



U-GARTEN

SPEISEKARTE

"VIETNAMESISCHES RESTAURANT IN JENA"

MONTAG-FREITAG

11:30 - 15:00 | 17:30 - 21:30

SAMSTAG

12:00 - 21:30

SONNTAG

GESCHLOSSEN

ZWÄTZENGASSE 10-11, 07743 JENA | +49 3641 6384995

TASTE OF VIETNAM
IN JENA



MITTAGSANGEBOT

Mo - Fr | 11:00 - 14:30

CÁ RI - CURRY

Auswahl: Rotes 🍌, Gelbes - , Mango-, Erdnuss- oder Grünes 🍌, Curry mit Reis (Alternativ: mit gekochte - Udon/Reisbandnudeln je + 2€)

| Kokosmilch | Gemüse der Saison | Salat

Choice: Red 🍌, Yellow , Mango, Peanut or Green 🍌, Curry with Rice
(Alternative: with boiled -udon/rice noodles each + 2€)

| Coconut milk | Seasonal vegetables | Salad

PANIERTE ENTENBRUST Fried duck breast	€ 9.90
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN Stir-fried duck breast	€ 8.90
PANIERTES HÄHNCHEN Fried chicken	€ 8.90
PANIERTE HÄHNCHENSCHEN- KEL (OHNE KNOCHEN) Fried chicken legs (without bones)	€ 9.90
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN Stir-fried chicken breast	€ 8.90
GÄRNELEN Shrimps	€ 9.90
RINDFLEISCH Beef	€ 9.90
TOFU 🌱 Tofu	€ 8.90
NUR MIT GEMÜSE 🌱 Vegetables	€ 7.90



AUTHENTIC ASIAN CUISINE
WHERE ANCIENT WISDOM
MEETS MODERN TASTE

COM RANG_{a, m}

Gebratener Reis | verschiedenes Gemüse |
Sojasprossen | Salat | Gurke | Mango | gewürzte
Weißkraut-Karotten | Erdnuss

Fried rice | Mixed vegetables | Soybean sprouts | Salad | Cucumber | Mango |
Seasoned carrots & cabbage | Peanut



PANIERTE ENTENBRUST Fried duck breast	€ 9.90
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN Stir-fried duck breast	€ 8.90
PANIERTES HÄHNCHEN Fried chicken	€ 8.90
PANIERTE HÄHNCHENSCHEN- KEL (OHNE KNOCHEN) Fried chicken legs (without bones)	€ 9.90
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN Stir-fried chicken breast	€ 8.90
GÄRNELEN Shrimps	€ 9.90
RINDFLEISCH Beef	€ 9.90
TOFU 🌱 Tofu	€ 9.90
NUR MIT GEMÜSE 🌱 Vegetables	€ 7.90

TASTE OF VIETNAM
IN JENA

MÌ XÁO

a, F, m

Gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse | Ei | Sojasprossen | Sesam | Erdnuss | Salat | Gurke | asiatische Kräuter | rote Zwiebeln | Erdnuss

Egg noodles with mixed vegetables | Eggs | Soybean sprouts | Sesame | Peanut | Salad | Cucumber | asian herbs | red onions | peanut

PANIERTE ENTENBRUST	€ 9.90
Fried duck breast	
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN	€ 8.90
Stir-fried duck breast	
PANIERTES HÄHNCHEN	€ 8.90
Fried chicken	
PANIERTE HÄHNCHENSCHENKEL (OHNE KNOCHEN)	€ 9.90
Fried chicken legs (without bones)	
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN	€ 8.90
Stir-fried chicken breast	
GARNELN	€ 9.90
Shrimps	
RINDFLEISCH	€ 9.90
Beef	
TOFU	€ 9.90
Tofu	
NUR MIT GEMÜSE	€ 7.90
Vegetables	



PHỞ XÁO

a, m

Gebratene Reisbandnudeln | Sprossen | Verschiedenes Gemüse | Ei | Sesam | Erdnuss | asiatische Kräuter | rote Zwiebeln | Erdnuss

Stir-fried rice noodles | Soybean sprouts | Mixed vegetables | Eggs | Sesame | Peanut | asian herbs | red onions | peanut



PANIERTE ENTENBRUST	€ 9.90
Fried duck breast	
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN	€ 8.90
Stir-fried duck breast	
PANIERTES HÄHNCHEN	€ 8.90
Fried chicken	
PANIERTE HÄHNCHENSCHENKEL (OHNE KNOCHEN)	€ 9.90
Fried chicken legs (without bones)	
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN	€ 8.90
Stir-fried chicken breast	
GARNELN	€ 9.90
Shrimps	
RINDFLEISCH	€ 9.90
Beef	
TOFU	€ 9.90
Tofu	
NUR MIT GEMÜSE	€ 7.90
Vegetables	

