
MiMlem



Dircksenstraße 37
10178 Berlin
030/65865605
www.mi-mlem.de
info@mi-mlem.de

Mon - Sun, 11:30 am - 11 pm,

Starters

1. SUP GA CARI K, C 7€

Cremige Kokosmilchsuppe mit
Hühnerbrust und buntem
Gemüse

*Creamy coconut soup with
chicken breast and vegetables*

2. SUP CA HOI CHUA H, L, M, F 7€

Pikante Zitronengrassuppe mit
Lachs und buntem Gemüse

*Spicy lemongrass soup with
salmon and vegetables*

3. RICE ROLL A, H, L, M, F 7€

Reispapierrolle gefüllt mit
schwarzem Reis, Avocado,
Gurke, Rucola, Kürbiskerne,
Sonnenblumenkerne,
homemade-Dip

a) Hühnerbrust

b) Tofu

t) krosse Garnelen

*Rice paper roll filled with black
rice, avocado, cucumber,
arugula, pumpkin seeds,
sunflower seeds, homemade dip*

a) chicken

b) tofu

t) crunchy shrimps

4. SWEET POTATO ROLL G, I 7€

Knusprige Teigrolle gefüllt mit,
Süßkartoffeln, Erbsen und
Avocado.

a) Huhn

b) Tofu

*Crispy Eggroll filled with, sweet
potato, avocado and peas.*

a) chicken

b) tofu

5. MLEM SALAD A, B, D, L, M, K

Mit Avocado, Quinoa, Seetang,
Mango,
Gurken, Tomate, Wildsalat,
Mayo

a) Huhn

11€

b) Tofu

11€

e) paniierter Lachs

13€

t) krosse Garnelen

13€

*avocado, quinoa, sea weed,
cucumber, mango, tomato,
salad, mayonaise.*

a) chicken

11€

b) tofu

11€

e) breaded salmon

13€

t) crunchy shrimps

13€

Mains

CHICKEN

7. GA CARI F, G, K, L 15€

Gebratene Hühnerbrust und bunt Gemüse in cremiger Currysoße, serviert mit schwarzem Reis, Wildsalat
Fried chicken breast and fresh vegetables with a creamy curry sauce, served with black rice and salad

8. GA CHIEN MLEM F, K, L 15€

Krosse Hühnerbrust und saisonales Gemüse in pikanter Mlemsoße, mit schwarzem Reis, Wildsalat
Crispy chicken breast and vegetables in spicy Mlem sauce, served with black rice and salad

9. THE CHICKEN TACO 12€

Hühnerbrust, Ei, Süßkartoffel, Avocado, Mozzarella, Cheddar, Spinat, Bacon, Zwiebeln, Erbsen, serviert mit Wildsalat..
Chicken, egg, sweet potato, avocado mozzarella, cheddar, spinach, bacon, onions, peas, salad

A, C, G, L

10. GA LUC LAC F, K, L 15€

Im Wok geschwenkte Hühnerbrust und saisonales Gemüse, serviert mit schwarzem Reis, Wildsalat
Sauteed chicken breast and vegetables, served with black rice and salad

11. PEAS CHICKEN G, L 16€

Gegrillte Hühnerbrust, Kräuterseitlinge, Gemüse, Erbsenpüree, Apfel-Sahne-Soße, schwarzer Reis.
Grilled chicken breast, king oyster mushroom, vegetables, pea puree, apple cream sauce, black rice

12. CHICKEN NOODLES A 16€

Zarte geschmorte Hühnerbrust, Möhren, Frühlingszwiebeln, Koriander, Pakchoi, Kaiserschoten, Weizennudeln, in einer pikanten Brühe.
(Steinschüssel)
Braised chicken breast, carrots, scallions, coriander, pakchoi, snow peas, noodles, in a spicy broth(stone pot)

Mains

13. PHO GA F, K, L 15€

Reisbandnudelsuppe mit
Hühnerbruststreifen,
Sojasprossen, Frühlingszwiebeln,
Koriander.(Steinschüssel)

