



VI VIET

FINEST ASIAN KITCHEN

Payment: Cash, EC

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

STARTERS

Sommerrollen 2 Stk./pcs.

Reispapier-Mantel gefüllt mit Sojasprossen, Minze, Salat, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
Summer rolls - Rice paper coating filled with bean sprouts, mint, salad, peanuts and homemade chili-lime dressing

7	Seidentofu gebacken <i>Baked silken tofu</i> vegetarisch	8.50
8	Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel <i>Prawns in a crispy tempura coating</i>	9.90
9	Lachs, gegrillt <i>Salmon, grilled</i>	9.90
10	Hähnchenbrust, gegrillt <i>Chicken breast, grilled</i>	8.90
11	Thunfisch, gegrillt <i>Tuna, grilled</i>	9.90

Salmon Tatar

Lachs, Avocadobett, Sesamöl, Kaviar
Salmon, bed of avocado, sesame oil, caviar

15.90

Seetang-Salat

mit Feuerlachs und Avocado serviert,
dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen,
Shiso Purple und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing
*Seaweed salad served with fire salmon and avocado,
with guacamole, salsa roja, sakura sprouts,
Shiso Purple and soy balsamic sesame dressing*

15.90



- 16 **Frühlingsrolle Classic** 9.90
gebacken mit kleingehackten Garnelen,
Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und
ein Soja-Schalotten-Dip
*Spring rolls classic baked with
finely chopped prawns,
crab meat, with salad, peanuts and
a soy-shallot dip*
- 17 **Gegrillte Hühnerspieße** 9.90
mit Salat und Erdnüssen
Grilled chicken skewers with salad and peanuts
- Vi Tapas Mix**
Verschiedene, warme und kalte Vorspeisen
Vi tapas mix - Various hot and cold starters
- 18 **Für zwei Personen** *for 2 people* 24.50
19 **Für drei Personen** *for 3 people* 34.50



SUPPEN

Cremige Kokos-Suppe

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons,
Okra und sahniger Kokosmilch

*Creamy coconut soup
Strong chicken bouillon with mushrooms,
okra and creamy coconut milk*

1	Huhn <i>chicken</i>	8.90
2	Garnelen <i>prawns</i>	9.90
3	Lachs <i>salmon</i>	9.90

Canh Chua Vi Style

Kräftiger Fischfond, Cherrytomaten,
Ingwer, Frühlingszwiebeln und Dill,
abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

*Strong fish stock, cherry tomatoes, ginger,
spring onions and dill, seasoned with a dash of lime juice*

4	Huhn <i>chicken</i>	8.90
5	Garnelen <i>prawns</i>	9.90
6	Lachs <i>salmon</i>	9.90



Pho Classic Large

Suppe der traditionell Vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

Soup from traditional Vietnamese cuisine with flat rice noodles, strong broth from chicken and beef, refined with spring onions and coriander

32	Hähnchenbrust <i>chicken breast</i>	17.90
33	Argentinisches Hüftsteak in Scheiben <i>Sliced Argentine sirloin steak</i>	18.90
34	Tofu <i>tofu</i>	17.90

Mien Classic Large

Ausgewählte Glasnudeln aus 100% Topicowurzeln ohne Zusatzstoffe, serviert mit einer kräftigen Rinder- und Hühnerbouillon, Schalotten und Koriander

Selected glass noodles made from 100% topical root without additives, served with a strong beef and chicken bouillon, shallots and coriander

36	Rind <i>beef</i>	19.90
37	Lachs gebraten mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl <i>Salmon fried with cherry tomatoes, dill, ginger, leek, sesame oil</i>	23.90
38	Tofu mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl <i>Tofu with cherry tomatoes, dill, ginger, leek, sesame oil</i>	18.90



SALATE

Gemischter Salat

Knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

Mixed salad - Crunchy salads, radicchio, iceberg lettuce, rocket, cherry tomatoes, sprouts, roasted peanuts, sesame, olive oil and shiso purple, refined with homemade chili-lime vinaigrette

SALATE

20	Hähnchenbrust, gegrillt <i>Chicken breast, grilled</i>	18.90
21	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak <i>Sliced Argentinian sirloin steak</i>	19.90
22	Entenbrust, gegrillt <i>Duck breast, grilled</i>	21.90
23	Garnelen, gebraten mit Schalotten und Dill <i>Prawns stir-fried with shallots and dill</i>	21.90
24	Lachs gegrillt mit Dill, Frühlingszwiebeln, Salsa Roja, Soja-Balsamico <i>Salmon grilled with dill, spring onions, salsa roja, soy balsamic vinegar</i>	22.90
25	Kurz gegrillter Tuna Steak, Sushiqualität, gegrillt mit Dill, Schalotten, Soja-Balsamico <i>Shortly grilled tuna steak, sushi quality, grilled with dill, shallots, soy balsamic vinegar</i>	25.90
26	Seidentofu vegetarisch <i>Silken tofu</i>	16.90



