



www.sveda-berlin.de

Mo bis Fr 9 – 22 Uhr

Sa & So 10 – 22 Uhr

Abendkarte & Bar

Karte ab 16:00 Uhr

Frühstück & Lunch bis 15:30 Uhr

SALATE

Salat mit Grillgemüse und Feta 9,5
mit buntem Salatgemüse, Blattsalaten, Vinaigrette und Spicy Dressing, dazu Ciabatta

Japanischer Nudelsalat (vegan) 9,6
mit buntem Salatgemüse, Mais, Edamame und cremigem Sesamdressing

BURGER

Pulled-Pork-Burger mit Fries 16
Pulled-Pork mit hausgemachtem Rub, Chipotle^{2,3}, Gurken-Relish, Cole-Slaw vom Spitzkohl, Bacon-Jam^{3,7}, BBQ-Sauce^{1,3,11} und Blattsalate

Veganer Burger mit unserem Kidney-Pattie und Fries 15
mit Chipotle^{2,3}, Gurken-Relish, Cole-Slaw vom Spitzkohl (vegan), veganer BBQ-Sauce und veganer Ajoli, Blattsalate

Fries serviert mit einem hausgemachten Dip.
Sour Crème, vegane Ajoli, Ketchup, Chipotle-Tomaten-Dip^{2,3} (pikant)

EXTRA-DIPS

Sour Crème, vegane Ajoli, Ketchup, Chipotle-Tomaten-Dip^{2,3} (pikant) je 1,5

MAINS

Gebackener Ziegenkäse auf Blattsalaten 14,9
mit Honig-Senf-Dip, Trauben und gerösteten Kernen, dazu Ciabatta

Gnocchi mit pikant-scharfer Mapo-Sauce und Tofu (vegan) 13,5
mit hausgemachter Mapo-Sauce aus fermentierten Sojabohnen^{1,2,3,5,11}

Linguine mit Oliven-Paprika-Tapenade und glasierter Chorizo^{1,2,3,5,11} 14,4
mit gerösteten Kernen und Parmesan
Auch vegetarisch oder vegan

FLAMMKUCHEN

auf Stein gebacken
Speck^{2,3} & Zwiebeln 9,8
mit Schmand und Frühlingszwiebeln

Grillgemüse & Kirschtomaten (vegan) 10,8
mit hausgemachtem Hummus, Tomaten-Paprika-Sauce, Champignons, Erdnusspesto, Balsamico und Blattsalaten

Tomaten-Chipotle-Pesto^{2,3} & Oliven 12
mit Pimientos de Padron, Kirschtomaten, Gouda und Parmesan (leicht scharf)

Ziegenkäse & Walnüsse 14,5
mit Schmand, Honig, Thymian, Balsamico^{1,5} und Blattsalaten

KINDERKARTE

Kinderportion Pommes 4,6
mit Ketchup

Kleiner Flammkuchen mit Speck^{2,3} 6
mit Schmand und Zwiebeln

Kleiner Flammkuchen mit Kirschtomaten 6
mit Schmand und Zwiebeln

SNACKS

Hausgemachte Trüffel-Parmesan-Fries 6,5
mit einem hausgemachten Dip
Sour Crème, vegane Ajoli, Ketchup, Chipotle-Tomaten-Dip (pikant)
Extra-Dip +1,5

Chorizo-Tapas^{1,2,3,5,11}, Oliven³ und Ciabatta 7,5
Oliven³ 4
Erdnüsse 3,5

KUCHEN

Täglich frisch und hausgemacht – auch vegan oder glutenfrei.

je Stück 3,8

KAFFEE

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

Cappuccino	3,5 4,7
Café Cortado	3
Latte Macchiato	3,8 4,8
Caffè Latte	3,8 4,8
Flat White	3,8
Americano	2,8 3,6
Café Crème	2,8 3,6
Espresso	2,2
Doppelter Espresso	2,8
Espresso Macchiato	2,5
Iced Latte	3,9
Iced Americano	3

Espresso Shot +1

CHAI & TEE

Hausgemachter Chai Latte	3,8
Kanne Darjeeling Grüner Tee	4,5
Frische Minze Ingwer Zitrone	3,3
extra frische Minze Ingwer Zitrone	+0,5

HEIßE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade	3,6
mit Sahne +1	
Kinderkakao	2,2

WASSER

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

SÄFTE & NEKTAR

Apfel Orange Banane	
Cranberry Maracuja	
Rhabarber	3,1 ^{0,2} 4,8 ^{0,4}

Alle Säfte auch als Saftschorlen.

