

SUSHI-GERICHTE

MAKI ^{C, E}

(8 Stück)

- | | |
|---|------|
| M1. Sake Fresh Salmon (Lachs) | 4,60 |
| M2. Maguro Fresh Tuna (Thunfisch) | 5,20 |
| M3. Ebi gekochter Black-Tiger Prawn | 5,20 |
| M4. Anago Aal ^c mit Unagi-Soße | 5,80 |
| M5. Fry Ebi gebackene Garnelen | 5,80 |
| M6. Avocado | 4,00 |
| M7. Kappa Gurke | 4,00 |
| M8. Salmon skin gebackene Lachsflocken | 4,80 |

NIGIRI ^C

(2 Stk.)

- | | |
|--|------|
| N1. Salmon Fresh Salmon (Lachs) | 5,20 |
| N2. Maguro Fresh Tuna (Thunfisch) | 5,80 |
| N3. Ebi gekochter Black-Tiger Prawn | 5,20 |
| N4. Anago Aal mit Unagi-Soße | 6,20 |
| N5. Avokado Nigiri | 5,40 |
| N6. Aburi Salmon Fresh Lachs flambiert | 6,90 |
| N7. Aburi Maguto Fresh Tuna flambiert | 6,90 |
| N8. Masago Flying Fish Eggs | 5,20 |

INSIDE OUT ^{C, D}

(8 Stk.)

- | | |
|--|-------|
| U1. Alaska Rolls Lachs, Avocado, Tobiko | 9,50 |
| U2. California Rolls Surimi, Avocado, Tobiko | 9,00 |
| U3. Maguro Rolls Thunfisch, Avocado, Tobiko | 9,90 |
| U4. Anago Rolls Aal, Gurke, Sesam | 9,90 |
| U5. Ebi Tempura gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam | 10,90 |
| U6. Salmon skin gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam | 8,90 |
| U7. Vegan Gurke, Avocado, Sesam, Mango | 7,90 |

SPECIAL ROLLS ^{C, E, D}

- | | |
|--|-------|
| H1. Captain Tiger (10 Stk.) | 14,90 |
| Garnelen Tempura, Frischkäse, Mango, Avocado mit flambiertem Lachs und Cocktail~ u. Unagi-Soße | |
| H2. Snow Tiger (10 Stk.) | 14,90 |
| gebackene Lachsflocken, Gurke, Frischkäse mit gekochten Garnelen, Cocktail- und Unagi-Soße | |
| H3. Futo Futo (6 Stück) | 10,90 |
| Große Maki Rolle mit Avocado, Tuna, Lachs Surimi, Tobiko und Cocktail~ und Unagi-Soße | |
| H4. Rainbow Rolls (10 Stk.) | 16,50 |
| Tempura Garnelen, Avocado, Mango mit Lachs, Tuna, Avocado, Cocktail~ u. Unagi-Soße | |

SASHIMI ^{C, E}

- | | |
|--|-------|
| S1. Salmon Sashimi | 14,90 |
| 6 x Lachs auf Seetang mit Spezialsoße | |
| S2. Tuna Sashimi | 15,90 |
| 6 x Thunfisch auf Seetang mit Spezialsoße | |
| S3. Aburi Salmon | 14,90 |
| 6 x Lachs auf Seetang mit Spezialsoße | |
| S4. Aburi Tuna ^c | 16,90 |
| 6 x Thunfisch auf Seetang mit Spezialsoße | |
| S5. Meet Saigon Sashimi | 18,90 |
| 3 x Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 2 gekochte Garnelen auf Seetang mit Spezialsoße | |

CRUNCHY BIG ROLLS ^{C, D, E} (10 Stk.)