Nom Du Du

Grüne Vietnamesische Papaya, Zuckerschoten, Tomaten,
gerösteter Sesam, Erdnüsse, frische Kräuter,
abgeschmeckt mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette

*Green Vietnamese papaya, snow peas, tomatoes,
roasted sesame, peanuts, fresh herbs,
seasoned with a chili-lime vinaigrette*

40	Garnelen <i>prawns</i>	22.90
41	Hähnchenbrust <i>chicken breast</i>	18.90

Ananas

Schalotten und Dill auf Ananas, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse
Shallots and dill on pineapple, with rocket and roasted peanuts

44	Garnelen <i>prawns</i>	21.90
45	Lachs <i>salmon</i>	22.90

VI Mango

Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse
Shallots and dill on mango, with rocket and roasted peanuts

48	Kurz gegrillter Tuna Steak <i>(Wildfang) Briefly grilled tuna steak</i>	25.90
49	Lachs <i>salmon</i>	22.90



NUDELN

Bun Vi Style

Warme Reismnudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam
Warm rice noodles, sprouts and wild herbs salad, shiso red and chili-ginger-lime vinaigrette, refined with roasted peanuts and sesame

NUDELN

50	Knusprige Entenbrust <i>crispy duck breast</i>	23.90
51	Würzige Hühnchenbrust gegrillt <i>spicy grilled chicken breast</i>	19.90
52	Scharf gebratene Garnelen mit Schalotten und Dill <i>Spicy stir fried prawns with shallots and dill</i>	23.90
53	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak <i>sliced Argentinian sirloin steak</i>	21.90
54	Lachs gegrillt mit Frühlingzwiebeln und Dill <i>Salmon grilled with spring onions and dill</i>	24.90
55	Hausgemachter Seidentofu gebraten <i>Homemade silken tofu stir fried</i> vegetarisch	18.90
56	Knusprige Frühlingssrolle <i>crispy spring rolls</i>	19.90

Pho Kokoscreme Vi Style*

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf Vietnamesischen Reisbandnudeln, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam
Creamy coconut curry sauce on Vietnamese flat rice noodles, wild herb salad, roasted peanuts and sesame

* leicht scharf

60	Knusprige Entenbrust <i>crispy duck breast</i>	23.90
61	Würzige Hühnchenbrust, gegrillt <i>spicy grilled chicken breast</i>	19.90
62	Scharf gebratene Garnelen mit Schalotten und Dill <i>Spicy stir fried prawns with shallots and dill</i>	23.90



Pho Kokoscreme Vi Style*

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf Vietnamesischen Reisbandnudeln,
Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam

*Creamy coconut curry sauce on Vietnamese flat rice noodles,
wild herb salad, roasted peanuts and sesame*

63	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak <i>sliced Argentinian sirloin steak</i>	21.90
64	Lachs, gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill <i>Salmon grilled with spring onions and dill</i>	24.90
65	Hausgemachter Seidentofu, gebraten <i>Homemade silken tofu stir fried</i> vegetarisch	18.90

Pho Soja Vi Style

Vietnamesische Reisbandnudeln aromatisiert mit einer Salsa Roja,
frischem Sprossen-Krautsalat, Kräuter, Sesam, Erdnüssen und
einem Soja-Schalotten-Dressing

*Vietnamese flat rice noodles flavored with a salsa roja, fresh sprout coleslaw,
herbs, sesame, peanuts and a soy-shallot dressing*

70	Knusprige Entenbrust <i>crispy duck breast</i>	23.90
71	Würzige Hühnchenbrust, gegrillt <i>spicy grilled chicken breast</i>	19.90
74	Lachs, gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill <i>Salmon, grilled with spring onions and dill</i>	24.90
75	Hausgemachter Seidentofu, gebraten vegetarisch <i>Homemade silken tofu stir fried</i>	18.90