MIẾN XÁO

a, m

Gebratene Glasnudeln | Sprossen | verschiedenes Gemüse | Ei | Sesam | Erdnuss | asiatische Kräuter | rote Zwiebeln | Erdnuss

Stir-fried glass noodles | Soybean sprouts | Mixed vegetables | Eggs | Sesame | Peanut | asian herbs | red onions | peanut

PANIERTE ENTENBRUST	€ 9.90
Fried duck breast	
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN	€ 8.90
Stir-fried duck breast	
PANIERTES HÄHNCHEN	€ 8.90
Fried chicken	
PANIERTE HÄHNCHENSCHENKEL (OHNE KNOCHEN)	€ 8.90
Fried chicken legs (without bones)	
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN	€ 7.90
Stir-fried chicken breast	
GARNELN	€ 8.90
Shrimps	
RINDFLEISCH	€ 9.90
Beef	
TOFU	€ 8.90
Tofu	
NUR MIT GEMÜSE	€ 6.90
Vegetables	








VORSPEISE

1. GỎI CUỐN

Hausgemachte Sommerrollen mit Reispapier | Reismudeln | Salat | Gurke | Mango | hausgemachte Erdnuss Dip

Homemade summer rolls with rice paper | Salad | Fresh herbs | Cucumber | Mango | Homemade peanut-dipping sauce

ENTE Duck	€ 4.90	TOFU Tofu 	€ 4.50
HÜHNCHEN Chicken	€ 4.50	EI Eggs	€ 4.50
GARNELN Shrimps	€ 4.90	RIND Beef	€ 4.90
LACHS Salmon	€ 5.50		

2. SƠ NƯỚNG _F

€ 6.50

3 gegrillte Jakobsmuscheln mit Honey-Teriyaki Soße | On top Wasabi-Mayonnaise | Koriander | Erdnüsse

3 Grilled scallops with honey-teriyaki sauce | On top wasabi - mayonnaise | Cilantro | Crushed peanuts

3. CÁ HỒI XIÊN NƯỚNG _F

€ 6.50

2 Lachsspieße mit Teriyaki Soße | Sesam | Salat

2 grilled salmon skewers with Teriyaki-sauce | Sesame seeds | Salad

4. NEM

Hausgemachte Frühlingsrollen | Glasnudeln | Mu-Err Pilze | Karotten

Homemade spring rolls | Glass noodles | Black fungus mushroom | Carrots

HÜHN Chicken	€ 4.90
TOFU  Tofu	€ 4.90

5. CÁNH GÀ CHIÊN CAY _{a, F}

€ 5.90

4 Frittierte Hähnchenflügel | fruchtiger Süßsauersoße

4 Fried chicken wings | fruity sweet and sour sauce



U-GARTEN

VORSPEISE

6. GỎI ĐU ĐỦ XOÀI

€ 5.90

Papaya Salat | Mango | Koriander | Erdnuss | Sesam | Fischsoße süß & sauer

Papaya salad | Mango | Cilantro | Peanuts | Sesame | Fish sauce sweet & sour

GARNELN Shrimps	€ 6.90
HÜHNCHEN Chicken	€ 6.90
TOFU Tofu	€ 5.90

7. TÔM CHIÊN a, F, C

€ 5.90

2 Panierte Black Tiger Garnelen | Salat | fruchtiger Süßsauer-Soße

2 Fried Black Tiger shrimps | Salad | fruity sweet and sour sauce

8. MỰC NƯỚNG F

€ 5.90

4 Panierte Calamari | Süßsauer Soße

4 Fried calamari | Sweet & sour sauce

9. SÚP CỐT DỪA F

kleine Kokos-Curry Suppe mit verschiedenem Gemüse

Small coconut curry soup with different vegetables

GARNELN Shrimps	€ 6.50
HÜHNCHEN Chicken	€ 5.90
TOFU Tofu	€ 5.00

10. HOÀNH THÁNH CHIÊN F

€ 5.50

4 knusprige Wantan mit Hünchen | Sate-Sojasoße

4 crispy wonton with chicken | Sate-Soy Sauce

11. NEM CHAY

€ 4.50

8 Vegetarische Frühlingsrollen | Süß - sauer Soße

8 Vegetarian spring rolls | Sweet & Sour sauce



UORSPEISE

12. ĐẬU NÀNH LUỘC

€ 4.90

Bohnen am Zweig gesalzt
Salted green soybean

13. BÁNH XÈP HẤP _F

4 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse | Saté-Sojasoße
4 steamed Dumplings filled with vegetables | Saté-Soy Sauce

gemüse € 4.90
Vegetables

HÜHNCHEN € 5.20
Chicken

14. BÁNH XÈP CHIÊN _F

€ 5.20

4 knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Huhn |
Saté-Sojasoße oder selbstgemachte Süßsauer

4 crispy pan-fried Gyoza filled with chicken | Saté Soy Sauce or selfmade sweet & sour

