



LIEBLINGSSUPPE

SÚP / SOUP

PHỞ

TRADITIONAL VIETNAMESE NOODLE SOUP
Serviert mit Sojasprossen, Limette, Koriander und Basilikum.
Served with bean sprouts, lime, cilantro and basil.

01. PHỞ BÒ TÁI / PHỞ TASTIC

Rinderfiletstreifen, kurz in heiße Brühe gegart
Strips of beef fillet, cooked briefly in hot broth

02. PHỞ NẠM GÀU / PHỞ LICIOUS

Roastbeefstreifen, Flanke und Fett-Bruststück
sirloin strip, flank and fatty brisket

03. PHỞ TÁI LĂN / PHỞ SHIZZLE

Kurz im wok geschwenktes Roastbeef
Short in wok cooked roast beef (medium)

05. PHỞ GÀ / PHỞ BULOUS

Marinierter Hühnerbrustfilet
Marinated Chicken Breast

06. PHỞ CHAY / PHỞ NY

Vegetarische Nudelsuppe mit Tofu
Vegetarian Noodle Soup With Tofu

07. SÚP VẦN THẮN / WANTON

Gefüllte Teigtaschen mit gehacktem Hähnchen-Gemüse Füllung
Stuffed Dumplings filled with minced Chicken and Vegetables

6.90

MINTY
VIETNAMESE EATERY & BAR
SCHÖNHAUSER ALLEE 134
10437 BERLIN
+49 30 915 157 79
PHO@MINTY.BERLIN

ÖFFNUNGSZEITEN:
KÜCHE 11:30-23 UHR
TISCH RESERVIERUNG ERST AN 6 PERSONEN MÖGLICH.

TIP IS NOT INCLUDED
TRINKGELDER: ES IST LANDESÜBLICH, DASS DAS TRINKGELD NICHT IN DER RECHNUNGSSUMME ENTHALTEN IST.
ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.

NO ADDED MONOSODIUM GLUTAMATE
WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCH GEKOCHTE BRÜHEN, FRISCHES GEMÜSE UND KRÄUTER, DIE NUR SEHR KURZ
GEGART WERDEN. WIR VERWENDEN KEIN GLUTAMAT.

SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN ZUSATZSTOFFE ENTHALTEN.
FÜR DETAILLIERTE INFORMATIONEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER.

APPETITHAPPEN

MÓN KHAI VỊ / STARTER

11. BÁNH GỖI / CRISPY DUMPLINGS

*Garnele, Schweinefleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Zwiebeln, Kräuter
Shrimp, Pork, Egg, Glass Noodles, Mushrooms, Onions, Herbs*

3.50

12. BÁNH BỘT LỘC / TINY RICE DUMPLINGS 🍡

*Tapioka Teig gefüllt mit gehacktem Garnelen-Schweinefleischfüllung,
Zwiebeln, Pfeffer, Morcheln*

*Tapioca Dough Filled With Minced Shrimp-Pork Filling,
Onions, Peppers, Mushrooms*

3.50

13. BÁNH TÔM HỒ TÂY / WEST LAKE SHRIMP CAKE

Shrimpsküchlein mit Süsskartoffeln

Shrimps-Cakes With Sweet Potatoes

3.90

15. GỎI CUỐN / NUDE ROLLS

*Ungebackene Rolle aus Reisteig mit Ei, Reisfadennudeln
und frischem Kräuter (Minze, Basilikum, Koriander)*

Unbaked Roll Of Rice Dough With Egg,

Rice Vermicelli And Fresh Herbs (Mint, Basil, Coriander)

hühnerfleisch - lachs - tofu / chicken - salomon - tofu

2.90

16. NEM RÁN / CRISPY SPRING ROLL

frisch gebackene Frühlingsröllchen mit gewürztem

Garnelen-Hühnerfleisch-Füllung, Glasnudeln und Morcheln

Freshly Baked Spring Rolls With Spicy Shrimp-Chicken-Filling,

Glass Noodles And Morels

3.00

CHEFSALAT

NỘM / SALAD

41. NGÓ SEN / LOTUS SALAD WITH PRAWN

*Lotusstengel, Riesengarnelen, Koriander, geröstete Erdnüsse, Minze
Lotus Stem, King Prawns, Coriander, Roasted Peanuts, Mint*