*Rice ribbon noodle soup with
chicken breast, bean sprouts,
scallions and coriander(stone
pot)*

14. CHICKEN BOWL 16€

Mlem Mlem Huhn, Avocado,
Gurken, Erbsen, Ei, Mango,
Tomate, Quinoa, Möhren,
schwarzer Reis, Salat

*Mlem Mlem chicken, avocado,
tomato, carrots, quinoa, Mango,
cucumber, peas, egg, black rice,
salad*

A, L, M, K

15. CHICKEN BURGER A, C, J 16€

Mit knuspriger Hühnerbrust,
Salat, Käse, Spiegelei, Bacon,
Tomate, dazu
Süßkartoffelpommes

*With grilled chicken breast,
lettuce, egg, Bacon, cheese,
tomato, with sweet potato fries*

16. VIT LUC LAC F, K, L 18€

Im Wok geschwenktes saisonales
Gemüse, knusprige Ente, serviert
mit schwarzem Reis, Wildsalat
*Sauteed vegetables, crispy duck,
served with black rice and salad*

BEEF

17. THE BEEF TACO A, C, G, L 13€

Rindfleisch, Ei, Süßkartoffel,
Avocado, Mozzarella, Cheddar,
Spinat, Bacon, Zwiebeln,
Erbsen, serviert mit Wildsalat.

*beef, egg, sweet potato,
avocado, mozzarella, cheddar,
spinach, bacon, onions, peas,
salad*

18. BO LUC LAC F, K, L 19€

Im Wok geschwenktes Entrecote
und saisonales Gemüse, serviert
mit schwarzem Reis, Wildsalat

*Sauteed entrecote and
vegetables, served with black rice
and salad*

Mains

19. ENTRECOTE NOODLES 19€

Angebratene Entrecotewürfel,
Möhren, Frühlingszwiebeln,
Koriander, Pakchoi,
Kaiserschoten, Weizennudeln, in
einer pikanten Brühe.
(Steinschüssel)

*Sauteed entrecote bites, carrots,
scallions, coriander, pakchoi,
snow peas, noodles, in a spicy
broth(stone pot)* F, A

20. PHORITO A, C 13€

Burrito gefüllt Reisbandnudeln,
saftigem Rind, Avocado, Salat.
*Burrito filled with noodles, beef,
avocado, salad.*

21. STEAK PLATE A, C, G 25€

Gegrilltes Entrecote,
Süßkartoffelmedaillon, buntes
gegrilltes Gemüse, Salat
*Grilled entrecote, sweet potato
medaillon,
grilled vegetables, salad*

22. PHO BO A, C, J

Reisbandnudelsuppe mit
Sojasprossen, Frühlingszwiebeln,
Koriander.(Steinschale)

a) Rindfleischstreifen 16€

b) Entrecote(rosa) 18€

*Rice ribbon noodle soup with
bean sprouts, scallions and
coriander(stone pot)*

a) beef strips 16€

b) entrecote(pink) 18€

23. MLEM BURGER A, C, J 18€

Mit gegrilltem Rind, Salat, Käse,
Spiegelei, Bacon, Tomate, dazu
Süßkartoffelpommes

*With grilled beef, lettuce, cheese,
egg, bacon, tomato, with sweet
potato fries*

24. THE BEEF BOWL A, L, M, K 18€

Entrecote, Avocado, Gurken,
Erbsen, Ei, Mango, eingelegte
Sojasprossen, Tomate, Quinoa,
Möhren, schwarzer Reis, Kräuter
*entrecote ,avocado, tomato,
carrots, mango, quinoa, pickled
bean sprouts, cucumber, peas,
egg, black rice, herbs*

Mains

25. BUN BO HUE F, A

Traditionelle scharfe
Zitronengrassuppe mit Reismudeln,
Huhn-Garnelen-Bällchen,
Frühlingszwiebeln, Koriander.
(Steinschüssel)

- a) Rindfleischstreifen **16€**
- b) Entrecote **18€**
- c) Rind, Rinderrippe, Ochsenschanz **22€**