15. MÌ HOÀNH THÁNH

€ 5.50

Gefüllte Teigtaschen mit Hühnchen | Glasnudeln | Pakchoi |
Gemüse der Saison

Soup with chicken wonton | glass noodle | Bok Choi | seasonal vegetables



TASTE OF VIETNAM
IN BERLIN



AUTHENTIC ASIAN CUISINE
WHERE ANCIENT WISDOM
MEETS MODERN TASTE



U-GARTEN

MÓN SÚP - SOUP BOWL

19. PHỞ[?] B, C

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe | Frühlingszwiebeln | frische Kräuter

Vietnamese noodle soup | Spring onions | Fresh cilantro

TÁI - RINDFLEISCH MEDIUM Beef medium	€ 10.90
CHÍN - RINDFLEISCH WELL-DONE Beef well-done	€ 10.90
GÀ - HÜHNERFLEISCH Chicken	€ 10.20
TOFU Tofu	€ 9.50
THẬP CẨM - RINDERBÄLLCHEN, HÜHNCHEN, RINDFLEISCH Beef balls, chicken, beef	€ 12.90



TASTE OF VIETNAM
IN JEM



20. BÚN BÒ HUẾ[?] B, C € 14.90

Vietnamesische Reisnudelsuppe | Rindfleisch | Schweinebällchen | Vietnamesische Wurst | Tofu | Chili | Saté | frische Kräuter

Vietnamese noodle soup | Beef | Pork balls | Vietnamese sausage | Tofu | Chili | Saté | Fresh herbs

21. MIẾN MIẾN TRUNG[?] B, C

Vietnamesische Glasnudelsuppe | Frühlingszwiebeln | frische Kräuter

Vietnamese glass noodles | Spring onions | Fresh herbs

ỤỊT - ENTENBRUST F Duck	€ 10.90
BÒ - RINDFLEISCH Beef	€ 10.90
GÀ - HÜHNERFLEISCH Chicken	€ 10.90





TASTE OF VIETNAM
IN JENA



MÓN BÚN RICE NOODLES

AUTHENTIC ASIAN FLAVORS
WITH ANCIENT WISDOM
MEETS MODERN TASTE



26. BÚN CHẢ 6868_{F,H} € 14.90

Reisnudeln | gegrilltes Schweinesteak | hausgemachte Schweinefrikadellen vom Grill | asiatische Kräuter | Salat | Gurke | Sesam | Erdnuss | Mangostreifen | Süß-Sauer-Fischsoße

Rice noodles | Grilled pork steak | Homemade grilled pork balls | Asian herbs | Salad | Cucumber | Sesame | Peanut | Sliced mango | Sweet-sour fish sauce

27. BÚN NEM_{B,H} € 9.90

Reisnudeln | Frühlingsrollen mit Hühnchen oder Tofu | Salat | Gurke | asiatische Kräuter | Sesam | Erdnuss | Mangostreifen | gewürzte Karotten & Weißkraut | Süß-Sauer-Fischsoße oder Teriyaki-Soße

Rice noodles | Spring rolls with chicken or tofu | Salad | Cucumber | Asian herbs | Sesame | Peanut | Sliced mango | seasoned carrots white cabbage | Sweet-sour fish sauce or Teriyaki sauce





U-GARTEN

MÓN BÚN RICE NOODLES

28. BÚN BÒ LÁ LỐT

F, H

€ 12.90

Reisnudeln | gehacktes Rindfleisch gewickelt in thailändischen Pfefferblätter | Salat | Gurke | asiatische Kräuter | Sesam | Erdnuss | Mangostreifen | gewürzte Karotten & Weißkraut | Süß-Sauer-Fischsoße

Rice noodles | Grilled minced beef rolls with Thai wild betel leaves | Salad | Cucumber | Asian herbs | Sesame | Peanut | Sliced mango | seasoned carrots | white cabbage | Sweet-sour fish sauce



AUTHENTIC ASIAN CUISINE
WHERE TRADITION MEETS MODERN TASTE

29. BÚN NEM LỤI NHA TRANG

F, H

€ 12.90

Reisnudeln | Schweinehackfleisch gewickelt um Zitronengrass | Schweinsteakstreifen | Salat | asiatische Kräuter | Sesam | Erdnuss | Mangostreifen | gewürzte Karotten & Weißkraut | Süß-Sauer-Fischsoße

Rice noodles | Pork rolls with lemongrass | Sliced pork steak | Salad | Asian herbs | Sesame | Peanut | Sliced mango | seasoned carrots | white cabbage | Sweet-sour fish sauce