4.90

42. NỘM BƯỞI / POMELO FRUIT SALAD

Hähnchenbrustfilet, Pomelo, geröstete Erdnüsse, Basilikum, Minze

Chicken Breast Fillet, Pomelo, Roasted Peanuts, Basil, Mint

4.50

43. NỘM XOÀI / MANGO SALAD

Frischer Mango Salat mit würzigem Rinderstreifen,

frischen Kräutern und geröstetem Erdnüssen

Fresh Mango Salad With Spicy Beef Strips,

Fresh Herbs And Roasted Peanuts

4.50

45. NỘM ĐU ĐỦ / GREEN PAPAYA SALAD

Grüner Papaya Salat mit frischer Pfefferminze,

geröstetem Erdnüssen und Shrimps

Green Papaya Salad With Fresh Peppermint,

Roasted Peanuts And Shrimp

5.50

HAUPTGEWINN

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

21. CÀ RI GÀ / RED CHICKEN CURRY

*Rotes cremiges Curry mit Hähnchenbrustfilet,
Zitronengras, Kaffirlimettenblätter und gerösteten Erdnüsse*
Red Creamy Curry With Chicken Breast Fillet,
Lemon Grass, Kaffir Lime Leaves And Roasted Peanuts
6.90

22. BÒ LÚC LẮC / SHAKING BEEF 🍴

*In Würfel geschnittenes Rinderfilet im Wok geschwenkt
mit schwarzem und grünem Pfeffer*
Pivoted Diced Beef In wok With Black And Green Pepper
6.90

23. BÚN BÒ XÀO / BEEF VERMICELLI

*Rumpsteak, Reismudeln, Austernsauce, Knoblauch, Zitronengras,
Karotten, Schalotten, Erdnüsse, frisches Gemüse*
Beef, Rice Vermicelli, Oyster Sauce, Garlic, Lemongrass,
Carrots, Shallot, Peanuts, Fresh Vegetables
6.50

25. ỨC VỊT NƯỚNG / GRILLED DUCK BREAST

Gewürztes Entenbrustfilet mit Knoblauch und Pfeffer serviert mit Reis
Spiced duck breast fillet with garlic and pepper served with rice
8.50

HAUPTGEWINN

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

26. VỊT XOÀI / CRUNCHY DUCK

Kross gebackene Ente mit einer hausgemachten Mangosoße
Crispy Fried Duck With A Homemade Mango Sauce
7.50

27. TÔM SÚ RANG ME / PRAWNS & TAMARIND

Gebackene Riesen Garnelen, Tamarindsauce, Lauchzwiebeln
Deep Fried King Prawns, Tamarind Sauce, Green Onions
8.50

28. CÁ NƯỚNG LÁ LỐT / WILD BETAL SALMON

Gegrillter Lachs in Wild Betel-Blatt und Fadennudeln
Grilled Salmon In Wild Betel Leaf And Vermicelli
6.50

29. DORADE SỐT CÀ CHUA / GRILLED SEA BEAST

Gegrilltes Dorade in hausgemachter Tomatensauce
Grilled Gilthead Sea Bream In Homemade Tomato Sauce
8.90

31. MỰC CHIÊN SẢ ÓT / CRISPY CALAMARETTI

Frittiert Calamares mit Knoblauch-Chili
Deep Fried Calamari With Garlic And Chillli
7.50

VEGGIE

ĂN CHAY

5.50

61. TOFU SỐT CÀ CHUA / TOFU TOMATO SAUCE

Tofu mit Tomaten-Sauce

Tofu with Tomato Sauce

62. RAU CẢI XÀO NẤM / HAPPY PAKSOI

Paksoi mit Champignons, Sesam, Sojasauce

Paksoi With Mushrooms, Sesame, Soy Sauce

63. CÀ RI XÀO / RED TOFU CURRY

*Rotes cremiges Curry mit Zitronengras, Kaffirlimettenblätter
und gerösteten Erdnüsse*

