

Herzlich Willkommen!

www.sveda-berlin.de

Mo bis Fr 9 – 22 Uhr / Sa & So 10 – 22 Uhr

Frühstück bis 15:30 Uhr

SALATE

Salat mit Grillgemüse und Feta 8,8

mit buntem Salatgemüse, Blattsalaten,
Vinaigrette und Spicy Dressing, dazu Ciabatta

Japanischer Nudelsalat (vegan) 8,9

mit buntem Salatgemüse, Mais, Edamame
und cremigem Sesamdressing

BURGER

Pulled-Pork-Burger mit
hausgemachten Fries 14,5

Pulled-Pork mit hausgemachtem Rub,
Chipotle, Gurken-Relish, Cole-Slaw vom
Spitzkohl, Bacon-Jam, BBQ-Sauce und
Blattsalaten

Veganer Burger mit unserem Kidney-
Pattie und hausgemachten Fries 13,5

mit Chipotle, Gurken-Relish, Cole-Slaw vom
Spitzkohl (vegan), veganer BBQ-Sauce und
veganer Ajoli, Blattsalate

Fries serviert mit einem hausgemachten Dip.

Sour Crème, Ajoli, Chipotle-Tomaten-Dip (pikant)
Extra-Dip +1,5

MAINS

Gebackener Ziegenkäse
auf Blattsalaten 13,5

mit Honig-Senf-Dip, Trauben und gerösteten
Kernen, dazu Ciabatta

Gnocchi mit pikant-scharfer
Mapo-Sauce und Tofu (vegan) 12,5

mit hausgemachter Mapo-Sauce aus
fermentierten Sojabohnen

Linguine mit Oliven-Paprika-
Tapenade und glasierter Chorizo 13,8

mit gerösteten Kernen und Parmesan

Auch vegetarisch oder vegan

KINDERKARTE

Hausgemachte Pommes 4,5

mit Ketchup

Kleiner Flammkuchen mit Speck 5,5

mit Schmand und Zwiebeln

Kleiner Flammkuchen mit
Kirschtomaten 5,5

mit Schmand und Zwiebeln

Sveda

FLAMMKUCHEN

auf Stein gebacken

Speck & Zwiebeln 8,6

mit Schmand und Frühlingszwiebeln

Grillgemüse & Kirschtomaten
(vegan) 9,8

mit hausgemachtem Hummus, Tomaten-
Paprika-Sauce, Champignons, Erdnusspesto,
Balsamico und Blattsalaten

Tomaten-Chipotle-Pesto & Oliven 10,8

mit Pimientos de Padron, Kirschtomaten,
Gouda und Parmesan (leicht scharf)

Ziegenkäse & Walnüsse 13

mit Schmand, Honig, Thymian, Balsamico und
Blattsalaten

SNACKS

Hausgemachte Trüffel-Parmesan-
Fries 6,5

mit einem hausgemachten Dip

Sour Crème, Ajoli, Chipotle-Tomaten-Dip (pikant)
Extra-Dip +1,5

Chorizo-Tapas, Oliven und Ciabatta 7

Oliven 3,5

Erdnüsse 3,5

KUCHEN

Täglich frisch und hausgemacht –
auch vegan oder glutenfrei.

KAFFEE

Kaffee aus der Berliner Kaffeerösterei mit Demeter-Bio-Milch aus Brodowin, laktosefreier, Soja- oder Hafermilch.

Cappuccino	3 4,5
Café Cortado	2,8
Latte Macchiato	3,6 4,7
Caffè Latte	3,6 4,7
Flat White	3,7
Americano	2,7 3,6
Espresso	2
Doppelter Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,5
Iced Latte	3,8
Iced Americano	3
Espresso Shot +0.9	

CHAI & TEE

Hausgemachter Chai Latte	3,7
Kanne Darjeeling Grüner Tee	4,5
Frische Minze Ingwer Zitrone	3,1

extra frische Minze | Ingwer | Zitrone +0,5

HEIßE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade	3
mit Sahne +0,8	
Kinderkakao	1,8

WASSER

Tafelwasser	1,8 ^{0,2} 2,5 ^{0,4}
Naturrell oder mit Kohlensäure	
Flasche Güstrower Gourmet	5,8 ^{0,75}
Naturrell oder mit Kohlensäure	

LIMONADE

Rhabarber-Zitrone	2,9 ^{0,2} 4,9 ^{0,5}
Hausgemacht mit frischer Minze	
Bionade	3 ^{0,33}
Naturrübbe Orange Naturrübbe Zitrone Ingwer-Orange Holunder	
Coca Cola Cola Light Fanta Sprite	2,7 ^{0,2} 4,4 ^{0,4}
Club-Mate	3 ^{0,33}
Schweppes Dry Tonic Ginger Ale	2,9 ^{0,2} 4,6 ^{0,4}
Th. Henry Spicy Ginger	3 ^{0,2} 4,8 ^{0,4}

SÄFTE & NEKTAR

Apfel, Orange, Banane, Cranberry, Maracuja, Rhabarber

2,8^{0,2} | 4,5^{0,4}

Alle Säfte auch als Saftschorlen.