U-GARTEN

MÓN BÚN RICE NOODLES

AUTHENTIK ASIAN FLAVOUR
WITH ANCIENT WISDOM
MEETS MODERN TASTE



30. BÚN BÒ NƯỚNG

F, H

€ 10.90

Reisnudeln | gegrilltes Rindfleisch mit hausgemachter Hoisin-Soße | Salat | asiatische Kräuter | Sesam | Erdnuss | Mangostreifen | gewürzte Karotten & Weißkraut | Süß-Sauer-Fischsoße

Rice noodles | Grilled beef with homemade hoisin sauce | Salad | Asian herbs | Sesame | Peanut | Sliced mango | seasoned carrots white cabbage | Sweet-sour fish sauce

31. BÚN ĐẬU

F, H

€ 9.90

Reisnudeln | frittierte Tofu mit grüner Reiskorn | Salat | Mango | Gurke | Sesam | Erdnuss | Asiatische Kräuter | gewürzte Karotten & Weißkraut | Teriyaki Soße und Kokos-Kurkuma Soße

Rice noodles | Fried Tofu with green rice flakes | Salad | Mango | Cucumber | Sesame | Peanut | Asian herbs | seasoned carrots white cabbage | Teriyaki sauce and coconut-turmeric sauce





MÓN CƠM - RICE

32. CÀ RI - CURRY

Auswahl: Rotes 🍌, Gelbes - , Mango-, Erdnuss- oder Grünes 🍌, Curry mit Reis (Alternativ: mit gekochte - Udon/Reisbandnudeln je + 2€)

| Kokosmilch | Gemüse der Saison | Salat

Choice: Red 🍌, Yellow, Mango, Peanut or Green 🍌, Curry with Rice (Alternative: with boiled -udon/rice noodles each + 2€)
| Coconut milk | Seasonal vegetables | Salad

PANIERTE ENTENBRUST Fried duck breast	€ 12.90
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN Stir-fried duck breast	€ 11.90
PANIERTES HÄHNCHEN Fried chicken	€ 10.90
PANIERTE HÄHNCHENSCHENKEL (OHNE KNOCHEN) Fried chicken legs (without bones)	€ 11.90
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN Stir-fried chicken breast	€ 9.90
GARNELN Shrimps	€ 12.90
RINDFLEISCH Beef	€ 12.90
TOFU 🌱 Tofu	€ 10.90
NUR MIT GEMÜSE 🌱 Vegetables	€ 9.90



AUTHENTIC ASIAN FLAVORS
WHERE ANCIENT WISDOM
MEETS MODERN TASTE

33. XÀO THẬP CẨM SỐT ĐEN 4, M, F

Reis | Sojabohnen | Gemüse der Saison | Salat | Sesam

Rice | Soybean | Seasonal vegetables | Salat | Sesame



PANIERTE ENTENBRUST Fried duck breast	€ 12.90
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN Stir-fried duck breast	€ 11.90
PANIERTES HÄHNCHEN Fried chicken	€ 10.90
PANIERTE HÄHNCHENSCHENKEL (OHNE KNOCHEN) Fried chicken legs (without bones)	€ 11.90
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN Stir-fried chicken breast	€ 9.90
GARNELN Shrimps	€ 12.90
RINDFLEISCH Beef	€ 12.90
TOFU 🌱 Tofu	€ 10.90
NUR MIT GEMÜSE 🌱 Vegetables	€ 9.90

TASTE OF VIETNAM
IN AENA

MÓN CƠM - RICE

34. SỐT CHUA NGỌT 4, M, F

Reis mit Gemüse der Saison | Erdnüsse | Sesam | Asiatische Kräuter

Rice with seasonal vegetables | Peanuts | Sesame | Asian herbs

PANIERTE ENTENBRUST Fried duck breast	€ 12.90
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN Stir-fried duck breast	€ 11.90
PANIERTES HÄHNCHEN Fried chicken	€ 10.90
PANIERTE HÄHNCHENSCHENKEL (OHNE KNOCHEN) Fried chicken legs (without bones)	€ 11.90
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN Stir-fried chicken breast	€ 9.90
GARNELN Shrimps	€ 12.90
RINDFLEISCH Beef	€ 12.90
TOFU  Tofu	€ 10.90
NUR MIT GEMÜSE  Vegetables	€ 9.90



AUTHENTIC ASIAN FLAVORS
WHERE ANCIENT WISDOM
MEETS MODERN TASTE

36. CƠM RANG B, F, M

Gebratener Reis | Verschiedenes Gemüse | Sojasprossen | Salat | Gurke | Mango | Gewürzte Weißkraut-Karotten | Erdnuss

Fried rice | Mixed vegetables | Soybean sprouts | Salad | Cucumber | Mango | Seasoned carrots & cabbage | peanut



