

From Hanoi to Berlin




ÖFFNUNGSZEITEN:


So.-Do.: 12:00 - 23:00

Fr.-Sa.: 12:00 - 24:00



www.restaurant51.de

 @restaurant51berlin

 .com/Restaurant51berlin

Xin chao und herzlich willkommen bei
uns im **Restaurant51 – Your Vietnam!**



EC & Debit Card ab 10€

Visa & Mastercard ab 20€



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffe
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärkern
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. Chinin haltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Nitrit Pökelsalz
15. Taurin
16. Tartrazin
17. Säuerungsmittel

Allergene:

- a. Eier / egg
- b. Fisch / fish
- c. Schalentiere / shellfish
- d. Milch / milk
- e. Sellerie / celery
- f. Sesam / sesame
- g. Sulfid / sulfite
- h. Erdnüsse / peanuts
- i. Gluten / gluten
- j. Lupine / lupine
- k. Schalenfrüchte / nuts
- l. Senf / mustard
- m. Soja / soy
- n. Weichtiere / univalve
- o. Pilze / mushrooms



VORSPEISEN // TAPAS

T1. GOI CUON ^{m,i,c,f}

Frische Sommerrollen / Reisnudeln / Salat /
Karotten / Erdnüsse / Koriander / Erdnusssoße
*fresh summer rolls / rice noodles / salad / carrot /
peanuts / coriander / peanut-sauce*

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| 🍃 a. Tofu | 3,90 |
| b. Huhn / chicken | 4,00 |
| c. Garnelen / shrimps | 4,50 |
| 🍃 d. Jackfruit / pulled jackfruit | 4,20 |
| 🍃 e. Avocado – Mango* | 4,20 |

* (ohne Reisnudeln / without rice noodles)

🍃 **T2. TOFU RANG MUOI** ^m – **4,20**

Knusprige Tofuwürfel / gerösteter Reismehl /
Knoblauch / Chili / Salz / Pfeffer
*crispy tofu cubes / roasted rice-flour /
garlic chili / salt / pepper*

🍃 **T3. DO TUONG LUOC** ^m – **3,90**

Gedämpfte Edamame-Sojabohnen / Meersalz
steamed edamame soy beans / sea salt



VORSPEISEN // TAPAS

T4. NEM CHAY RAN^j - 3,90

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen / Gemüse /
Süß-Sauer-Dip
*vegetarian mini spring rolls / vegetables /
sweet-sour-dip*

T5. CUON VIT^{i,h} - 4,50

Hausgemachte Wraps / Ente / Salat / Erdnüssen
Koriander / Röstzwiebeln / Hoisin-Dip
*Homemade wraps / duck / salad /
coriander peanuts / roasted onions / hoisin-dip*

T6 . NEM HA NOI^{a,n,b,o} - 4,20

Knusprige Frühlingsrollen /
Garnelen-Hackfleischfüllung
Glasnudeln / Gemüse / Nuoc-Mam-Dip
*Crispy spring rolls / minced pork /
shrimps morels / vegetables / nuoc mam dip*

VORSPEISE // TAPAS

T7. BANH GOI ^m – 3,90

Gebackene vietnamesische Teigtaschen / Sojasoße
Fried vietnamese dumplings / soy sauce

- a. Huhn / chicken
- 🍃 b. Gemüse / vegetables

T8. HA CAO HAP ^{m,i,c} – 4,20

Gedämpfte Tapioka Teigtaschen /
faschierte Garnelen / Sojasoße
*Steamed tapioka dumplings / minced shrimps /
soy sauce*

T9. HOANH THANH CHIEN ^{i,n,c} – 4,20

Knusprige Wantan Teigtaschen / Garnelen
Hühnchen / Süß-Sauer-Soße
*Crispy wonton dumplings / shrimps chicken /
sweet-sour-dip*



VORSPEISE // TAPAS

T10. GA SA TE^h – 4,20

Gegrillte Hühnerfleischspieße / Erdnussoße
Grilled chicken satay skewer / peanut sauce

T11. CHA GIO TOM^{i,n,c} – 4,20

Knusprige Frühlingsrollen / Garnelen / Süß-Sauer-Soße
Crispy spring rolls / shrimps / sweet-sour-dip