WEIN

ausgesuchte Weine, Sekt & Prosecco

WEIß

Grauburgunder QbA »Karl Kasper«, Pfalz	3 ^{0,1} 5,5 ^{0,2} 26 ¹¹
Riesling QbA vom Weingut Spiess	3,2 ^{0,1} 5,8 ^{0,2} 27,5 ¹¹
Grüner Veltliner »Winzer Krems«, AT	2,5 ^{0,1} 4,5 ^{0,2} 21 ¹¹

Alle Weißweine servieren wir auch als Schorle.

ROT

Tempranillo »Tinto Joven Aspa«	3 ^{0,1} 5,5 ^{0,2} 26 ¹¹
Cabernet Sauvignon VdP »Mommessin«	3,2 ^{0,1} 5,8 ^{0,2} 27,5 ¹¹
Merlot IGT »Lunghetta Botter«	2,9 ^{0,1} 5,4 ^{0,2} 25,5 ¹¹
Rosé IGT »Brezza Lungarotti Rosato«	4 ^{0,1} 7,5 ^{0,2} 29 ^{0,75I}

SEKT & PROSECCO

Sekt »Lutter & Wegner«	3 ^{0,1} 5,2 ^{0,2} 19,8 ^{0,75I}
Prosecco DOC »Moletto«	3 ^{0,1} 5,2 ^{0,2} 19,8 ^{0,75I}

BIER

VOM FASS

Bayreuther Hell	3,2 ^{0,3} 4,4 ^{0,5}
Sveda Pils	2,9 ^{0,3} 3,9 ^{0,5}
auch als Potsdamer Diesel Alster Radler	

AUS DER FLASCHE

Lübzer Pils	3,2 ^{0,33}
Somersby Apple Cider	4,5 ^{0,33}
Maisel's Weisse Hefeweizen	4,4 ^{0,5}
BRLO German IPA	4,8 ^{0,33}

ALKOHOLFREI

Störtebecker Freibier	3,2 ^{0,33}
Maisel's Weisse Hefeweizen	4,4 ^{0,5}

LONGDRINKS

Aperol Spritz	6,5
Sveda Spritz mit Sanddorn	6,5
Jameson Ginger Ale	7
Pimms Cup	6,5

GIN & TONIC

Espresso Gin & Tonic	7,5
Berliner Brandstifter	8,5
Bombay	7,5
The Duke	8
Gin Mare	9,8
Hendricks	8,5
Monkey 47	11
Sipsmith	8
Tanqueray	6,5
Tanqueray Sevilla	8,5

CUBA LIBRE

Havana 3 Years	6,9
Havana 7 Years	8,4
Pampero Aniversario	8,9
Pampero Especial	6,5

WODKA

mit Club Mate	7,5
mit Cranberry Rhabarber Soda Tonic	6,5

COCKTAILS

Cosmopolitan	8
Espresso Martini	8
Gin Fizz	7,5
Hemingway	7,5
London Mule	7,5
Moscow Mule	7,5
Mojito	7,5
Negroni	8
Old Fashioned	8,5
Sveda Mule mit Sanddorn	7,5
White Russian	7,5
Whiskey Sour	7,5
Elder Queen (Apfel & Holunder)	8

ALKOHOLFREIE DRINKS

Virgin Mojito	6,5
Espresso Tonic	4,5
Cranberry Tonic	6,5
Crodino Spritz	6

In entspannter Atmosphäre servieren wir euch von morgens bis abends Hausgemachtes! Unser Küchenteam backt dabei nicht nur unsere Kuchen selbst und bereitet Cremes, Aufstriche, Hummus, Pesto, Saucen oder unser Pulled-Pork, unsere Fries, Grillgemüse und den veganen Kidney-Pattie nach eigenen Rezepten zu, sondern legt auch mit frisch gerösteten Nüssen und schonend gedörrtem Obst viel Wert auf die Details.

Lasst es euch schmecken!

Sveda