

FOLLOW US

Follow us on social media for updates and our current opening hours.

Folge uns auf Social Media für Updates und unseren aktuellen Öffnungszeiten.

FACEBOOK

facebook.com/mahloberlin

INSTAGRAM

[@mahloberlin](https://instagram.com/mahloberlin)

WEBSITE

mahloberlin.de

MENU

Mahlo Brunch Bar

EN & DE

HOT DRINKS

COFFEE AND TEA

—

ESPRESSO – 1.4 / 2.2
ESPRESSO MACCHIATO – 1.5 / 2.3
CORTADO – 1.9
AMERICANO – 1.8 / 2.6
CAPPUCCINO – 2.2 / 3
FLAT WHITE – 2.7
LATTE – 2.4 / 3
MILCHKAFFEE – 3
MOCHA – 3.2
CHAI LATTE – 3
MATCHA LATTE – 3.2
GOLDEN LATTE – 3.2
HOT CHOCOLATE – 2.4 / 3

SOY, OAT – 0.3
EXTRA SHOT – 0.8
ON ICE – 0.5

LIKE OUR COFFEE?
YOU CAN BUY OUR BEANS!
MAHLO BRUNCH BLEND – 8.5

250g whole beans or ground,
roasted in Berlin by Fjord
Speciality Coffee Roasters

ENGLISH BREAKFAST – 2.5
EARL GREY – 2.5
CHINA GREEN – 2.5
JASMINE – 2.5
FRESH PEPPERMINT – 2.7
FRESH GINGER – 2.7

Free hot water refills for all teas.

*Kostenlose Heißwassernachfüllung
für alle Tees.*

COLD DRINKS

JUICES

—

FRESH OJ – 3.2
Frisch gepresster Orangensaft.

GREEN MACHINE JUICE – 3.8
Apple, celery, cucumber,
lemon, ginger.

*Apfel, Sellerie, Gurken,
Zitronen, Ingwer.*

CARROT KICK JUICE – 3.8
Apple, carrot, ginger.
Apfel, Möhre, Ingwer.

JUST BEET IT JUICE – 3.8
Beets, celery, apple, lemon.
Rote Beete, Sellerie, Apfel, Zitrone.

GINGER SHOT – 2.5
Ingwer Shot.

SMOOTHIES
—

BERRY FULL – 4.5
Mixed berries, banana, shredded
coconut, soya yoghurt, coconut milk,
agave.

*Gemischte Beeren, Banane,
Kokosflocken, Soja-joghurt,
Kokosmilch, Agave.*

CHARLIE BROWN – 4.5
Banana, cocoa powder, peanut
butter, soya yoghurt, oat milk.
*Banane, Kakaopulver, Erdnussbutter,
Sojajoghurt, Hafermilch.*

**Dirty Charlie Brown with
added espresso shot – 5.3**

NON-ALCOHOLIC

—

APFELSCHORLE 30CL – 2.5
WATER 25CL – 1.8
Still, sparkling
LARGE WATER 100CL – 3.5
Sparkling
COCA COLA 20CL – 2.2
GINGER BEER 20CL – 2.5
BIONADE 33CL – 2.5
Holunder, Kräuter, Litschi

BOOZE

—

BLOODY MARY – 6.5
MIMOSA – 5.5
APEROL SPRITZ – 5.5
PROSECCO – 3.5
WHITE WINE – 3.5
WHITE WINE SHORLE – 3.5
RED WINE – 3.5
BEER PILSNER – 2.6
BEER HELLES – 3.5
BEER PALE ALE – 3.5
RADLER – 3



PASTRIES & CAKES

Please see our selection of freshly
baked treats and cakes on the
counter as well as our specials board.

BRUNCH

BIG BREKKY – 9

Two organic fried eggs, bacon, mushrooms, baked beans
and oven roasted tomato served with sourdough toast
and salad. Vegetarian and Vegan option available.

*Zwei Bio-Spiegeleier mit Speck, Pilzen, gebackenen Bohnen
und im Ofen gerösteten Tomaten serviert mit Sauerteig
Toast und Salat. Vegetarische und Vegan Option verfügbar.*

STACKS ON

Served with mascarpone – 9, bacon – 10, or both – 11

Stack of three zesty lemon and blueberry pancakes,
topped with maple syrup, berries, caramelised
banana and coconut flakes.

Serviet mit Mascarpone – 9, Speck – 10, oder beides – 11

*Drei blaubeer Pfannkuchen mit Zitronenschale, serviert
mit Eis, Ahornsirup, Beeren, karamellisierten Bananen
und Kokosflocken.*

EGGS YOUR WAY – 5.5

Two organic eggs (poached, scrambled or fried) served
with sourdough toast, butter and a side salad. Vegan option
available with scrambled tofu.

*Zwei Bio-Eier (pochiert, Rührei oder spiegelei) serviert
mit Sauerteig Toast, Butter und einem Beilagensalat. Vegane
Option verfügbar mit Rührtofu.*

B.L.A.T. – 6.5

Bacon, lettuce, avocado, tomato and BBQ sauce
on a soft brioche bun, served with a side salad.

*Speck, Salat, Avocado, Tomaten und BBQ-Soße
auf einem Briochebrötchen, serviert mit einem
Beilagensalat.*

Gluten free bread available with all of our dishes (+0.5)
If you have a food allergy/intolerance please ask us for
further information.

*Glutenfreies Brot mit allen Gerichten möglich (+0.5)
Für Allergene und Zusatzstoffe fragt unser Personal.*

BEAN THERE, BAKED THAT – 8.5

One organic egg baked in spicy crushed tomatoes, onions
and kidney beans topped with feta. Served with sourdough
toast, guacamole and lemon.

*Ein Bio-Ei in scharfen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und
Feta Käse gebacken. Serviert mit Sauerteig Toast,
Guacamole und Zitrone.*

AVO-GO MAHLO – 7.5

Smashed avocado on sourdough toast with feta, cherry
tomatoes and pomegranate. Topped with rocket, herbs,
chilli flakes, pesto and balsamic. Vegan option available.

*Smashed Avocado auf Sauerteig Toast mit Feta,
Kirschtomaten, Rucola, Kräutern, Granatapfel, Chiliflocken,
Pesto und Balsamico. Vegane Option verfügbar.*

HANGOVER CURE – 6.5

Bacon, fried organic egg, cheese, tomato-onion chutney and
BBQ sauce on a soft brioche bun served with a side salad.
Vegetarian option available.

*Speck, Bio-Spiegelei, Käse, Tomaten-Zwiebel-Chutney und
BBQ-Soße auf einem Briochebrötchen serviert mit einem
Beilagensalat. Vegetarische Option verfügbar.*

THANKS A CRUNCH – 7

Crunchy homemade granola served with yoghurt,
fresh fruit and nuts. Vegan option available.

*Knuspriges hausgemachtes Granola serviert mit Joghurt,
frischem Obst und Nüssen. Vegane Option verfügbar.*

EXTRAS

Bacon – 2	Avocado – 2
Organic egg – 1.5	Mushrooms – 1.5
Scrambled tofu – 3	Chutney – 1
Baked beans – 1.5	Sourdough Bread Slice – 1
Roasted tomato – 1	Jalapeños – 1

Can be added to any dish/cannot be ordered separately.