Green Gunkan</b> 🌱	eingelegter Seetang	<b>2,2</b>

## **Maki 6 Stk.** L,B,C,A,M,K,I

<b>Sake</b>	Lachs	<b>3,8</b>
<b>Ebi</b>	Garnele	<b>3,9</b>
<b>Tekka</b>	Thunfisch	<b>4,0</b>
<b>Spicy Tekka</b>	marinierter Thunfisch, leicht scharf	<b>4,1</b>
<b>Spicy Sake</b>	marinierter Lachs, leicht scharf	<b>3,9</b>
<b>Kani</b>	mariniertes Flusskrebsfleisch	<b>3,7</b>
<b>California</b>	Krebsfleischimitat, Avocado	<b>3,5</b>
<b>Salmonskin</b>	gegrillte Lachshaut	<b>3,7</b>
<b>Mutzu</b>	Butterfisch	<b>3,5</b>
<b>Unagi</b>	gegrillter Aal	<b>4,2</b>
<b>Tamago</b> 🌱	jap. Omelett	<b>3,4</b>
<b>Kappa</b> 🌱	Gurke	<b>3,2</b>
<b>Avocado</b> 🌱	Avocado	<b>3,5</b>
<b>Kampyo</b> 🌱	Kürbisstreifen	<b>3,2</b>
<b>Oshinko</b> 🌱	eingelegter Rettich	<b>3,2</b>
<b>Rucola</b> 🌱	Rucola mit Philadelphia	<b>3,4</b>

### **Mini Crispy Rolls 8 Stk.** B,C,K,I,A,D

**Sake** 5,4  
Lachs, Frischkäse

**Mutzu** 5,4  
Butterfisch, Lauchzwiebel

**Kani** 5,6  
Mariniertes Krebsfleisch

**Avocado**  5,2  
Avocado, Frischkäse

**Tuna** 6,6  
gekochter Thunfisch, Lauchzwiebel

### **Big Crispy Rolls 6 Stk.** B,C,K,I,A,D

**Sake** 8,2  
Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Frischkäse

**Maguro** 8,7  
gekochter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebel

**Ebi Unagi** 8,7  
Garnele, gegrillter Aal, Avocado, Gurke

**Mutzu** 8,2  
Butterfisch, Gurke, Avocado, Massage, Lauchzwiebel

**Kani** 8,7  
mariniertes Flusskrebisfleisch, Gurke, Avocado, Lauchzwiebel,  
Mayonnaise

**Veggie**  8,0  
gemischte Gemüsefüllung, Avocado

## **Inside-Out 8 Stk.** B,C,K,I,A,D

<b>California</b> Krebsfleischimitat, Avocado, Masago	8,2
<b>Sake</b> Lachs, Avocado, Masago	8,7
<b>Maguro</b> Thunfisch, Gurke, Masago	9,2
<b>Salmonskin</b> gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam	8,7
<b>Kani</b> Mariniertes Flusskrebbsfleisch, Avocado, Lauchzwiebel, Mayonnaise, Masago	9,2
<b>Onion</b> Lachs, Avocado, Röstzwiebel, karamellierte Soße, Frischkäse	9,2
<b>Unagi</b> gegrillter Aal, Gurke, karamellierte Soße, Sesam	9,5
<b>Ebi</b> gekochte Garnele, Avocado, Masago	9,7
<b>Alaska</b> Lachstatar, Lauch, Avocado, Lachsmantel	10,2
<b>Philadelphia</b> Lachs, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam	9,7
<b>Rainbow</b> Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise, versch. Fischmantel	12,2



<b>Spicy Tuna Rolls</b>	<b>10,5</b>
marinierter Thunfisch scharf, Gurke, Sesam, Frühlingrzwiebel	
<b>Ebiten</b>	<b>10,5</b>
Garnelentempura, Gurke, Masago	
<b>Unagi Ebiten</b>	<b>12,5</b>
Garnelentempura, Gurke, Aalmantel, Unagisoße	
<b>Salmon Avocado</b>	<b>11,5</b>
Lachs, Gurke, Frischkäse, Avocadomantel	
<b>Ebi Salmonskin</b>	<b>13,5</b>
gegrillter Lachshaut, Avocado, Frischkäse, Garnelenmantel	
<b>Flame Rolls</b>	<b>13,5</b>
Garnelentempura, Gurke, Frischkäse, Lachs-und Thunfischmantel flambiert	
<b>Veggie Rolls</b>  <small>E,N,D</small>	<b>8,5</b>
versch. Gemüsefüllung, Sesam	
<b>Lauch Rolls</b> <small>(auf Wunsch )</small>	<b>8,5</b>
Frühlingszwiebeltempura, Avocado, Frischkäse, Sesam, karamellierte Soße	
<b>Midori Rolls</b> 	<b>9</b>
versch. Gemüsefüllung, Wakamemantel	
<b>Rucola Rolls</b> <small>(auf Wunsch )</small>	<b>9</b>
Rucola, Avocado, Frischkäse, Sesam	
<b>Yellow Rolls</b> 	<b>8,5</b>
versch. Gemüsefüllung, Tofutaschemantel	
<b>Green Rolls</b> 	<b>9,5</b>
versch. Gemüsefüllung, Avocadomantel	
<b>Red Rolls</b> 	<b>9,5</b>
versch. Gemüsefüllung, Rote Beetemantel	