*traditional spicy lemongrass soup
with rice noodles, Chicken-shrimp
balls, scallions, Koriander.(stone pot)*

- a) beef strips **16€**
- b) entrecote **18€**
- c) beef, beef rip and ox tail **22€**

28. HAI SAN LUC LAC A, B, D, L, M, K **24€**

Im Wok geschwenkter Lachs
und Riesengarnele, saisonales
Gemüse, serviert mit schwarzem
Reis, Wildsalat

*Sauteed salmon and King
prawn, with vegetables, served
with black rice and salad*

29. TOM LUC LAC B, F, K, L **19€**

Im Wok geschwenkte
Riesengarnelen und saisonales
Gemüse, serviert mit schwarzem
Reis, Wildsalat

*Sauteed king prawns and
vegetables, served with black rice
and salad*

SEAFOOD

26. GRILLED SALMON **20€**

Gegrilltes Lachsfilet, Avocado-
Süßkartoffel-Pürree, gebratenes
Gemüse, Salat, Mlem-Soße.

*Grilled salmon, avocado-sweet
potato puree, fried vegetables,
salad, Mlem-sauce* A, D, L, M, K

27. CA LUC LAC A, D, L, M, K **18€**

Im Wok geschwenkter Lachs
und saisonales Gemüse, serviert
mit schwarzem Reis, Wildsalat

*Sauteed salmon and vegetables,
served with black rice and salad*

VEGAN

30. THE GREEN TACO A, M, K **13€**

Kräuterseitlinge, Avocado,
Süßkartoffel, Tofu, Erbsen,
Spinat, Zwiebeln, serviert mit
Salat

*King oyster mushroom, Tofu,
sweet potato, spinach, onions,
peas, served with salad*

Mains

VEGAN

30. THE GREEN TACO A, M, K 13€

Kräuterseitlinge, Avocado, Süßkartoffel, Tofu, Erbsen, Spinat, Zwiebeln, serviert mit Salat

King oyster mushroom, Tofu, sweet potato, spinach, onions, peas, served with salad

33. TOFU LUC LAC F, L, K, M 15€

Im Wok geschwenkter Tofu und saisonales Gemüse, serviert mit schwarzem Reis, Wildsalat

Sauteed tofu and vegetables, served with black rice and salad

SIDES

31. VEGAN BOWL M, L, F, K 16€

Gebratene Kräuterseitlinge, Tofu, Möhren, Sojasprossen, Mango, Erbsen, Quinoa, Avocado, Tomaten, Gurke, schwarzer Reis, Kräuter.

Sauteed king oyster mushroom, mango, tofu, peas, quinoa, cucumber, tomatoes, carrots, bean sprouts, black rice, herbs

Schwarzer Reis 2€

Edamame 6€

Süßkartoffelpommes 5€

Süßkartoffelpürree mit Erbsen 6€

32. TOFU BURGER A, M 16€

Mit knusprigem Tofu, Salat, Kräuterseitlinge, grüner Spargel, Tomate, Tomatensoße, dazu Süßkartoffelpommes

With crispy tofu, lettuce, king oyster mushroom, asparagus, tomato, tomato sauce, with sweet potato fries

Mon - Sun, 11:30 am - 11 pm,

Dircksenstraße 37
10178 Berlin

Drinks

SOFTDRINKS

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Cocal Cola, Fanta, Sprite, Cola Light, Cola Zero	3	4,5
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Russian Wildberry	3	4,5

WATER

	<u>0,25l</u>	<u>0,7l</u>
Gerolsteiner Sprudel	3	7
Gerolsteiner Still	3	7

JUICE

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Apfelsaft naturtrüb	3,5	5
Mangonektar	3,5	5
Maracujanektar	3,5	5
Lycheenektar	3,5	5
Saftschorle	3	4,5