PANIERTE ENTENBRUST Fried duck breast	€ 12.90
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN Stir-fried duck breast	€ 11.90
PANIERTES HÄHNCHEN Fried chicken	€ 10.90
PANIERTE HÄHNCHENSCHENKEL (OHNE KNOCHEN) Fried chicken legs (without bones)	€ 11.90
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN Stir-fried chicken breast	€ 9.90
GARNELN Shrimps	€ 12.90
RINDFLEISCH Beef	€ 12.90
TOFU  Tofu	€ 10.90
NUR MIT GEMÜSE  Vegetables	€ 9.90



MÓN CƠM - RICE



37. CƠM SỐT ĐẬU PHU _F

€ 10.90

Reis | Gedämpfter Tofu in hausgemachter Tomatensoße | Gemüse der Saison | klein geschnittene Frühlingszwiebeln | frische Koriander

Rice | Steamed tofu in homemade tomato sauce | Seasonal vegetables | Chopped spring onions | Fresh cilantro

FRESH INGREDIENTS
SOLD FLAVORS

38. CƠM CÁ HỒI SỐT CAM _B

€ 17.90

Reis | Gegrillter Lachs | Salat | Sesam | Hausgemachte Orangensoße

Rice | Grilled salmon | Salad | Sesam seeds | Homemade orange sauce



39. CƠM CÁ HỒI SỐT TERIYAKI _{m, F}

€ 17.90

Reis | Gegrillter schottischer Lachs | Gemüse der Saison | Salat | Sesam | Hausgemachte Teriyaki-Soße

Rice | Grilled Scottish salmon | Seasonal vegetables | Salad | Sesame | Homemade teriyaki sauce





U-GARTEN

MÓN MÌ

FRIED NOODLES



41. MÌ XÀO a, m, F, 4

Gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse | Ei | Sojasprossen | Sesam | Erdnuss | Salat | Gurke | asiatische Kräuter | rote Zwiebeln | Erdnuss

Egg noodles with mixed vegetables | Eggs | Soybean sprouts | Sesame | Peanut | Salad | Cucumber | asian herbs | red onions | peanut

PANIERTE ENTENBRUST Fried duck breast	€ 12.90
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN Stir-fried duck breast	€ 10.90
PANIERTES HÄHNCHEN Fried chicken	€ 10.90
PANIERTE HÄHNCHENSCHENKEL (OHNE KNOCHEN) Fried chicken legs (without bones)	€ 10.90
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN Stir-fried chicken breast	€ 9.90
GARNELN Shrimps	€ 11.90
RINDFLEISCH Beef	€ 11.90
TOFU  Tofu	€ 10.90



42. PHỞ XÀO a, m, F, 4

Gebratene Reisbandnudeln | Sprossen | verschiedenes Gemüse | Ei | Sesam | Erdnuss | asiatische Kräuter | rote Zwiebeln | Erdnuss

Fried flat rice noodles | Soybean sprouts | Mixed vegetables | Eggs | Sesame | Peanut | asian herbs | red onions | peanut



PANIERTE ENTENBRUST Fried duck breast	€ 12.90
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN Stir-fried duck breast	€ 10.90
PANIERTES HÄHNCHEN Fried chicken	€ 10.90
PANIERTE HÄHNCHENSCHENKEL (OHNE KNOCHEN) Fried chicken legs (without bones)	€ 10.90
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN Stir-fried chicken breast	€ 9.90
GARNELN Shrimps	€ 11.90
RINDFLEISCH Beef	€ 11.90
TOFU  Tofu	€ 10.90



U-GARTEN

MÓN MÌ

FRIED NOODLES

43. MIẾN XÀO a, m, F, 4

Gebratene Glasnudeln | Sprossen | verschiedenes Gemüse | Ei | Sesam | Erdnuss | asiatische Kräuter | rote Zwiebeln | Erdnuss

Stir-fried glass noodles | Soybean sprouts | Mixed vegetables | Eggs | Sesame | Peanut | asian herbs | red onions | peanut


PANIERTE ENTENBRUST Fried duck breast	€ 12.90
GEBRATENE ENTENBRUSTSTREIFEN Stir-fried duck breast	€ 10.90
PANIERTES HÄHNCHEN Fried chicken	€ 10.90
PANIERTE HÄHNCHENSCHENKEL (OHNE KNOCHEN) Fried chicken legs (without bones)	€ 10.90
GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN Stir-fried chicken breast	€ 9.90
GARNELN Shrimps	€ 11.90
RINDFLEISCH Beef	€ 11.90
TOFU  Tofu	€ 10.90



44. UDON TRỘN a, m, F, 4

Udon Nudeln | verschiedenes Gemüse | hausgemachte Teriyaki-Sauce | Erdnuss

Udon noodles | Mixed vegetables | Homemade teriyaki sauce | peanut

PANIERTE ENTENBRUST Fried duck breast	€ 12.90
PANIERTES HÄHNCHEN Fried chicken	€ 10.90
TOFU  Tofu	€ 10.90
LACHS Salmon	€ 17.90