Red Creamy Curry With Lemongrass,

Kaffir Lime Leaves And Roasted Peanuts

65. TOFU RANG MUỠI / TOFU SALT & PEPPER

Gebratener Tofu Salz & Pfeffer

Fried Tofu Salt & Pepper

66. MIẾN TRỘN / CASSAVA SALAD

Glasnudelsalat mit Karotten, Mango, Gurke,

Sesamöl, Limette und geröstete Erdnüsse

Glass Noodle Salad With Carrots, Mango, Cucumber,

Sesame Oil, Lime And Roasted Peanuts

DESSERT EAGLE

MÓN TRÁNG MIỆNG

51. XÔI DỪA / PANDAN COCONUT

Klebreis verfeinert mit Kokosmilch

und geröstetem Sesam

Sticky Rice With Mango, Flavored With Coconut Milk

And Toasted Sesame Seeds

2.90

52. BÁNH TRÔI / MOCHI BALLS

Süsse Klebreisbällchen mit einer Honigglasur

und geröstetem Sesam

Sweet Sticky Rice Balls With A Honey Glaze

And Toasted Sesame Seeds

2.50

53. KEM TRÀ XANH / GREEN ICE CREAM

Grüner Tee Eis mit Mango

Green Tea Ice Cream With Mango

3.50

MUST TRY CLASSIC COCKTAILS

7.30

DAIQUIRI

Bacardi Superior 44,5%, Weißer Rohrzucker, Limettensaft

TOMMY'S MARGARITA

Sierra Antiugo Plata Tequila, Agavensirup, Limettensaft

COSMOPOLITAN

*Green Mark Wheat Vodka, Cointreau Orangenlikör,
Zitronensaft, Cranberry-Nektar, Orangenzeste*

CAIPIRINHA

Cachaça Magnífica Tradicional, Weißer Rohrzucker, Limette

MOJITO

*Bacardi Superior 44,5%, Weißer Rohrzucker,
Limettensaft, Soda Water, Minze*

WHISKEY SOUR on the rocks

Evan Williams Black Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup

MAI TAI „TRADER VIC'S“

*Appleton V/X Rum, Saint James Blanc Rhum Agricole,
Orgeat Sirup, Orange Curaçao Liqueur, Limettensaft, Minze*

ANEJO HIGHBALL

*Bacardí 8 Años, Orange Curaçao Liqueur, Limettensaft,
Aromatic Bitters, Ginger Beer Soda, Orangenzeste*

GIN GIN MULE

Tanqueray Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Ginger Beer Soda, Minze

LONG DISTANCE DRINKS

6.00

PALOMA

Sierra Antiugo Plata Tequila, Paloma, Limettensaft, Limettenzeste

GIN & TONIC

Tanqueray Gin, Thomas Henry Tonic Water, Limettenspalte

TOM COLLINS

Tanqueray Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda Water, Zitronenzeste

MOSCOW MULE

Green Mark Wheat Vodka, Ginger Beer Soda, Limettensaft, Gurke

GREEN CRANBERRY

Green Mark Wheat Vodka, Cranberry Nektar, Limettenspalte

GINGER GREEN

*Green Mark Wheat Vodka-Ingwer-Infusion, Apfelsaft naturtrüb,
Zitronensaft, Apfelspalte, Minze*

CUBA LIBRE

Bacardi Superior 44,5%, Fritz Cola, Limettensaft, Limettenspalte

HORSE'S NECK

*Evan Williams Black Whiskey, Thomas Henry Ginger Ale,
Aromatic Bitters, Orangenspirale*

AMERICANO

Campari, Antica Formula Vermouth, Soda Water, Orangenzeste

APEROL SPRITZ

Aperol, Weißwein, Soda Water, Orangenspalte

COLD BEER LIN

	300ml	500ml glass
<i>TIGER BEER 5% Draft Beer</i>	2.80	3.70
	330ml btl	
<i>MAISEL & FRIENDS PALE ALE 5,2%</i>	3.50	
<i>CLAUSTHALER alkoholfrei 0,45%</i>	2.90	
<i>FRANZISKANER HEFE alkoholfrei 0,5%</i>	2.90	
	500ml btl	
<i>TUCHER HELLES HEFE-WEIZEN 5,3%</i>	3.90	

BUBBLES

	150ml glass	
<i>CAVA DUC DE FOIX BRUT</i>	4.90	
<i>Méthode traditionnelle champenoise</i>		
<i>Covides Viñedos y Bodegas, Spain</i>		

GRAPES

	100ml glass	200ml glass	500ml carafe
<i>2013 RK RIESLING trocken Q.b.A.</i>	2.70	4.90	12.50
<i>Reichsgraf von Kesselstatt (VDP)</i>			
<i>Mosel-Saar-Ruwer</i>			
<i>2013 WEISSBURGUNDER trocken</i>	2.70	4.90	12.50
<i>Weingut Tesch, Nahe</i>			
<i>2012 CUVEÉ ROSÉ halbtrocken</i>	2.70	4.90	12.50
<i>Weingut Manz, Rheinhessen</i>			
<i>2013 CHIANTI DOCG trocken</i>	2.70	4.90	12.50
<i>Masi Renzo, Toskana</i>			
<i>2013 CUVÉE EDELSCHOPPEN trocken</i>	2.70	4.90	12.50
<i>Bioweingut Lorenz, Rheinhessen</i>			