<b>Menü 1</b>	A,B,C,F,I,K,L,M	<b>10</b>
Sake Maki, 3 Stk. Sake Nigiri		
<b>Menü 2</b>		<b>11,5</b>
Sake Maki, Tekka Maki, Sake-, Maguro Nigiri		
<b>Menü 3</b>		<b>15</b>
6 Stk. Sake Crispy, Sake Maki, 2 Stk. Sake Nigiri		
<b>Menü 4</b>		<b>15,5</b>
6 Stk. Maguro Crispy, Tekka Maki, 2 Stk. Maguro Nigiri		
<b>Menü 5</b>		<b>19,5</b>
California Inside Out, Sake-, Maguro-, Ebi-, Unagi-, Mutzu-, Ika Nigiri		
<b>Menü 6</b>		<b>10</b>
4 Stk. Veggie Rolls, Oshinko-, Kanpyo Maki		
<b>Menü 7</b>		<b>14,5</b>
6 Stk. Veggie Crispy, 4 Stk. Veggie Rolls, Tamago-, Inari Nigiri		
<b>In and Out</b>		<b>18,9</b>
4 Stk. California Inside Out, 4 Stk. Sake Inside Out, 4 Stk. Eliten Inside Out, 4 Stk. Alaska Inside Out		
<b>The Triplet</b>	A,B,C,F,I,K,L,M	<b>20,5</b>
4 Stk. Onion Inside Out, 4 Stk. Sake Inside Out, Sake-, Maguro-, Mutzu Nigiri flambiert		

**Sushi Platte Celebration (24 Stk.) 35**

Futo Special Maki, California Inside Out, Sake Crispy Rolls,  
Sake-, Maguro-, Ebi-, Ika-, Mutzu Nigiri

**Sushi Platte More & More (40 Stk.) 42**

Salmonskin Maki, Avocado Maki, Mutzu Crispy Rolls,  
California Inside Out, Philadelphia Inside Out, 2 Stk. Sake-,  
2 Stk. Maguro-, 2 Stk. Mutzu Nigiri

**Sushi Platte Big Meadow (30 Stk.)  32**

Avocado Maki, Kappa Maki, 6 Stk. White Rolls, 8 Stk. Black  
Rolls mit Rucola, Gurke, Avocadotatar, schwarzer Sesam,  
Green Gunkan-, Tamago-, Avocado-, Inari Nigiri

**Sushi Platte Birthday Bash (59 Stk./ 4 Pers.) 80**

Ebi-Avo Maki, Sake Maki, Kani Inside Out, Rucola Inside  
Out, Maguro Crispy Rolls, Ebiten Inside Out,  
9 Stk. Sashimi Mix, 2 Stk. Sake-, 2 Stk. Maguro-, 2 Stk.  
Unagi-, 2 Stk. Ebi Nigiri

**Surprise Platte (73 Stk./ 6 Pers.) 92**

Lasst euch von unseren Sushi Koch mit verschiedenen  
Sushi Kreationen überraschen!

**Sake Sashimi 5 Stk. 11,5**

**Maguro Sashimi 5 Stk. 16**

**Sashimi Moriawase 12 Stk. 29**

+ extra Reis 2.5

## **Zusatzstoffe**

1 konserviert

2 Antioxidationsmittel

3 enthält Phenylalaninquelle

4 mit Farbstoff

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 taurinhaltig

8 chininhaltig

9 gefärbt mit Beta Carotin

10 mit Phosphat/ mit Eiklar

11 mit Milcheiweiß

## **Allergieinformation**

A Eier

B Fisch

C Krebstiere

E Sellerie

F Sesamsamen

G Schwefeldioxid & Sulphide

H Erdnüsse

I Glutenhaltiges Getreide

K Schalenfrüchte

L Senf

M Weichtiere

N Sojabohnen

**Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt.**

Vinpearl Restaurant - Raumerstraße 14, 10437 Berlin

030-47377513

**Tra Xa Gung** **3.9**

gesunder biologischer Tee mit frischem Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter, Limette und Honig

**Tra Xanh** <sup>5</sup> **3.6**

reiner Geschmack verschiedener aromatischer Grüntee Sorten aus drei Regionen Vietnams. Wirkt stark, leicht herb

**Tra Lai** <sup>5</sup> **3.6**

aromatische Teemischung vom Grüntee und getrockneten Jasminblüte. Sehr weich im Geschmack

**Tra Hoa Hong** <sup>5</sup> **3.6**

junge Rosenknospen eingelegt in grünen Oolong Tee. Aromatisiert und belebt die Sinne