- | | |
|---|-------|
| C1. Salmon Crunchy | 13,50 |
| Tempura Rolls mit Lachs, Avocado, Frischkäse, Cocktail- und Unagi-Soße | |
| C2. Tuna Crunchy | 14,50 |
| Tempura Rolle mit Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Cocktail- und Unagi-Soße | |
| C3. Fry Ebi Crunchy | 14,50 |
| Tempura Rolle mit Garnelen, Avocado, Frischkäse, Cocktail- und Unagi-Soße | |
| C4. Veggie Crunchy | 9,90 |
| Tempura Roll mit Avocado, Gurke, Frischkäse, Babyspargel, Chili - Mayonnaise und Unagi-Soße | |
| C5. Chicken Rolls Crunchy | 9,90 |
| mit gebackene Hühnchenbrust, Avocado, Gurke, Frischkäse, Babyspargel Cocktail- und Unagi-Soße | |

Sushi sets ^{C, D, E}

- | | |
|--|--------|
| X1. Maki Mix | 12,90 |
| 8x Maki Lachs, 8x Maki Tuna, 8x Maki Avocado | |
| X2. Salmon Love | 17,90 |
| 8x Maki Lachs, 4x Lachs Sashimi, 4x Nigiri Lachs | |
| X3. Blazing Love | 20,90 |
| 5x Lachs Tempura, 8x Salmon Skin, 2x Nigiri Tuna, 2x Nigiri Lachs | |
| X4. JaPan Style | 14,90 |
| 8x California Rolls, 8x Maki Gurke, 8x Maki Lachs | |
| X5. Captain Menü | 19,90 |
| 8x Captain Rolls, 2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Garnelen | |
| X6. Veggie Style | 10,90 |
| 8x Inside Out Vegan, 8x Maki Gurke, 8x Maki Avocado | |
| X7. Best Of Ocean | 21,90 |
| Lachs -Thunfisch Sashimi, gekochte und Tempura Garnelen auf Sushi-Reis und Salat | |
| X8. Golden Roses | 35,90 |
| 8x Amazing Freestyle, 10x Salmon Crunchy, 4x Sashimi, 4x Nigiri, Seetang und Salat | |
| X9. Love On The Boat | 53,90 |
| 10x Tuna Crunchy, 8x Amazing Freestyle, 8x Maki Lachs, 8x Maki Gurke, 8x Alaska Rolls, 4x Sashimi, 4x Nigiri | |
| X10. MEET SAIGON Party | 119,00 |
| 10x Tuna Crunchy, 10 Lachs Crunchy, 8x Nigiri 8x Futo, 8x Amazing Freestyle, 16x Maki Lachs, Tuna, 16x Maki Avocado, Gurke, 8x Inside Out Spezial Vegan 8x Alaska Rolls, 8x Sashimi, | |

GETRÄNKE

- | | |
|---|-------|
| 1. SAIGON EISTEE | 4,90€ |
| hausgemachter Eistee | |
| a. Limetten, Minze : | |
| Mineralwasser, Pfirsichsirup, Rohrzuckersirup | |
| b. Orange, Granatapfelkerne: | |
| Mineralwasser, Grenadinesirup, Rohrzuckersirup | |
| c. Orange, Zitronengrass: | |
| Mineralwasser, Pfirsichsirup, Rohrzuckersirup | |
| d. exotic Früchte ¹: | |
| Mineralwasser, Kumquatsirup, Ananas, Mango, Maracuja, Kumquat, Wassermelone... (saisonal) | |
| e. Aloe Vera - Chiasamen ¹: | |
| Mineralwasser, Minze, Aloe Vera, Chiasamen | |
| 2. CHANH LEO – Hoa Dau Biec | 4,90€ |
| Anchan Blau-Tee (Schmetterlingserbsen Blüten) mit frischer Maracuja, Soda, Rohrzuckersirup, Eiswürfel | |
| 3. MANGO LASSI ⁶ | 4,90€ |
| reife Mangos, Naturjohurt, Kokosmilch | |
| 4. CHANH DA LEMONADE ¹ | 4,90€ |
| Limetten, Kumquat, Rohrzucker, Mineralwasser | |

Außerhaus-Speisekarte



MEET SAIGON

Franz-Ehrlich-Straße 5, 12489 Berlin

Tel.: 030 2532 7967

Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag: 11.00 Uhr - 21.00 Uhr
Freitag: 11.00 Uhr - 22.00 Uhr
Feiertage u.
Sonnabend/ Sonntag: 15.00 Uhr - 22.00 Uhr