KILLING ME SOFTLY

	200ml btl
<i>FRITZ-KOLA</i>	2.10
<i>FRITZ-KOLA ZUCKERFREI</i>	2.10
<i>FRITZ-LIMO ORANGE</i>	2.10
<i>FRITZ-LIMO MELONE</i>	2.10
<i>MISCHMASCH (KOLA-ORANGEN-LIMONADE)</i>	2.10
<i>THOMAS HENRY GINGER ALE</i>	2.30
<i>THOMAS HENRY BITTER LEMON</i>	2.30
<i>THOMAS HENRY TONIC WATER</i>	2.30
<i>FEVER TREE INDIAN TONIC WATER</i>	3.30
<i>FEVER TREE MEDITERRNEAN TONIC WATER</i>	3.30
	98ml btl
<i>SAN BITTER</i>	1.90
	500ml btl
<i>GEKKO MATE</i>	4.10
	250ml btl 750ml btl
<i>GÜSTROWER SCHLOSSQUELL</i>	2.10 4.90
<i>MINERALWASSER feinperlig / naturelle</i>	
	500ml btl
<i>PERGER APFELSCHORLE</i>	3.90
	200ml glass
<i>KINDWORTH APFELSAFT NATURTRÜB</i>	2.50
<i>WILLIAMS CHRIST BIRNEN NEKTAR</i>	2.50
<i>KINDWORTH MARACUJA NEKTAR</i>	2.50
<i>KINDWORTH MANGO NEKTAR</i>	2.50
<i>KINDWORTH CRANBERRY NEKTAR</i>	2.50
<i>DIETZ RHABARBER NEKTAR</i>	2.50
	200ml btl
<i>KINDWORTH ORANGENSAFT</i>	2.50
<i>KINDWORTH TRAUNBENSAFT DIREKTSAFT</i>	2.50

WELCOME HOMEMADE

<i>MINTY ICED TEA</i>	330ml 3.00
<i>Grüner Tee, Minze, Zitronengrass, Limette, Weißer Rohrzucker</i>	
<i>LITTLE ARTEMIS</i>	330ml 3.00
<i>Banane, Griechischer Joghurt</i>	
<i>MANGA</i>	3.50
<i>Naturjoghurt, Mango, Limettensaft, Agavensirup</i>	
<i>JUELZ SANTANA</i>	3.50
<i>Mandelmilch, Orangensaft, Naturjoghurt, Banane, Vanille</i>	
<i>RASPBERRY BUTTER</i>	3.50
<i>Buttermilch, Himbeeren, Mandeln</i>	
<i>POWER FRUIT LOOP</i>	3.50
<i>Milch, Naturjogurt, Orangensaft, Banane, Mango</i>	
<i>COCONUT CHANEL SHAKE</i>	3.50
<i>Kokosmilch, Mandelmilch, Banane, Limettensaft, Agavensirup, Kokosflocken</i>	

TOO HOT FOR HELL

<i>MINTY GINGER TEA</i>	330ml 2.90
<i>Minze, Limette, Ingwer, Agavesirup</i>	
<i>GREEN TEA</i>	300ml 2.50
<i>JASMIN TEA</i>	2.50
<i>BLACK TEA</i>	2.50
<i>VIETNAMESE COFFEE</i>	200ml 2.50
<i>VIETNAMESE ICED COFFEE</i>	2.50

GIN

<i>TANQUERAY LONDON DRY GIN 47.3%</i>	40ml 4.00
<i>BOMBAY SAPPHIRE GIN 40%</i>	4.50
<i>PLYMOUTH GIN 41.2%</i>	5.00
<i>GABRIEL BOUDIER SAFFRON GIN 40%</i>	5.50
<i>HAYMAN'S 1850 RESERVE GIN 40%</i>	5.50
<i>TANQUERAY NO. TEN LONDON DRY GIN 47.3%</i>	6.00
<i>ADLER BERLIN DRY GIN 42%</i>	6.50
<i>BOMBAY SAPPHIRE EAST DRY GIN 42%</i>	6.50
<i>GIN MARE 42.7%</i>	7.00
<i>HENDRICK'S GIN 44%</i>	7.00
<i>THE BOTANIST ISLAY DRY GIN 46%</i>	7.50
<i>MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47%</i>	8.00