**Tra Que** <sup>5</sup> **3.6**

eingelegte Zimtstangen in grünen Oolong Tee. Intensiv und sehr aromatisch

**Vietnamesischer Espresso** <sup>5</sup> **2.4**

**mit gesüßtem Kondensmilch** <sup>5,6</sup> **3.4**

**Ca Phe Sua Da** <sup>5,6</sup> **3.8**

Vietnamesischer Kaffee mit gesüßtem Kondensmilch auf Eis

- Mango Passion** <sup>1,4,6</sup> **5.2**  
Honigmangopüree mit frischem Ingwer, Kokosnussmilch,  
Rohrzucker, Mangosaft, Eiswürfel
- Spring Breeze** <sup>6</sup> **5.2**  
frische Ananas, Minzblätter, Ananassaft, Rohrzucker, Eiswürfel
- Just Green** <sup>1,4,6</sup> **5.2**  
frische Avocado mit Kokosnussmilch, Karamell- und  
Schokosirup, Eiswürfel
- Green Latern** <sup>4,6</sup> **5.2**  
frische grüne Äpfel, Minzblätter, Limettensaft, Rohrzucker,  
Guavensaft, Eiswürfel
- White Beach** <sup>1,4,6</sup> **5.2**  
Litschi, Kokosnussmilch mit Holunderblütensirup, Litschisaft,  
Eiswürfel
- Vinpearl Ictee** <sup>5,6</sup> **4.6**  
eine Mischung aus Oolong- und Pandantee mit frischen  
Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Eiswürfel
- Green Apple** <sup>6</sup> **4.6**  
frische Limetten, grüner Apfel mit Ginger Ale und Eiswürfel
- Yuzu Lemongrass** <sup>1,4,6</sup> **4.6**  
Yuzupüree (jap. Limetten), Zitronengrassirup, Soda Wasser,  
Eiswürfel

4,5,6,10	0.3l	0.4l
<b>Cola, Fanta, Sprite, Spezi,</b>	2.4	3.6
<b>Ginger Ale, Tonic Water</b>	2.4	3.6
<b>Wasser still/ sprudel</b>	2.2	
<b>Wasser still/ sprudel Flasche 0.75l</b>	6.5	
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb 6	2.6	3.8
<b>Nektar:</b> 6	2.6	3.8
Cranberry, Marakuja, Ananas, Mango, Rhabarber, Aloe Vera, Guave, Litschi		
	0.3l	0.5l
<b>Tiger Beer vom Fass</b>	3.8	4.6
<b>Tiger Beer 0.33l</b>	3.8	
<b>Lammsbräu alkoholfrei 0.33l</b>	3.8	
<b>Franziskaner Weizen</b>   Hefe, Kristall		4.6
<b>Sake (jap. Reiswein)</b> Karaffe	4.6	
	0.2cl	0.4cl
<b>Nep Moi (Reiswodka)</b>	3.6	6.6

**Aperol Sour** 4,6,7 **8.4**

Aperol, gepresste Limette, Rohrzuckersirup, Eiswürfel

**Pineapple Crush** 4,6,7 **8.4**

Rum, Weissburgunder, Ananassaft, Limejuice,  
Rohrzuckersirup, Crush Ice

**Coriander Dry Smash** 4,6,7,10 **8.6**

Gin, Koriander, Limejuice, Zitronengrassirup, Holundersirup,  
Tonic Water, Eiswürfel

**Rice Vodka** 4,6,7,10 **8.6**

Nep Moi (Reiswodka), Thymian, Holundersirup, Tonic Water,  
Eiswürfel

**Hibi Sour** 4,6,7 **8.6**

Bourbon Whisky, Hibiskus, Limejuice, Apfelsaft, Eiswürfel

**Drunk Velvet** 4,6,7,10 **8.6**

Monkey Gin, Himbeersirup, Limejuice, Minze, Waldfrüchte,  
Tonic Water, Eiswürfel



0.1l 0.75l

**Gelber Muskateller Klundt, Pfalz/D** G 4.2 28

Duftig, leicht und herrlich saftig. Aprikose, Lychee, Rosenblätter und Holunder

**Weissburgunder Huff, Rheinhessen/D** G 4.4 29

Kühl und schlank mit voller Frucht und einer Spur Mineralität. Apelschale, Birne, Minze und Limette

**Côtes du Rhône Visan A Fleur du Pampre** G 4.4 29

Harmonische Bio-Cuvée, hauptsächlich aus Marsanne, Roussanne und Viognier. Ausgewogen, saftig und leicht würzig bei moderater Säure. Pfirsich, Wiesenkräuter und etwas Anis

**Beaujolais le Ronsay, France** G 4.2 28

Kühl, fruchtbetont und angenehm leicht mit sanftem Tannen. Erdbeere, reife Kirsche und etwas Würze

**Côtes du Rhône Trescartes, France** G 4.4 29

Würzig-kraftvolle Cuvée aus den klassischen Rebsorten der südlichen Rhône, Grenache, Syrah und Mourvèdre. Reife Brombeere, gerösteter Thymian, etwas Pfeffer

**Aimery Crémant de Limoux Brut, France** G 4.0

Elegant und sehr harmonisch. Pfirsich, reifer Apfel und Zitrus