Bestellen - Abholen - Liefern

Lieferung

ab 30€ - freie Lieferung bis 3 km

meetsaigon.restaurant

eMail: info@meet-saigon.berlin

Google: Meet Saigon

www.meet-saigon.berlin

VORSPEISEN ^{A, B, C, D, E, L, M}

- 1. Reisbandnudelsuppe [Pho]**
traditionell gekochte Brühe aus Zimt, Anis, Kardamom mit Ingwer, Röstzwiebeln, Kräutern, Lauchzwiebeln mit
- H. Huhn** 4.50
R. Rind 5.50
V. Tofu 4.50
- 
- 2. Glasnudelsuppe [Mien]**
aus roten Zwiebeln, Kräutern, Lauchzwiebeln, Sesambrühe mit
- H. Huhn** 4.50
G. Garnelen 5.50
- 3. Wantan Suppe** 4.50
mit Hühnerfleisch, Garnelen-Füllung, Gemüse und vietnamesischen Kräutern
- 4. Tom-Kha-Gai Kokosmilchsuppe** 4.50
mit Pilze, Koriander, Tomaten und Hühnerfleisch
- 5. Tom-Yam-Gung Garnelensuppe [Canh-Chua] (l. scharf)**
mit Zitronengras, Limettenblättern, Pilzen, Tomaten und Kräutern 5.50
- 6. Mangosalat [Goi Xoai]**
Mango, Ingwer, Erdnüsse, Koriander, Rucola, Peperoni, Röstzwiebeln, Sesam und
- H. Huhn** 4.50
G. Garnelen 6.50
- 7. Papayasalat [DuDu]**
Papaya, Karotten, Ingwer, rote Zwiebeln, Kräuter, Peperoni, Erdnüsse, Sesam
- H. Huhn** 4.50
G. Garnelen 6.50
- 8. Wakamesalat [Goi Rong Bien]** 4.50
Algen, Sesam, Peperoni (l. scharf)
- 9. Sommerrollen [Goi Cuon] 2 Stk.**
Reisnudeln, Kräuter, Mango, Salt, Gurke, Möhren Hoisin-Soße mit
- V. Bio-Tofu** 5.00
H. Huhn 5.00
G. Garnelen 6.00

- 10. Frühlingsrollen [Nem]** 4.50
2 Stk. gebackene Hackfleischrollen, Ei, Gemüse, Morcheln, Glasnudeln, mit hausgemachter Soße und Salat
- 11. Frühlingsrollen [Nem Chay]** 4.50
2 Stk. gebacken, Soja-Blätter, Mungobohnen, Gemüse mit Erdnuß-Soße und Salat
- 12. Wantan** (4 Stk.) Hühnchen und Garnelen in Teigtasche gebacken, Morcheln, Shitake-Pilze mit süß-saurer Soße und Salat 4.50
- 13. La Lot-Röllchen [LaLot]** (4 Stk.) 5.00
gebacken, Rinderhackfleisch in Blätter-Röllchen, mit Ingwer-Limetten-Soße und Salat
- 14. Hühnerfleischbällchen Tempura** (3 Stk.) 5.50
mit süß-sauer-Soße, Limetten
- 15. Gebackene Garnelen** 6.50
in Reispanade mit süß-saurer Soße
- 16. Edamame [Dau Luoc]** 4.50
gedämpfte junge Sojabohnen, Salz
- 18. Miso-Suppe ^{CM}** Sojabohnensuppe mit
- T. frischen Tofu-Würfeln** 4.50
L. Lachs 5.50

HAUPTGERICHTE ^{D, E, M} MEET SAIGON-SPEZIALITÄTEN

- 21. Reisbandnudelsuppe [Pho]**
traditionelle kräftige klare Brühe gewürzt mit Zimt, Anis, Ingwer, Kardamom, serviert mit roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander und
- V. Tofu** 10.90
H. Huhn 10.90
R. Rind 11.90
- 22. Glasnudelsuppe [Mien]**
mit Austernpilzen, Morcheln, Shitake-Pilze, Ingwer, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander, klarer Sesambrühe und
- V. Tofu** 10.90
H. Huhn 10.90
G. Garnelen 13.90