SALAD

45. SALAT

Saisonale Salat | Avocado | Granatapfel | Erdnuss | Sesamöl | Edamame Kerne | Mais | Erdnuss Soße oder Mango Dressing

Seasonal Salad | Avocado | Pomegranate | Apple | Peanut | Seame oil | Edamame Kernels | Corn | peanut sauce or mango dressing

VEGETARISCHE ENTEN 	€ 11.90
Veggie duck	
VEGETARISCHE HÄHNCHEN 	€ 10.90
Veggie chicken	
TOFU 	€ 9.90
Tofu	
LACHS	€ 18.90
Salmon	
RINDERSTEAK	€ 19.90
Beef Steak	
GARNELN	€ 14.90
Shrimps	



AUTHENTIC ASIAN CUISINE
WHERE ANCIENT WISDOM
MEETS MODERN TASTE


XÔI NẾP CẨM STICKY RICE

50. XÔI NẾP CẨM _m

Gedämpfter Klebreis (Lila) | Kokosmilch | Lauchzwiebeln | asiatischen Kräuter | Erdnuss | Sesam | Rote Zwiebeln | Mango | Sojasprossen

Steamed sticky rice (purple) | coconut milk | leek onions | asian herbs | mango | peanut | sesame | red onions | bean sprouts

Mit mariniertes: | With marinated:

PANIERTE ENTENBRUST	€ 12.90
Fried duck breast	
PANIERTES HÄHNCHEN	€ 11.90
Fried chicken	
SCHWEINEFLEISCH	€ 11.90
Pork	
RINDFLEISCH	€ 11.90
Beef	
TOFU 	€ 10.20
Tofu	
EI	€ 11.90
Eggs	
LACHS	€ 17.90
Salmon	



TASTE OF VIETNAM
IN BERLIN





ĐỒ CHAY - VEGAN

51. MÌ XÀO CHAY

Gebratene Eiernudeln | Vegane Soße | Sprossen | Verschiedenes Gemüse | Ei

Egg noodles | Vegan sauce | Soybean sprouts | Mixed vegetables | Eggs

PANIERTE VEGETARISCHE ENTEN € 11.90 TOFU € 9.90
Fried veggie duck Tofu

PANIERTES VEGETARISCHE HÄHNCHEN € 10.90
Fried veggie chicken

52. PHỞ XÀO CHAY

Gebratene Reisbandnudeln | Vegane Soße | Sprossen | Verschiedenes Gemüse | Ei

Fried flat rice noodles | Vegan sauce | Soybean sprouts | Mixed vegetables | Eggs

PANIERTE VEGETARISCHE ENTEN € 11.90 TOFU € 9.90
Fried veggie duck Tofu

PANIERTES VEGETARISCHE HÄHNCHEN € 10.90
Fried veggie chicken

53. MIẾN XÀO CHAY

Gebratene Glasnudeln | Vegane Soße | Sprossen | verschiedenes Gemüse | Ei

Stir-fried glass noodles | Vegan sauce | Soybean sprouts | Mixed vegetables | Eggs

PANIERTE VEGETARISCHE ENTEN € 11.90 TOFU € 9.90
Fried veggie duck Tofu

PANIERTES VEGETARISCHE HÄHNCHEN € 10.90
Fried veggie chicken

54. CÀ RI - CURRY

Auswahl: Rotes 🍌, Gelbes 🍌, Mango-, Erdnuss- oder Grünes 🍌, Curry mit Reis (Alternativ: mit gekochte - Udon/Reisbandnudeln je + 2€) | Kokosmilch | Gemüse der Saison | Salat

Choice: Red 🍌, Yellow 🍌, Mango, Peanut or Green 🍌, Curry with Rice (Alternative: with boiled -udon/rice noodles each + 2€) | Coconut milk | Seasonal vegetables | Salad

PANIERTE VEGETARISCHE ENTEN € 11.90 TOFU € 9.90
Fried veggie duck Tofu

PANIERTES VEGETARISCHE HÄHNCHEN € 10.90
Fried veggie chicken

55. PHỞ NƯỚC CHAY

Vietnamesische vegane Reisbandnudelsuppe | Frühlingszwiebeln | frische Kräuter

Vietnamese vegan flat rice noodle soup | Spring onions | Fresh cilantro

BÒ CHAY - VEGETARISCHE € 12.90 TOFU € 11.90
RINDFLEISCH Tofu
Veggie Beef

GÀ CHAY - VEGETARISCHE HÜHNCHER- € 11.90 THẬP CẨM - VEGETARISCHE RINDER- € 14.90
FLEISCH FLEISCH, HÜHNCHEN, RINDFLEISCH
Veggie Chicken Veggie Beef, chicken, beef