NUDELN

* leicht scharf



MAIN DISHES

- 82 **Huhn Curry*** 19.90
Hühnerbrust in cremiger Kokosmilch, rotem Curry, Ananas,
Zitronengras, gerösteten Erdnüssen,
einem Sojasprossen- Wildkräuter-Salat, serviert mit Reis
*Chicken breast in creamy coconut milk, red curry, pineapple,
lemongrass, roasted peanuts, bean sprouts and wild herb salad, served with rice*
- 83 **Roastbeef Curry*** 22.90
Argentinisches Hüftsteak, geschneuzelt in
cremigem Kokos-Curry, dazu Ananas, Zitronengras, Erdnüsse,
Sesam, Wildkräuter-Salat, serviert mit Reis
*Argentinian sirloin steak, sliced in creamy coconut curry with pineapple,
lemongrass, peanuts, sesame, herb salad, served with rice*
- 84 **Knusprige Ente Curry *** 23.90
Knusprige Entenbrust auf cremiger Kokos-Curry und Ananas,
verfeinert mit Wildkräuter-Salat und gerösteten Erdnüssen,
serviert mit Reis
*Crispy duck breast on creamy coconut curry and pineapple,
refined with wild herb salad and roasted peanuts, served with rice*

85

Wildkräuter Curry Tofu* vegetarisch

18.90

Hausgemachtes Seiden-Tofu in cremigem Kokos-Curry und Ananas,
Sojasprossen- Wildkräuter-Salat und gerösteten Erdnüssen,
serviert mit Reis

*Homemade silken tofu in creamy coconut curry and pineapple,
bean sprouts and wild herb salad and roasted peanuts,
served with rice*

110

Soja Duck

25.90

Ente auf Kaiserschoten, Kräuterseitling, Chinakohl,
Soja-Balsamico mit Jasmin Reis

*Duck on snow peas, king oyster mushroom, Chinese cabbage,
soy balsamic vinegar with jasmine rice*

111

Soja Chicken

21.90

Huhn auf Kaiserschoten, Kräuterseitling, Chinakohl,
Soja-Balsamico mit Jasmin Reis

*Chicken on snow peas, king oyster mushroom, Chinese cabbage,
soy balsamic vinegar with jasmine rice*

MAIN DISHES

* leicht scharf



MAIN DISHES

MAIN DISHES

- 112 **Tuna à la Vi** 29.90
Kurz gegrillter Thunfisch mit Chinakohl-Teriyaki,
Kaiserschoten-Soja, Dill, Salsa Roja, hausgemachtes
Soja-Balsamico-Dressing mit Reis
*Briefly grilled tuna with Chinese cabbage teriyaki, Kaiser currant soy,
dill, salsa roja, homemade soy balsamic dressing with rice*
- 114 **Teri Lachs** 26.90
Lachs gegrillt mit Chinakohl-Teriyaki, Kaiserschoten-Soja, Dill,
Salsa Roja, hausgemachtes Soja-Balsamico-Dressing mit Reis
*Grilled salmon with Chinese cabbage-teriyaki, snow peas-soy, dill, salsa
roja, homemade soy-balsamic dressing with rice*
- 115 **Bo Tai Lan** 23.90
Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak mit Chinakohl,
Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling abgeschmeckt mit Salsa Roja,
Soja-Balsamico-Dressing mit Reis
*Sliced Argentinian sirloin steak with Chinese cabbage,
snow pea soy, king oyster mushroom seasoned with salsa roja,
soy balsamic dressing with rice*

Beilagen

- Sesamreis 4.00
Sushireis 6.00
Reisnudeln 5.00
Eingelegter Ingwer 3.00



SUSHI

Nigiri

Jeweils 2 Stück

2 pieces each

N1	Aburi Tuna Feuerthunfisch <i>Flambéed tuna</i>	9.00	N6	Maguro Thunfisch <i>tuna</i>	9.00
N2	Aburi Sake Feuerlachs <i>Flambéed salmon</i>	8.00	N7	Anago Salzwasseraal gegrillt <i>Grilled saltwater eel</i>	8.00
N3	Aburi Gai Feuerjacobsmuschel <i>Flambéed scallop</i>	9.00	N8	Hotate Gai Jakobsmuschel <i>Scallop</i>	9.00
N4	Kani Surimi*	8.00	N9	Ikura Lachskaviar <i>salmon caviar</i>	9.50
N5	Sake Lachs <i>salmon</i>	8.00			

SUSHI



*Krebsfleischimitat (E160c)



