vabali
spa • berlin

Selamat Datang

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Frühstück
täglich von 09.00 - 12.00 Uhr

alle weiteren Speisen
täglich 12.00 – 22.00 Uhr

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, hilft Ihnen unser Team gerne weiter.

English menu available upon request.

Alle angegebenen Preise sind in Euro.

vabali
spa • berlin

Frühstück

09.00 - 12.00 Uhr

BIO-Rührei
getoastetes Karotten-Roggenbrot | Meersalzbutter | kleine Salatbeilage A,C,G,J,7
9,50

wahlweise mit:
knusprigem Bacon 2,3
+ 2,50

Feta, Tomate
und Schnittlauch A,C,G,J,7
+ 3,50

gebeiztem Lachs D
+ 4,50

Eier Benedict
Brioche | zwei pochierte BIO-Eier | Sauce Hollandaise | Wildkräuter
A,C,E,G,10
14,50

wahlweise mit:
knusprigem Bacon 2,3
+ 2,50

gebeiztem Lachs D
+ 4,50

Frühstückscerealien vegan
frisches Obst | karamellisierte Cerealien | veganer Joghurt (Hafer- und Mandelbasis) A,13
9,50

Avocado-Roggenbrot
BIO-Spiegelei | körniger Frischkäse | schwarze confierte Tomate | Avocado | Sprossen | Olivenöl | Meersalzflocken A,C,G,K,L
14,50

wahlweise mit:
gebeiztem Lachs D
+ 4,50

veganes Avocado-Roggenbrot vegan
hausgemachter Hummus | schwarze confierte Tomate | Avocado | Sprossen | Olivenöl | Meersalzflocken A,K,L
14,50

Shakshuka
nordafrikanischer Frühstücksklassiker | zwei pochierte BIO-Eier | Tomate | Paprika | Frühlingszwiebel | Koriander | Feta | Pita-Brot A,C,G,J
14,50

Waffeln
Frischkäse-Frosting | frische Beeren A,C,G
13,50

Frischer Orangensaft
0,3l - 5,50

vabali
spa • berlin

Vorspeisen & Suppen

12.00 - 22.00 Uhr

Edamame mit Meersalz F vegan
6,50

Vabali Homemade Hummus vegan
crunchy Kichererbse I Sprossen I Sesam I Olivenöl I gebackenes Pita A,K
8,50
(jede weitere Portion Pita + 1,50)

Gedämpfte Gyoza vom Huhn und Kimchi
Wakame I Teriyaki-Sauce I Wasabi-Erdnuss A,C,E,F,K,L,9
8,50

Dim Sum vegan
Wakame I Teriyaki-Sauce I Wasabi-Erdnuss A,E,F,K,L,9
8,50

Melone–Tofu–Feta-Salat
crunchy Kichererbse | Sprossen | Minz-Dressing
G,F,10
11,50

Tom-Kha-Suppe vegan
Zucchinirelish I gehobelte Champignons I Curry Jaipur I Kokosmilch | Koriander 10,13
8,50

Tomaten-Kokos-Suppe vegan
Kokosschaum | Sesam K,13
8,50

Wir empfehlen dazu:

Brotkorb mit Trüffelbutter A,G,K,3,10
6,50

zusätzliche Dips:

Sour Cream C,G,J,9,13
+ 1,00

Trüffel-Mayonnaise A,C,3,10,13
+ 1,50

vabali
spa • berlin

Salate

Blatt- und Wildkräutersalat "Querbeet" vegan
Rote Bete I Brokkoli I Kirschtomate I Karotte I Alfalfa-Sprossen I Granatapfel I Zucchini I geröstete Thai-Nüsse E,H,6
14,50

Dressing:
Honig-Senf J
Mango-Chili Vinaigrette L,J,I vegan
Essig & Öl zum Selbstanrichten vegan

Caesar Salad
Romanasalat | Anchovi I Kaper I Croûtons I Parmesan I Kirschtomate A,C,D,G,I,J,L,1,3,13
14,50

Frische Toppings
für Ihren Salat:

gebratener Szechuan Tofu F vegan
+ 4,50

Honig-gratinierter Ziegenkäse G
+ 4,50

gebratener Lachs D
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen
+ 8,50

vabali Hähnchenbrust
A,F,I,J,D,2,3,10
+ 6,50

Wir empfehlen dazu:

Brotkorb mit Trüffelbutter A,G,K,3,10
6,50

vabali
spa • berlin

Flammkuchen

Elsässer Original
Crème fraîche | Speck | Frühlingszwiebel [A,G]
13,50

Hummus und grüner Spargel
vegan
Hummus | grüner Spargel | Kirschtomate |
glasierte Zwiebeln | Balsamico-Crème [A,K,L,1,3]
14,50

Tomate Mozzarella
Crème fraîche | Kirschtomate | Mozzarella | Basilikum |
Pesto | Balsamico-Crème [A,G,H,L,1,3]
14,50

Lachs
Crème fraîche | gebeizter Lachs | Spinat | Parmesan |
Honig-Dill-Senfsauce | Pinienkerne [A,C,D,G,J,10]
15,50

Trüffel-Spinat
Trüffel Crème fraîche | Spinat | Parmesan |
Pilze der Saison [A,G,H,3,10]
15,50

vabali
spa • berlin

HAUPTGERICHTE

Ramen-Nudel-Suppe mit Hühnerbrühe
asiatische Hühnerbrühe I Ei I Shiitake I Frühlingszwiebel I gelber Rettich I Kimchi | Mungobohnensprossen A,C,D,F,I,J,K,L,9
15,50