T12. TOM NUONG^{c,i} – 4,90

Gegrillte Großgarnelen / Avocado Tatar
Grilled tiger shrimps / avocado tartare



SUPPEN // SOUPS

SUP HOANH THANH ^{i,o,c} – **4,20**

Wan-Tan Teigtaschen / Garnelen-Hackfleischfüllung /
Pak Choi-Gemüse / Hühnerbrühe
*wonton dumplings / minced pork /
shrimps Pak Choi / chicken broth*

SUP SUA DUA °

Kokosmilchsuppe / Zitronengras /
Gemüse / Koriander
*coconut milk soup /
lemongrass / vegetables / coriander*

- | | |
|----------------------|-------------|
| ☞ a. Tofu | 3,90 |
| b. Huhn / chicken | 4,00 |
| c. Garnele / shrimps | 4,50 |



SALATE // SALADS

🍃 **NOM AVOCADO** *m,h* – 4,90

Gemischter Salat / Avocado /
Gurken / gerösteten Erdnüssen /
asiatischen Kräutern / Kräuter-Vinaigrette
mix salad / avocado / cucumber
/ roasted peanuts / asian herbs /
herb-vinaigrette

NOM 51 *h,f* – 5,90

Frischer Salat / gebratenes Rindfleisch /
Mangostreifen / Gurken / Zwiebeln
Erdnüssen / Minze / Sesam
fresh salad / fried beef / mango / onion
cucumber / peanuts / mint / sesame



NUDELSUPPEN // NOODLESOUPS

PHO HA NOI

Reisbandnudelsuppe / kräftige Brühe / Sternanis /
Kardamom / Zimt / geröstetem Ingwer / asiatische Kräuter
*rice ribbon noodle soup / pungent broth / cardamon /
anise cinnamon / roasted ginger / asian herbs*

- ☞ a. Tofu **7,90**
- b. Hühnchen / chicken **8,20**
- c. Gebratenes & geschmortes Rindfleisch / **9,50**
fried & braised beef

MY UDON

Udon Nudelsuppe / kräftige Brühe /
Frühlingszwiebeln / Koriander
*udon noodle soup / special broth /
spring onions / coriander*

- ☞ a. Tofu **7,90**
- b. Garnelen / shrimps **9,50**
- c. Gebratenes & geschmortes Rindfleisch / **9,50**
fried & braised beef





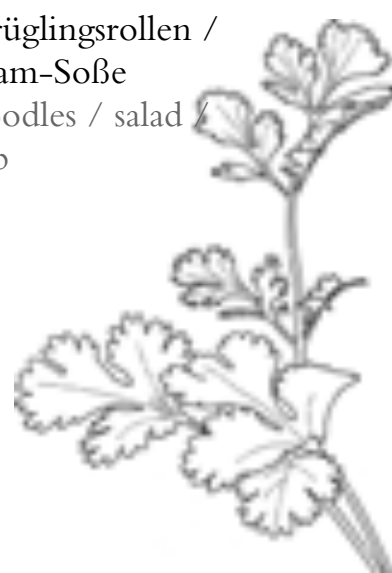
NUDELSALATE //
NOODLESALADS

BUN BO NAM BO *h,m,b,i* – 8,90

Warmer Reisnudelsalat / gebratenes Rindfleisch /
Sojasprossen / Erdnüsse / Röstzwiebel /
asiatische Kräuter / Nuoc-Mam-Soße
Warm rice noodle salad / fried beef /
soy sprouts / peanuts / roasted onions /
asian herbs / nuoc-mam-dip

BUN NEM HA NOI *a,i,n,h,o* – 8,90

Warmer Reisnudelsalat / knusprige Frühlingsrollen /
asiatischen Kräutern / Nuoc-Mam-Soße
crispy spring rolls / vermicelli rice noodles / salad /
asian herbs / nuoc-mam dip



REISGERICHTE // RICE DISHES

H1. GA NUONG ^{o,h} – 10,50

Gegrilltes Hühnerbrustfilet / Saisongemüse / Koriander
Grilled chicken breast filet / seasonal vegetables / coriander

- a. Erdnussoße / peanut sauce
- b. Curry-Kokossoße / curry-coconut-sauce

H2. BO SOT TIEU DEN ^{o,m} – 12,50

Gebratenes Rindfleisch / Saisongemüse /
Schwarze Pfeffersoße
fried beef / seasonal vegetables / black pepper sauce

H3. CA HOI NUONG ^{b,o,h} – 13,50

Gegrilltes Lachsfilet /
Saisongemüse / asiatische Kräuter
*Grilled salmon filet /
seasonal vegetables / asian herbs*