Maki

Jeweils 8 Stück
8 pieces each

SUSHI

M11	Avocado Maki 	8.00	M15	Anago Maki	9.00
	Avocado <i>Avocado</i>			Salzwasseraal gegrillt <i>Grilled saltwater eel</i>	
M12	Kappa Maki 	8.00	M16	Fry Ebi Maki	9.00
	Gurke <i>Cucumber</i>			Gebackene Garnele <i>Baked prawn</i>	
M13	Sake Maki	9.00	M17	Salmonskin Maki	9.00
	Lachs <i>Salmon</i>			Lachshaut gebacken <i>Baked salmon skin</i>	
M14	Tekka Maki	10.00	M18	Sake Avocado	10.00
	Thunfisch <i>Tuna</i>			Lachs und Avocado <i>Salmon and avocado</i>	



 Vegan

Inside-Out Roll

Jeweils 8 Stück

8 pieces each

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| M20 | Alaska | 16.90 | M26 | Hotata Gai Inside-Out | 17.90 |
| | Lachs, Avocado, Tobiko | | | Jakobsmuscheln, | |
| | <i>Salmon, avocado, tobiko</i> | | | Avocado, Tobiko | |
| | | | | <i>Scallops, avocado, tobiko</i> | |
| M21 | Vegetarisch Spezial  | 15.90 | M27 | Salmon Skin | 16.90 |
| | Mango, Gurken, Avocado, | | | Lachshaut gegrillt, Gurken, | |
| | außen Sesam | | | Frischkäse, außen Sesam | |
| | <i>Mango, cucumber, avocado,</i> | | | <i>Grilled salmon skin, cucumber,</i> | |
| | <i>sesame on the outside</i> | | | <i>cream cheese, sesame seeds on</i> | |
| | | | | <i>the outside</i> | |
| M22 | California Surimi | 16.90 | M28 | Freestyle | 18.90 |
| | Surimi*, Avocado, Tobiko | | | Nach Empfehlung des Kochs | |
| | <i>Surimi*, avocado, tobiko</i> | | | <i>Chef's recommendation</i> | |
| M24 | Maguro Inside-out | 17.90 | M29 | Classic Veggie Roll  | 15.90 |
| | Thunfisch, Avocado, Tobiko | | | Gegrillter Tofu, | |
| | <i>Tuna, avocado, tobiko</i> | | | Avocado & Sesam | |
| | | | | <i>Grilled tofu,</i> | |
| | | | | <i>avocado & sesame</i> | |
| M25 | Ebi Tempura | 16.90 | | | |
| | Gebackene Garnelen, Avocado, | | | | |
| | Frischkäse, außen Sesam | | | | |
| | <i>Baked prawns, avocado, cream</i> | | | | |
| | <i>cheese, sesame on the outside</i> | | | | |

*Krebsfleischimitat (E160c)

Sashimi

M45 **Sashimi Tuna** 33.90

10 Scheiben Thunfisch
auf Seetang, Avocado und
Sakurakresse

*10 slices of tuna on seaweed,
avocado and sakura cress*

5 Scheiben Thunfisch 18.00

5 slices of tuna

M47 **Sashimi Salmon** 31.90

10 Scheiben Lachs auf
Seetang, Avocado und
Sakurakresse

*10 slices of salmon on seaweed,
avocado and sakura cress*

5 Scheiben Lachs 17.00

5 slices of salmon

M46 **Tuna Fire und Tunatatar** 33.90

8 Scheiben Feuertuna
auf Seetang, Avocado und
Thunfischtatar

*8 slices of flambéed tuna
on seaweed, avocado and
tuna tartare*

M48 **Salmon Fire und Lachstatar** 31.90

8 Scheiben Feuerlachs
auf Seetang, Avocado und
Lachstatar

*8 slices of flambéed salmon
on seaweed, avocado and
salmon tartare*

Special Homemade Rolls – Vi Viet Style

Jeweils 10 Stück

10 pieces each

M57 Crispy Tiger 18.90

Garnelen im Tempuramantel,
Mango, Avocado, Frischkäse,
bedeckt mit Feuerlachs
*Tempura-coated prawns, mango,
avocado, cream cheese,
covered with flambéed salmon*

M58 Vegi-Rainbow vegetarisch 18.90

Gurke, Avocado, Mango,
Frischkäse mit Avocado
*Cucumber, avocado, mango,
cream cheese with avocado*

M59 Lachs Anago 19.90

Mango, Lachs, Frischkäse,
ummantelt mit gegrilltem
Salzwasseraal
*Mango, salmon, cream cheese,
coated with grilled
Saltwater eel*