- 23. Udon Nudel Suppe**
Pakchoi, Ingwer, Zwiebeln, Pilze, Kräutern, Paprika und
- V. Tofu** 10.90
H. Huhn 10.90
G. Garnelen 13.90
- 
- 24. Gebratene Glasnudeln (MIEN XAO)**
Pakchoi, Karottenstreifen, Zwiebeln, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräutern, Limetten und
- H. Huhn** 12.90
R. Rind 13.90
G. Garnelen 15.90
E. Ente kross 15.90
L. gegrilltem Lachs 15,90
- 
- 25. Gebratene Reisbandnudeln (PHO XAO)**
Pakchoi, Karottenstreifen, Zwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, Limetten und
- H. Huhn** 12.90
R. Rind 13.90
G. Garnelen 15.90
E. Ente kross 15.90
L. gegrilltem Lachs 15,90
- 

- 26. Gebratener Eierreis (COM RANG)**
mit Karottenstreifen, Zwiebeln, Röstzwiebeln
- V. Tofu** 10,90
H. Hühnerfleisch 10,90
R. Rind 12,90
G. Garnelen 14,90
E. Ente kross 15,90
- 

Mögliche allergene Stoffe:

A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch - D. Krebsfleischimitat
E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Lactose -
H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid und Sulfite - J. Sellerie -
K. Senf - L. Sesamsamen - M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken)

SPEZIALITÄTEN ^{C, M, E}

- 30. Spezialitäten mit Reisnudeln (lauwarm)**
mit Mango, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Sesam, roten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Chili- Limetten-Dressing und... (lauwarm)
- V. Bún Nem chay**- Vegan Frühlingsrollen (3 Stk) 11,90
F. Bún Nem -Frühlingsrollen (Hackfleisch, und Ganerlen 3Stk.) 11.90
R. Bún Bò Nam Bò Rindfleisch gegrillt 11,90
C. Chả Lá Lốt Rinderhackfleisch-Blätter-Röllchen 11,90
G. Bun Tom gegrillte Groß-Garnelen 13,99
L. Bun Ca Hoì gegrilltem Bio Lachs 13,90
E. Bun Vít Ente kross 14,90
- 31. Meet Saigon - Bowl**
Wildkräutersalat, Radicchio, Avocado, Edamame Bohnen, Gurken, Cherry-Tomaten, Möhren,, Mango, Kräutern, Sesam, serviert mit Sushi-Reis und...
- V. Sesam Tofu (Vegan)** 10,90
L. Bio Lachs flambiert 13,90
T. Thunfisch flambiert 14,90
G. Groß-Garnelen 13,90
dazu Soßenwahl:
- Zitronen-Wasabi-Dressing
- Goma-Sesam - Dressing
- 32. Gemischter Salat - Bowl**
Wildkräutersalat, Gurken, Radicchio, Cherry-Tomaten, Avocado, Mango, Granatapfel, hausgemachter Chili- Limetten -Soße
dazu Soßenwahl:
- Zitronen-Wasabi- Zitronen Dressing
- Goma-Sesam - Dressing
- V. Bio Tofu** 10,90
R. Rind 11,90
G. Groß-Ganerlen 13,90
L. Bio Lachs flambiert 13,90
T. Thunfisch flambiert 14,90

VIETNAM SPEZIALITÄTEN ^{B, C, D, P, M,}

- 40. Pfeffer-Soße [Sot Tieu]** (leicht scharf)
schwarze Pfeffer mit Chinakohl, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Zwiebeln, und ..
- 50. Ingwer-Soße [Sot Gung]** (leicht scharf)
frischer Ingwer mit Chinakohl, Brokkoli, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und ...
- 60. Zitronengras [Sa Ot]** (scharf)
frisches Zitronengras mit Chinakohl, Peperoni, Paprika, Zwiebeln und ...
- 70. Roter Curry [Curry Do]**
Brokkoli, Karotten, Zucchini, Paprika, Thai-Basilikum und Peperoni in Kokosmilchsoße mit ...
- 80. Erdnuss-Soße [Sot Lac]**
Brokkoli, Karotten, Zucchini, Paprika in Erdnusssoße mit ...
- 90. Mango-Soße [Sot Xoai]**
mit Zucchini, Brokkoli, Karotten, Paprika, Zwiebeln und ...
- H. Hühnerfleisch** 10.90
V. Tofu 10.90
R. Rind 11.90
G. Garnelen 13.90
L. gegrilltem Lachs 14,90
E. Ente kross 14.90
- 
- 

Über Lebensmittel-Zusatzstoffe informiert Sie unser Personal!

Alle unsere Gerichte sind glutamattfrei!