LIMONADE

Rhabarber-Zitrone	3,1 ^{0,2} 5 ^{0,5}
Hausgemacht mit frischer Minze	
Bionade	3,2 ^{0,33}
Naturtrübe Orange Naturtrübe Zitrone	
Ingwer-Orange Holunder	
Coca Cola ^{1,9} Cola Light ^{1,9,11}	
Fanta ^{1,2,3} Sprite ^{2,3}	3 ^{0,2} 4,6 ^{0,4}
Club-Mate ^{1,9}	3 ^{0,33}
Schweppes Dry Tonic ¹⁰	
Ginger Ale ¹	3,1 ^{0,2} 4,9 ^{0,4}
Thomas Henry Spicy Ginger	3,1 ^{0,2} 4,9 ^{0,4}

WEIN⁵

ausgesuchte Weine, Sekt & Prosecco

WEIß

Grauburgunder QbA »Karl Kasper«, Pfalz	3,3 ^{0,1} 5,8 ^{0,2} 27 ¹¹
Riesling QbA vom Weingut Spiess	3,4 ^{0,1} 6 ^{0,2} 28 ¹¹
Grüner Veltliner »Winzer Krems«, AT	2,7 ^{0,1} 4,7 ^{0,2} 21,5 ¹¹

Alle Weißweine servieren wir auch als Schorle.

ROT

Tempranillo »Tinto Joven Aspa«	3,3 ^{0,1} 5,8 ^{0,2} 27,5 ¹¹
Cabernet Sauvignon VdP »Mommessin«	3,4 ^{0,1} 6 ^{0,2} 28 ¹¹
Merlot »Lunghetta Botter«	3 ^{0,1} 5,4 ^{0,2} 26 ¹¹
Rosé »Brezza Lungarotti Rosato«	4 ^{0,1} 7,5 ^{0,2} 29 ^{0,75l}

SEKT & PROSECCO⁵

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

BIER

VOM FASS

Bayreuther Hell	3,8 ^{0,3} 4,9 ^{0,5}
Sveda Pils	3,1 ^{0,3} 4,1 ^{0,5}
auch als Diesel ^{1,9} Alster ^{2,3} Radler ^{1,2,3}	

AUS DER FLASCHE

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

ALKOHOLFREI

Störtebecker Freibier	3,3 ^{0,33}
Maisel's Weisse Hefeweizen alkoholfrei	4,8 ^{0,5}

LONGDRINKS

Aperol Spritz ^{1,10}	6,8
Sveda Spritz ^{1,3} mit Sanddorn	6,8
Jameson Ginger Ale ¹	7,5
Pimms Cup ¹	7

GIN & TONIC¹⁰

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

CUBA LIBRE^{1,9}

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

WODKA

mit Club Mate ^{1,9}	7,5
mit Cranberry Rhabarber Soda Tonic ¹⁰	7

COCKTAILS

Cosmopolitan ^{1,2}	8,5
Espresso Martini ^{1,9}	8,5
Gin Fizz	8

Hemingway ^{1,3}	8
London Mule	8
Moscow Mule	8
Mojito ¹	8
Negroni ^{1,10}	8,5
Old Fashioned	8,5
Sveda Mule ¹ mit Sanddorn	8
White Russian ^{1,9}	8
Whiskey Sour ¹	8
Elder Queen (Apfel & Holunder)	8

ALKOHOLFREIE DRINKS

Virgin Mojito	6,5
Espresso Tonic ^{10,9}	5
Cranberry Tonic ¹⁰	6,5
Crodino Spritz ¹	6

SHOTS

2cl | 4cl

KRÄUTER & ANIS

Averna ¹ Fernet Branca ¹	
Sambuca Molinari	2,8 4,8

OBSTBRAND & KORN

Berliner Brandstifter Williams Birne Cöxchen (Apfel)	3,8 6,8
--	-----------

WODKA

Absolut Smirnoff Wyborowa	2,8 4,8
-----------------------------	-----------

RUM

Havana Club 3 Anos ¹	3 5,1
Havana Club 7 Anos ¹	3,8 6,3
Pampero Bianco ¹	2,8 4,5
Pampero Especial ¹	2,7 4,6
Pampero Aniversario ¹	3,7 6,5
Botucal ¹	5 8,6

Alle Preise in Euro.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

¹ mit Farbstoff
² mit Konservierungsstoff
³ mit Antioxidationsmittel
⁴ mit Geschmacksverstärker
⁵ mit Sulfiten
⁶ geschwärzt
⁷ mit Phosphat
⁸ mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
⁹ koffeinhaltig
¹⁰ chininhaltig
¹¹ mit Süßungsmittel

Eine Übersicht der in Speisen enthaltenen Allergene ist am Tresen einsehbar. Bitte wende dich an unsere Mitarbeiter*innen.