M60 Salmon Queen Caviar 22.90

Mango, Avocado,
Lachslocken, Sesam,
Frischkäse, ummantelt
mit feinstem Lachs
*Mango, avocado,
salmon curls, sesame,
cream cheese, coated
with the finest salmon*

M61 Tuna Special 20.90

Mango, Avocado, Lachslocken,
Frischkäse, ummantelt mit
Feuerthunfisch
*Mango, avocado, salmon curls,
cream cheese, coated with
flambéed tuna*

M62 Jacob-Anago 20.90

Jakobsmuscheln, Avocado,
Mango, Frischkäse,
ummantelt mit gegrilltem
Salzwasseraal
*Scallops, avocado, mango,
cream cheese, coated with
grilled Saltwater eel*

M63 Ebi Special 20.90

Garnelen im Tempuramantel,
Avocado, Philadelphia,
ummantelt mit feinstem Tuna
*Prawns in tempura coating,
avocado, Philadelphia,
covered with the finest tuna*

M64 Fire Scallops Caviar 22.90

Gebackene Garnelen, Avocado,
Frischkäse, ummantelt mit
Feuerjakobsmuscheln
*Baked prawns, avocado, cream
cheese, covered with flambéed
scallops*



Fried Tempura Rolls

Jeweils 10 Stück

10 pieces each

SUSHI

C34 **Tuna Tempura** 19.90

Thunfisch, Avocado,
Frischkäse in
Tempurateig gebacken

*Tuna, avocado, cream cheese
baked in tempura batter*

C35 **Salmon Tempura** 18.90

Lachs, Avocado, Frischkäse
in Tempurateig gebacken

*Salmon, avocado, cream cheese
baked in tempura batter*

C36 **Mixed-Fry-Tempura** 19.90

Thunfisch, Lachs, Avocado,
Philadelphia, mit Tempura
umbacken

*Tuna, salmon, avocado,
Philadelphia, baked with
tempura*

C37 **Hotate Gai-Tempura** 19.90

Jakobsmuscheln, Avocado,
Frischkäse in Tempurateig
gebacken

*Scallops, avocado,
cream cheese baked in
tempura batter*

C38 **Tempura vegetarisch** 17.90

Avocado, Frischkäse in
Tempurateig gebacken

*Avocado, cream cheese baked in
tempura batter*



MENUES

Sushi For One

31.90

Homemade Roll (Ebi-Tempura, Mango, Frischkäse, Avocado,
außen bedeckt mit Feuerlachs)

4 Nigiri

*Homemade roll (ebi tempura, mango, cream cheese, avocado,
outside covered with flambéed salmon)*

4 Nigiri

Sushi For Two

62.90

Spezial-Rainbow, Salmon Tempura Roll
Seetangsalat mit Feuerlachs, 6 Nigiri

*Special Rainbow, Salmon Tempura Roll
Seaweed salad with flambéed salmon 6 nigiri*

Sushi For Three

88.90

Spezial-Rainbow, Tuna Tempura Roll
Lachs Inside-Out, Seetangsalat mit Feuerlachs, 9 Nigiri

*Special Rainbow, Tuna Tempura Roll
Salmon Inside Out, Seaweed salad with fire salmon, 9 nigiri*

Sushi For Four

110.90

Scallops Tempura Roll, Ebi Tempura Roll, Zweimal Vi Spezial-Rainbow
Seetangsalat mit Feuerlachs, 12 Nigiri

*Scallops Tempura Roll, Tempura Roll, Twice Vi Special Rainbow
Seaweed salad with fire salmon, 12 nigiri*



Kids Menü

Frittierte Kartoffeln

Deep-fried potatoes

94

mit Hähnchenspießen vom Grill

with grilled chicken skewers

10.50

95

mit hausgemachten Chicken-Crispies

with homemade chicken crispies

10.50

96

mit hausgemachten Lachs-Crispies

with homemade salmon crispies

12.50

Nachtisch

Mochi

9.00

2 Stk. japanische Reiskuchen gefüllt mit Eiscreme

2 pcs. Japanese rice cakes filled with ice cream

Mousse

9.00

Mango-Mousse mit frischem Obst

Mango mousse with fresh fruits

Vanilla Eis

9.00

mit Mango

with mango

VI VIET

Walter-Benjamin-Platz 8 | 10629 Berlin

(030) 887 22809

info@vi-viet.de

www.vi-viet.de

Mo.-Fr.: 12.00 - 23.00 Uhr

Sa.-So. und Feiertag: 14.00 - 23.00 Uhr

1 Farbstoffe

2 koffeinhaltig

3 Konservierungsstoffe

4 chininhaltig