- a. Hausgemachte Chilisoße / homemade
chili sauce
- b. Curry-Kokossoße / curry-coconut-
sauce



REISGERICHTE // RICE DISHES

H4. VIT GION ^{o,i,m,h} – 10,90

Gebackene Ente / Saisongemüse / Koriander
Crispy duck / seasonal vegetables / coriander

- a. Hoisin Soße / Hoisin sauce
- b. Curry-Kokossoße / curry-coconut-sauce
- c. Erdnussoße / peanut sauce

H5. VIT HUNG QUE ^{i,o,m,n} – 12,90

Entenbrustfilet / Saisongemüse /
Thaibasilikum-Soße
*Duck breast filet / seasonal vegetables /
homemade thai-basil-
sauce*



VEGETARISCHE GERICHTE // VEGETARIAN MAIN DISHES

🍃 **V1. JACKFRUIT-MEAT^{o,h} – 11,90**

Gebratenes BIO Jackfruitfleisch /
Saisongemüse / Reis

*Fried fermented organic jackfruit-meat /
seasonal vegetables / rice*

- a. Zitronengras-Chili Soße / lemongrass chili sauce
- b. Curry-Kokossoße / curry-coconut-sauce

🍃 **V2. BUN CHAY^{m,i} – 9,90**

Gemischter warmer Reismudelsalat / mariniertes
Jackfruitfleisch / Zitronengras / hausgemachte Sojasoße

*mixed warm rice noodle salad /
marinated jackfruit-meat / lemongrass /
homemade soy sauce*

🍃 **V3. SEITAN SA OT^o – 10,90**

Zart gebratener Seitan / Saisongemüse /
hausgemachte Soße / Reis

*Fried seitan / mixed vegetables /
homemade sauce / rice*



VEGETARISCHE GERICHTE // VEGETARIAN MAIN DISHES

🍃 **V4. DAU PHU** ^{i,m,o} – 8,90

Gebackener Tofu / Saisongemüse /
Koriander / Reis

*Baked tofu / seasonal vegetables /
coriander / rice*

- a. Curry-Kokossoße / curry-coconut-sauce
- b. Hausgemachte Chilisoße / chili sauce
- c. Hausgemachte Sojasoße / homemade soy sauce

🍃 **V5. Chay 51** ^{m,o} – 11,50

Geschnetzeltes Yuba (Sojamilchhaut) /
Saisongemüse / Hausgemachte Chilisoße / Reis
Yuba (tofu skin) / vegetables /
homemade chili sauce / rice



DESSERT // DESSERTS

D1. Mochi Ice Cream ^d – 4,50

Mochi Reiskuchen / verschiedene Eiscreme-Füllungen

Mochi rice cakes / different ice cream flavours

D2. Matcha Ice Cream ^{d,9} – 4,20

Cremiges Matcha Grüntee-Eis

Creamy greentea-ice cream

D3. Banh Flan ^{a,9} – 4,20

Vietnamesischer Pudding /
Karamell-Kaffee-Soße

*Vietnamese pudding /
caramel-coffee-sauce*

D4.



TEE // TEA

Tra Xanh – 3,00

Grüner Tee / gerösteter Reis

Green tea / roasted rice

Tra Nhai – 3,00

Jasmin Tee / Süßholz

Jasmine tea

Tra Chanh Gung – 3,50

Ingwertee / Limette / Minze / Honig

Ginger tea / lime / mint / honey

Tra Sa – 3,50

Zitronengrasteetee / Limette / Honig

lemongrass tea / lime / honey

Tra Hoa Dam But – 3,50

Hibiskusblütentee / Ingwer / Limetten / Honig

Hibiscus flower tea / honey / ginger / lime



WATER & SOFT DRINKS

| | | |
|-------------------------|------------------|-------------|
| Vöslauer Wasser / water | 0,2l | 2,00 |
| | Fl. 0,75l | 5,00 |

| | | |
|----------------------------|------|-------------|
| Coca Cola ^{1,2,6} | 0,2l | 2,20 |
| | 0,4l | 4,00 |

| | | |
|----------------------------------|------|-------------|
| Coca Cola Light ^{1,2,6} | 0,2l | 2,20 |
| | 0,4l | 4,00 |

