

CHAY VIET

vietnamese vegetarian kitchen

Brunnenstraße 164 - 10119 Berlin
Tel: 030/48494554

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 11:30 - 22:00
Samstag 17:00 - 22:00
Sonntag 13:00 - 22:00

SPEZIAL

01 GAO LUC MUOI ME 3,50

Roter Wildreis im Tontopf gedämpft serviert mit gesalzenem Sesam. Vollwertige Mahlzeit und stärkt die Abwehrkraft.

40 BANH BAO 3,50

Gedämpfte Hefeklöße gefüllt mit Gemüse, verschiedenen Bohnen und Pilzen, serviert in einer Bambusschale

VORSUPPEN

02 CANH RONG BIEN 3,50

Suppe mit Tofu, Seetang, Wasserkastanien und Ingwer

03 CANH CHUA 3,50

Süß Saure Suppe nach traditionellem südvinamesischen Rezept, mit frischem Tofu, Tomaten, Champignons, Tamarinde, veredelt mit exotischen Kräutern (pikant)

04 CANH DUA 3,50

Kokosmilchsuppe mit frischem Tofu, Champignons, Tomaten, Zitronenblättern, Zitronengras und Kräutern (pikant)

05 KIEM 4,50

Suppe mit Lotuskern, Kürbis, Taro, Tofu verfeinert mit frischen Kurkuma, Knoblauch, Kokosmilch und Kräutern

06 VAN THAN SUP 4,50

Hausgemachte Teigtaschen mit pikant gewürztem Tofu, frischen Gemüse und Röstzwiebeln

VORSPEISE & SALATE

07 GOI CUON 3,50

Sommerrollen: Tofu kombiniert mit aromatischem Salat, in weichem Reispapier eingewickelt. Passend dazu ein köstlicher Dip. Sehr beliebter Snack!

08 CHA GIO 3,50

Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Tofu, Shiitake, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse

09 CHA LA LOT 5,50

Vietnamesisches Nationalgericht: geschmackvoll mariniertes Tofu eingewickelt in Betelblätter und frischem Salat

10 BANH XEO 6,50

knuspriger Pfannkuchen mit geschmackvoll mariniertem Tofu, Sojasprossen, scharfem Pak-Choi und Kräutern passend dazu eine hausgemachte Sauce

12 GOI THAP CAM 7,50

Tofu mit scharfem Pak-Choi, Orangen, Mandarinen und diversen Salaten und Kräutern; dazu ein leichtes Salatdressing, Röstzwiebeln und Erdnüssen

13 GOI RONG BIEN 7,50

Tofu kombiniert mit Seetang, Gurken, Ananas, diversen Salaten und Kräutern; dazu ein pikantes Salatdressing, Röstzwiebeln und Erdnüssen

REIS-/GLASNUDELGERICHTE

14 BUN XA OT 7,50

Reisnudeln mit Salat der Saison, ausgewählten vietnamesischen Kräutern und gegrilltem geschmackvoll mariniertes Tofu mit Zitronengras und Chili (mild), serviert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen

15 BUN CHA LA LOT 8,50

geschmackvoll mariniertes Tofu eingewickelt in Betelblätter auf Reisnudeln, kombiniert mit Salat der Saison und ausgewählten vietnamesischen Kräutern, dazu Röstzwiebeln und Erdnüssen

16 PHO XAO 8,50
gebratene Reisbandnudeln mit geschmackvoll mariniertem Tofu, Gemüse, dazu ausgewählte vietnamesische Kräutern (pikant)

17 PHO CURU 8,50
Reisnudeln mit selbstgemachtem Curry aus Gewürzen nach altem Familienrezept mit Kokosmilch, Milch/Sojamilch, frischem Gemüse und Tofu (pikant)

18 MIEN XAO 8,50
gebratene Glasnudeln mit geschmackvoll mariniertem Tofu, verschiedenen Pilzen dazu ausgewählte vietnamesische Kräutern (pikant)

GROSSE SUPPEN

19 PHO 7,50
Nationalgericht: Spezielle Suppe mit Tofu, Sojasprossen auf Reisbandnudeln verfeinert mit Kräutern

20 PHO CHUA 7,50
Nationalgericht: Spezielle Suppe mit zartem Tofu, frischen Galgant, Zitronengras und Sojasprossen auf Reisbandnudeln, verfeinert mit Kräutern (pikant)

21 MI QUANG 8,50
Traditionelle mittelvietnamesische dicke Suppe mit Reisbandnudeln und Tofu, verschiedenen Pilzen, verfeinert mit Kokosmilch, Zitronengras, Minze, Sesam-Reis-Chip und Erdnüssen (pikant)

22 WANTAN SUPPE 7,50
Hausgemachte Teigtaschen mit pikant gewürztem Tofu, frischem Gemüse und Röstzwiebeln

REISGERICHTE

23 CURRU 7,50
mit selbstgemachtem Curry aus Gewürzen nach altem Familienrezept mit Kokosmilch, Milch/Sojamilch, frischem Gemüse und Tofu (pikant)

24 DAU RAU 7,50
Tofu mit Saisongemüse und ausgewählten vietnamesischen Kräutern (pikant)

25 DAU NAM 8,50
Tofu mit Champignons, Shiitake Pilze, Morcheln, Tomaten, Cashewnüsse verfeinert mit Kräutern und Ingwer (pikant)

26 DAU XOT CA 7,50
Tofu mit frischen Tomaten, Gemüse und Koriander (pikant)

27 KHO TO 8,50
Traditionell geschmorte gefüllte Tofutaschen im Tontopf mit authentischer Gewürzmischung serviert mit gedämpftem Gemüse (pikant)

28 KHO RAM 8,50
Traditionell geschmorter Tofu, Aubergine und Champignons im Tontopf mit authentischer Gewürzmischung, verfeinert mit vietnamesischem Knöterich, serviert mit frischem Salat (pikant)

29 CABUNG 8,50
Gedünstete Aubergine, Tofu, grüne Bananen, frischem Kurkuma und traditionelle Kräuterkombination mit exotischen Gewürzen (mild)

30 SOT ME 7,50
Tofu gebraten in Tamarindensoße, vietnamesischem Jungsellerie und Pak-choi (pikant)

31 CAM THAP CAM 8,50
Vietnamesisches Bim Bap : Unten Reis und karamellierter Tofu, Austernpilzen, eine Variation aus Gemüse und einem Ei oben darauf

32 CHA CA 8,50
geschmackvoll mariniertes Tofu und Austernpilzen eingewickelt in Seetangblätter mit Tomaten, Zucchini, Dill und Lauchzwiebeln verfeinert mit Zitronengras und Galgant (pikant)

NACHTISCH

33 CHUOI RAN 4,50
Knusprig gebackene Banane, eingewickelt in Spezial-Duftreis, dazu Kokosmilch, mit Erdnüssen und Sesam garniert

34 CHUOI CHUNG 3,50
Bananen Pudding: Banane in Kokosmilch eingelegt mit Rohrzucker, Erdnüsse und Sesam

35 CHE BI 3,50
Klebreis und Kürbisstückchen gezuckert mit Kokoscreme und Sesam