MÓN TRÁNG MIỆNG DESSERT

BÁNH KHOAI CHIÊN

F, D, e

€ 6.90

gebackene Süßkartoffeln mit Honig und Überraschungseis

baked sweet potatoes with honey and surprise ice cream

BÁNH RÁN

D, e

€ 5.90

Knusprige Sesamkugeln mit Erdnüssen und Überraschungseis

Crispy sesame balls with peanuts and surprise ice cream

CHUỐI CHIÊN

D, e

€ 4.50

Gebackene Bananen mit Honig

Baked bananas with honey

DỨA CHIÊN

D, e

€ 4.50

Gebackene Ananas mit Honig

Baked pineapple with honey

KEM MOCHI

€ 4.80

Mochi Eis in den Sorten: Mango, Kokos, Erdbeere

Mochi ice cream in the varieties: mango, coconut, strawberry





SOFTDRINKS

SPRUDEL - SPARKLING WATER

0,25 L € 2.50

0,75 L € 5.50

STILL - STILL WATER

0,25 L € 2.50

0,75 L € 5.50

COCO-COLA [3] , -LIGHT, -ZERO,

0,25 L € 2.50

FANTA, SPRITE, SPEZI, TONIC WATER,

0,33 L € 2.90

GINGER ALE

SAFT & SHAKE

JUICE & SCHORLE

0,33 L € 3.20

Mango-, Litschi-, Guave Nektar-, Kiba-, Apfel-, Orange- saft
(in schorlen möglich)

Mango, lychee, guava nectar, kiba, apple, orange juice (possible in spritzers)