FRESH JUICE

Zuckerrohrsaft, Limette, Kumquat	7,5
Zuckerrohrsaft, Avocado, Minze	7,5
Orangensaft	7
Rote Beete, Apfel, Möhre, Ingwer	7
Orange, Möhre, Apfel, Ingwer	7
Apfel, Möhre, Maracujanektar, Honig	7

COLD DRINKS

Fresh Lime soda	6
Fresh Lime icetea	6
Caramelized apricot soda	7
Pineapple mint shake	6
Avocadoshake	7
Strawberry-Banana-Shake	7

Mon - Sun, 11:30 am - 11 pm,

Dirksenstraße 37
10178 Berlin

Drinks

TEA

Jasmintee	4
Grüner Tee	4
Ingwertee	4
Limette-Ingwer-Tee	4,5
Limette-Zitronengras-Tee	4,5
Orange-Ingwer-Tee	4,5
Minze-Ingwer-Tee	5
Karamell-Pfirsich-Tee	5
Karamell-Aprikosen-Tee	5

COFFEE

Cafe Crema	3
Espresso	3,5
Cappuccino	4
Vietn. Kaffee mit Kondensmilch	4
Vietn.Eiskaffee mit Kondensmilch	5,5

WINE

<u>Weißwein</u>	<u>0,2l</u>
Riesling	7
Grauburgunder	7
Chardonnay	7
Rose	7
Emil Bauer Pfalz Riesling 0,75l	23
<u>Rotwein</u>	
Merlot	7
Spätburgunder	7
Emil Bauer Pfalz Merlot 0,75l	25

SHOTS

	<u>2cl</u>
Nep Moi (Reisschnaps)	3,5
Bambusschnaps	3,5
Jägermeister	3,5
Tequila	3,5

Mon - Sun, 11:30 am - 11 pm,

Dirksenstraße 37
10178 Berlin

Drinks

BEER

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
San Miguel	4	5,5
Löwenbräu	4	5,5
Franziskaner Hefeweizen	4	5,5
Franziskaner Kristallweizen		5,5
Franziskaner Alkoholfrei		5,5
Tiger beer 0,33l	4	
Alster	4	5,5
Diesel	4	5,5

APERITIF

Aperol Spritz	8,5
Hugo	8,5
Lillet Berry	9
Gin Tonic	8,5
Cuba Libre	8,5

Mlem Gold	9
Lillet, sparkling wine, mango, passionfruit	

Mlem Red	9
Lillet, Sparkling wine, Sprite, strawberriesirup	

COCKTAILS

Mlem Green	9
Vodka, white rum, mint, ginger, pineapple juice	

Mojito	9
White rum, lime, mint, soda	

Pina Colada	9
White rum, pineapple juice, coconut milk, cocosyrup	

Mango Bubble	9
White rum, mango juice, mint, soda	

Sex on the beach	9
Vodka, peach liquour, orange juice, pineapple juice, grenadine	

Frozen strawberry daiquiri	9
Strawberry, white rum, strawberry syrup, lime juice	

Mon - Sun, 11:30 am - 11 pm,

Dirksenstraße 37
10178 Berlin

Drinks

- A) Glutenhaltige Getreide
 - B) Krebstiere
 - C) Eier
 - D) Fisch
 - E) Erdnüsse
 - F) Soja
 - G) Milch/Milchzucker(Laktose)
 - H) Schalenfrüchte(Nüsse)
 - I) Sellerie
 - J) Senf
 - K) Sesam
 - L) Sulfi
 - M) Lupine
 - N) Weichtiere
-
- 1) mit Farbstoffen
 - 2) mit Konservierungsstoffen
 - 3) mit Antioxidationsmitteln
 - 4) mit Geschmacksverstärkern
 - 5) mit Schwefeldioxid
 - 6) mit Schwärzungsmitteln
 - 7) mit Phosphat
 - 8) mit Milcheiweiß
 - 9) koffeinhaltig
 - 10) chininhaltig
 - 11) mit Süßungsmitteln
 - 12) enthält eine Phenylalaminquelle
 - 13) gewachst
 - 14) Taurin
 - 15) mit Nitritpökelsalz