SÄFTE // JUICES

| | | |
|-------------------------|------|-------------|
| Apfelsaft / apple juice | 0,2l | 2,20 |
| | 0,4l | 4,00 |

| | | |
|------------------------------|------|-------------|
| Ananassaft / pineapple juice | 0,2l | 2,20 |
| | 0,4l | 4,00 |

| | | |
|----------------------------|------|-------------|
| Mangonektar / mango nectar | 0,2l | 2,20 |
| | 0,4l | 4,00 |

| | | |
|----------------------------|------|-------------|
| Guavenektar / guava nectar | 0,2l | 2,20 |
| | 0,4l | 4,00 |



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE // FRESH HOMEMADE DRINKS

Da Chanh – 4,00

Vietnamesische Limonade / Limetten /
Rohrzucker / Minze / Sprudelwasser
*vietnamese limonade / lime juice /
cane sugar / fresh mint*

Oi Chanh – 4,00

Guavennektar / Limetten / frische Minze /
Rohrzucker / Sprudelwasser
*guava nectar / lime juice / fresh mint /
cane sugar / sparkling water*

Red Blossom – 4,00

Hibiskusblütentee / Limetten / Ingwer /
Rohrzucker / Sprudelwasser
*hibiscus tea / lime juice / ginger /
cane sugar / sparkling water*

Mango Lassi – 4,20

Mango / Joghurt / Kokosmilch / Rohrzucker
mango / yoghurt / coconut milk / cane sugar



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE // FRESH HOMEMADE DRINKS

Blue Hoi An – 4,20

Limetten / Zitronengras /
blaue Schmetterlingsblüten / Chiasamen
lime juice / butterfly-pea-flower tea lemongrass / chia seeds

Hanoi Mystery – 4,20

Lycheenektar / Maracuja / Kokossirup / frische Minze
Lychee nectar / passionfruit / coconut syrup / fresh mint

Saigon Thirsty – 4,20

Vietnamesisches Tigerkraut / Ananas / Kokosmilch
*leaves of healthy vietnamese pennywort plant /
pineapple juice / coconut milk*

KAFFEE // COFFEE

Ca Phe Sua Nong⁹ – 3,50

Vietnamesischer Kaffee / traditionelle Art / Kondensmilch
Traditional vietnamese coffee / condensed milk

Ca Phe Sua Da⁹ – 4,00

Vietnamesischer Eiskaffee / Kondensmilch
Vietnamese ice coffee / condensed milk



COCKTAILS – 5,90

Mango Mojito¹

Weißer Rum / Limetten / Minze /
Rohrzucker / Mangonektar

White rum / lime / mint / cane sugar / mango nectar

Ha Long Coco Love¹

Havanna Rum / Ananassaft / Kokossirup /
Kokosmilch / Maracuja

*Havanna rum / pineapple juice / coconut syrup /
coconut milk / passion fruit*

Hangover in Saigon¹

Wodka / Mango / Maracujanektar / frischer Ingwer
Vodka / mango / passion fruit nectar / fresh ginger

51 Mule¹

Gin / Ginger Bier / Limettensaft / Minze
Gin / ginger beer / lime juice / mint

Gin Tonic

Gin / Tonic Wasser / Limette
Gin / tonic water / lime

Aperol Spritz

Aperol / Weißwein / Sprudelwasser
Aperol / white wine / sparkling water



WEISSWEIN // WHITE WINE

Riesling QbA 0,2l 4,80
Edition Fruits de Mer

Chardonnay VdP 0,2l 4,80
Mommessin – Languedoc aus Frankreich

Riesling QbA (trocken) Fl. 0,75l 22,00
Roter Hang – Rheinhessen aus Deutschland /

ROTWEIN // RED WINE

Côtes du Rhône AOC, Les Epices 0,2l 5,00
Mommessin – Rhone aus Frankreich

Merlot VdP 0,2l 4,50
Mommessin – Languedoc aus Frankreich

Gran Passione Rosso IGT Fl. 0,75l 22,00
Casa Vinicola Botter Venetien aus Italien



BIER // BEER

Krombacher vom Fass ^{i,1} /

draft beer

0,3l

3,20

0,5l

5,00

Saigon ^{i,1} vietnamesisches Bier / Vietnamese beer

Fl. 0,33l

3,50

Tiger ^{i,1} singapurisches Bier / Singaporean beer

Fl. 0,33l

3,50

Krombacher Weizenbier ^{i,1}

Fl. 0,5l

4,20

hell, trüb / alkoholfrei - bright / nonalcohol

SPIRITUOSEN / SPIRITS

Lua Moi - Vietnamesischer Wodka

2cl 2,50