Pad Thai
Reisnudeln | Sojabohnensprossen I Karotte | Spitzpaprika | Ei | Erdnuss | Tamarinde | Frühlingszwiebel | Limette A,C,D,E,F,K,N,1,2,3,4,5,9,10
15,50

Trüffel-Gnocchi
cremiger Trüffelrahm I Parmesanspäne I grüner Spargel | Rucola I Kirschtomate I Zitronenöl A,C,G,I,L
16,50

Wir empfehlen zu den Hauptgerichten ein Topping Ihrer Wahl:

gebratener Szechuan Tofu F vegan
+ 4,50

Honig-gratinierter Ziegenkäse G
+ 4,50

gebratener Lachs D
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen
+ 8,50

vabali Hähnchenbrust
A,F,I,J,D,2,3,10
+ 6,50

vabali
spa • berlin

Wok & Curry

Vabali Wok
vegan

Paprika I Zwiebel I Spitzkohl I Karotte I Spargel I Shiitake |
Kokosmilch I Sesam I Koriander I Jasminreis F,K,10,13

15,50

Gebackene Süsskartoffel

rotes Thai-Curry-Chicken I Kräuter-Yuzu-Schmand I Frühlingszwiebel I
Zwiebel I Paprika I Kirschtomate | Sprossen

F,G,I,K,L,M,1,2,3,4,6,7,9,10

17,50

Vegane gebackene Süsskartoffel
vegan

rotes Thai-Curry-Soja-Geschneltzeltes I Avocado-Nocke I
Frühlingszwiebel I Zwiebel I Paprika I Kirschtomate | Sprossen

A,F,I,K,L,M,1,2,3,4,6,7,9,10

17,50

Wir empfehlen zu den Hauptgerichten ein
Topping Ihrer Wahl:

gebratener
Szechuan Tofu F
vegan
+ 4,50

Honig-gratinierter
Ziegenkäse G
+ 4,50

gebratener Lachs D
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen
+ 8,50

vabali Hähnchenbrust
A,F,I,J,D,2,3,10
+ 6,50

vabali
spa • berlin

Reis

Nasi Kuning vegan

Indonesisches Duftreis-Gericht
Kokos | Kurkuma I frittierte Glasnudeln | marinierte rote Bete I Frühlingszwiebel I Erdnuss I Kecap Manis | Koriander A,E,F,L,1,2,6,10
14,50

Ricebowl vegan

(lauwarm serviert)
Edamame | Pak Choi | Gurke | Karotte | Gari Ingwer | Ingwerdressing | Erdnuss | Erdnuss-Sauce A,E,F,L,J, K,2,3,9,10,13
15,50

Pad Krapao

intensiv würziges Rinderhack | Knoblauch | Chili | Thai-Basilikum | Reis | gebratenes Spiegelei | Frühlingszwiebel | Erdnuss | Koriander
A,C,D,E,F,1
17,50

Wir empfehlen zu den Hauptgerichten ein Topping Ihrer Wahl:

gebratener Szechuan Tofu F vegan
+ 4,50

Honig-gratinierter Ziegenkäse G
+ 4,50

gebratener Lachs D
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen
+ 8,50

vabali Hähnchenbrust
A,F,I,J,D,2,3,10
+ 6,50

vabali
spa • berlin

Vabali Burger & Sandwich

wahlweise mit Beilagensalat, Süßkartoffelpommes [7,10,13]
oder Steakhouse Pommes [A,7,10,13]

Cheeseburger vom regionalen Angus Rind im Brioche Bun

BBQ-Mayonnaise I eingelegte Zwiebel I Cheddar I Tomate I Gewürzgurke I Salat [A,C,G,J,K,1,3,10,13]
18,50

extra Angus Rind-Patty
+ 5,50

extra Bacon [2,3]
+ 1,50

extra Cheddar-Käse [G]
+ 1,50

Jackfruit Burger im Black Brioche Bun vegan

Mango-Mayonnaise | Salat | Sprossen | Tomate [A,K,F,L,3,10,13]
18,50

extra Jackfruit-Patty [A,10] vegan
+ 5,50

vabali Sandwich

Pide | pulled Chicken | gesäuerter Rot- und Spitzkohl | Karotte | Chipotle-Mayonnaise [A,C,E,F,G,I,K,L,M,1,2,3,6,10,13]
15,50

Unsere Dips:

Ketchup [I] vegan

Mayonnaise [C,3,13]
auch vegan erhältlich

Sour Cream [C,G,J,9,13]
+ 1,00

Trüffel-Mayonnaise [A,C,3,10,13]
+ 1,50

vabali
spa • berlin

Dessert

Ofenfrischer Schokoladenkuchen V
Zubereitungszeit 15 Minuten
mit schmelzendem Kern im Glas gebacken,
dazu frische Früchte & Vanille-Tonka-Eis A,C,G,1,2,6
9,50

Kuchen
Täglich frischer Kuchen nach Tagespreis.

wahlweise mit:
Sahne G + 1,00

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milcherzeugnisse (Laktose)
H Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupinen
N Weichtiere

Zusatzstoffe

1 Farbstoff
2 Konservierungsstoff
3 Antioxidationsmittel
4 geschwefelt
5 geschwärzt
6 Süßungsmittel
7 Phosphat
8 gewachst
9 Geschmacksverstärker
10 Säuerungsmittel
11 chininhaltig
12 koffeinhaltig
13 Emulgator