SINH TỐ XOÀI HẠT CHIA

0,5 L € 4.90

Mango Shake | Kokosmilch | Chia Samen

Mango Shake | Coconut milk | Chia seeds

SINH TỐ DỨA

0,5 L € 4.90

Ananas Shake | Kokosmilch | Minze | Limette

Pineapple Shake | Coconut milk | Mint | Lime



U-GARTEN

TASTE OF VIETNAM
IN BERLIN

LIMONADE

CHANH ĐÁ

Hausgemachte Limetten Soda Limo | Minze | Braunzucker

Homemade lime soda limo | Mint | Brown sugar

0,5 L € 4.90

CHANH LEO ĐÁ

Hausgemachte Limonade mit Passionsfrucht | Minze | Braunzucker

Homemade passion fruit limo | Mint | Brown sugar

0,5 L € 4.90

LYCHEE LIMONADE

Litschi | Soda | Limetten | Minze | Braunzucker

Lychee | Soda | Limes | Mint | Brown sugar

0,5 L € 4.90

KUMA

Holunder | Orange | Ingwer | Soda | Minze

Elderberry | Orange | Ginger | Soda | Mint

0,5 L € 4.90

GINGER LIMO

Gurke | Ingwer | Limette | Ginger Ale | Minze

Cucumber | Ginger | Lime | Ginger ale | Mint

0,5 L € 4.90

BERRY LOVER

Cranberry | Ingwer | Limette | Himbeere | Minze | Braunzucker

Cranberry | Ginger | Lime | Raspberry | Mint | Brown sugar

0,5 L € 4.90

6868UGARTEN SUNSHINE

Litschi | Maracuja | Limette

Lychee | Passion fruit | Lime

0,5 L € 4.90



HOMEMADE EISTEE

PEACH EISTEE

€ 5.90

Pfirsich | Schwarzer Tee mit Zitronengrass | Orangen | Minze |
Limetten

Peach | Black Tea with Lemongrass | Oranges | Mint | Lime

MARAKU EISTEE

€ 5.90

Maracuja | Limette | Blue flower Tee | Minze

Passion fruit | lime | Blue flower tea | Mint

LYCHEE EISTEE

€ 5.90

Litschi | Limette | Blue flower Tee | Minze

Lychee | Limette | Blue flower tea | Mint

APÉRITIFS

HUGO

€ 4.90

Prosecco | Holundersirup | Limette | Minze

Prosecco | Elderberry syrup | Lime | Mint

APEROL SPRITZ

€ 5.20

Prosecco | Aperol | Soda | Organe

Prosecco | Aperol | Soda | Organe

LILLET WILDBERRY

€ 5.20

Lillet | Himbeere | Schweppes | Minze

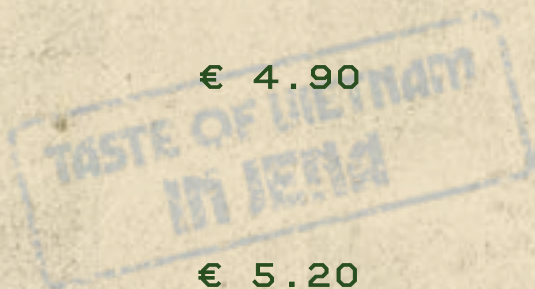
Lillet | Raspberry | Schweppes | Mint

LOVE ISLAND

€ 5.20

Prosecco | Grenadine | Minze | Granatapfelkerne

Cucumber | Ginger | Lime | Ginger ale | Mint | Pomegranate seeds





LONGDRINKS

MOJITO

€ 5.20

Rum | Limette | brauner Zucker | Minze | Soda

Rum | Lime | Brown sugar | Mint | Soda

MOJITO LITSCHI

€ 5.50

Litschi | Rum | brauner Zucker | Minze | Limette | Soda

Lychee | Rum | brown sugar | Mint | Lime | soda

MOJITO MANGO

€ 5.50

Mango | Rum | brauner Zucker | Minze | Limette | Soda

Mango | Rum | brown sugar | Mint | Lime | Soda

MOJITO LIEBHABER

€ 5.50

Rum | Erdbeer | Granatapfelsaft | brauner Zucker | Minze | Soda

Rum | Strawberry | Pomegranate juice | Brown sugar | Mint | Soda

MOJITO BLUEBERRY

€ 5.50

Blueberry | Rum | brauner Zucker | Minze | Soda

Blueberries | Rum | brown sugar | Mint | Soda

CAPI

€ 5.50

Limette | Rum | Ingwer | brauner Zucker | Minze | Ginger Ale

Lime | Rum | Ginger | brown sugar | Mint | Ginger ale

AUTHENTIC ASIAN CHARM
WHERE ANCIENT WISDOM
MEETS MODERN TASTE



KAFFEE & TEE

ESPRESSO

€ 2.50

KAFFEE | COFFEE

€ 2.50

CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ

Vietnamesischer Eiskaffee

Vietnamese Iced Coffee

€ 3.50

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch

Vietnamese iced coffee with condensed milk

€ 4.90

CÀ PHÊ PHIN NÓNG

Vietnamesischer Filterkaffee

Vietnamese filtered coffee

€ 3.90

CÀ PHÊ PHIN SỮA NÓNG

Vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch

Vietnamese filtered coffee with condensed milk

€ 4.90

WILDE GELBE

€ 4.50

CHRYSANTHEMEN TEE

“ACHT SCHÄTZE” GRÜNER TEE

€ 3.50

INGWER - ORANGE MINZE

€ 3.50

HONIG TEE

6868 TEE

€ 4.90

Ingwer | Zitronengras | Limette | Limettenblätter | Honig

Ginger | Lemongrass | Lime | Lime leaves | Honey



BIER | BEER

VOM FASS | FROM THE BARREL

Frankenbräu Pilsener

0,25 L € 3.50

0,50 L € 4.50

AUS DER FLASCHE | FROM THE BOTTLE

Schwarz Bier, Hefe, Alkoholfrei

Dark beer, yeast, non-alcoholic

0,50 L € 5.50

ASIAN BIER

SAIGON BIER (VIETNAM - 4,9% ALC)

0,33 L € 4.90

TIGER BIER (SINGAPUR - 5% ALC)

0,33 L € 4.90

CHANG BIER (THAILAND- 4,7% ALC)

0,33 L € 4.90

ASAHI BIER (JAPAN- 5,2% ALC)

0,33 L € 4.90



WEISSWEIN

SAALE-UNSTRUT FREYBURG

0,20 L € 6.50

MÜLLER TTHURGAU

0,75 L € 19.90

Qualitätswein, trocken mit dem Geschmack aus Äpfeln, Aprikosen und Walnüssen

SAALE-UNSTRUT FREYBURG

0,20 L € 6.50

WEISSBURGUNDE

0,75 L € 19.90

Delikater Genuss, fruchtig aus Birne, Apfel und Mango

SAALE-UNSTRUT FREYBURG

0,20 L € 6.50

GRAUBURGUNDE

0,75 L € 19.90

Prädikatswein trocken, Aromen von Prsichen und Birnen und einen leichten Hauch von Honig

ROTWEIN

112 ELFHUNDERT ZWÖLF,

0,20 L € 6.50

SPÄTBURGUNDER, TROCKEN, BADEN

0,75 L € 19.90

intensive fruchtaromen von Waldbeeren und Kirschen

ROSÉWEIN

ROSÉ KÖNIG

0,20 L € 6.50

Weingut trocken, saftig & animierend

0,75 L € 19.90

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| 1 - Farbstoff | a - Eier |
| 2 - Aroma | b - Fisch |
| 3 - Coffein | c - Krebstiere |
| 4 - Glutamat | d - Milch |
| 5 - Sulfite / Schwefel | e - Sesamsamen |
| 6 - Chinin | f - Gluten |
| 7 - Süßungsmittel
(Süßstoff) | g - Mais |
| | h - Erdnuss |
| | m - Sojabohnen |

MONTAG-FREITAG

11:30 - 15:00 | 17:30 - 21:30

SAMSTAG

12:00 - 21:30

SONNTAG

GESCHLOSSEN

ZWÄTZENGASSE 10-11, 07743 JENA | +49 3641 6384995