VODKA

<i>GREEN MARK WHEAT VODKA 40% - RUSSIAN</i>	30ml 3.00
<i>GREEN MARK CEDAR VODKA 40% - RUSSIAN</i>	3.00
<i>GREEN MARK RYE VODKA 40% - RUSSIAN</i>	3.00
<i>GRASOVKA VODKA 40% - POLAND</i>	3.00
<i>SMIRNOFF NO.57 50% - RUSSIAN</i>	3.50
<i>MAMA VODKA 40% - COPENHAGEN</i>	4.00

100% AGAVE TEQUILA

<i>SIERRA ANTIGUO PLATA TEQUILA 40%</i>	30ml 2.50
<i>SIERRA ANTIGUO AÑEJO TEQUILA 40%</i>	3.00
<i>SIERRA MILENARIO BLANCO 41,5%</i>	4.50
<i>SIERRA MILENARIO EXTRA ANEJO 41,5%</i>	4.50
<i>MILAGRO SILVER TEQUILA 40%</i>	5.00

WHISK(E)Y

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON

	40ml
<i>EVAN WILLIAMS BLACK LABEL 43%</i>	4.50
<i>EVAN WILLIAMS WHITE LABEL 50%</i>	5.00
<i>EVAN WILLIAMS SINGLE BARREL 2004/2014 43.3%</i>	7.00
<i>ELIJAH CRAIG 12 YRS 47%</i>	6.00
<i>ELIJAH CRAIG BARREL PROOF 66,2%</i>	10.00
<i>WILD TURKEY 101 50,5%</i>	6.00
<i>KNOB CREEK 9 YRS 50%</i>	7.00

KENTUCKY STRAIGHT RYE

	40ml
<i>RITTENHOUSE RYE BOTTLED-IN-BOND 50%</i>	6.50
<i>BULLEIT RYE WHISKEY 45%</i>	6.50

SINGLE MALT SCOTCH

	40ml
<i>JURA DIURACHS' OWN 16 YRS 40% - ISLA OF JURA</i>	7.00
<i>JURA PROPHECY 46% - ISLA OF JURA</i>	9.50
<i>ARBEG TEN 10 YRS 46% - ISLAY</i>	9.50

<i>TEELING SINGLE GRAIN 46% - IRISH</i>	8.00
---	-------------

BLENDED SCOTCH

	40ml
<i>JOHNNIE WALKER 12 YRS BLACK LABEL 43%</i>	6.00
<i>MONKEY SHOULDER 40%</i>	6.00
<i>CHIVAS REGAL 18 YRS 40%</i>	11.00

RUM

	40ml
<i>BACARDI SUPERIOR HERITAGE 44,5% RUM - MEXICO</i>	4.00
<i>WRAY & NEPHEW RUM 63% - JAMAICA</i>	5.00
<i>SAINT JAMES RHUM BLANC AGRICOLE 50% - MARTINIQUE</i>	5.00
<i>BACARDI 8 AÑOS RUM 40% - BERMUDAS</i>	5.00
<i>RON ABUELO 12 AÑOS 40% - PANAMÁ</i>	5.00
<i>LAMB'S NAVY RUM 40% - CARIBBEAN</i>	5.00
<i>RON BARCELO IMPERIAL DOMINICANO 38%</i>	6.00
<i>EL DORADO 15YRS RUM 43% - GUYANA</i>	9.50
<i>GOSLING BLACK SEAL DARK RUM 40%</i>	5.50

SPIRITS

	30ml
<i>JÄGERMEISTER 35%</i>	2.50
<i>FERNET BRANCA 37%</i>	3.00
<i>FERNET BRANCA MENTA 37%</i>	3.00
<i>CHARTREUSE VERTE 55%</i>	3.00
<i>CHARTREUSE M.O.F. 45%</i>	5.00
<i>MOLINARI SAMBUCA EXTRA 40%</i>	3.00
	40ml
<i>TABU ABSINTH CLASSIC 55%</i>	4.00
	40ml
<i>GRAN DUQUE D ALBA GRAN RESERVA 40%</i>	5.00
	50ml
<i>ST. GERMAIN HOLUNDERBLÜTENLIKÖR 20%</i>	5.00

APERITIF & VERMOUTH

	40ml
<i>APEROL APERITIF BITTER 15%</i>	3.50
<i>CAMPARI BITTER APERITIF 25%</i>	3.50
	50ml
<i>LILLET APERITIF BLANC 17%</i>	4.00
<i>NOILLY PRAT DRY VERMOUTH 18%</i>	3.50
<i>CARPANO ANTICA FORMULA VERMOUTH 16.5%</i>	5.00