



THE F.I.U.T.Y.
vietnamese vegan

Speisekarte

©copyright

XIN CHÀO

Herzlich Willkommen!

Herzlich Willkommen im The Fiuty „vegan vietnamese“ im Herzen von Berlin Mitte! Lernen Sie im Restaurant „The Fiuty“ vegane Küche im vietnamesischen Stil kennen. Für die feinen Aromen der fleischlosen Küche ist die Frische und die Qualität der Zutaten entscheidend. Künstliche Zusatzstoffe sind nicht nötig. Das ist nicht nur gesund, sondern auch lecker! Wir wollen eine Atmosphäre schaffen, in der sie sich wie zu Hause fühlen. Mit vielen grünen Pflanzen und warmen Licht laden wir sie ein, in unsere zauberhafte vietnamesische Küche.

Welcome to The Fiuty „vegan Vietnamese“ in the heart of Berlin Mitte! Get to know vegan cuisine in the Vietnamese style in the restaurant „The Fiuty“. The freshness and quality of the ingredients are crucial for the fine aromas of the meat-free cuisine. Artificial additives are not necessary. This is not only healthy, but also delicious! We want to create an atmosphere in which you feel at home. With lots of green plants and warm light, we invite you into our magical Vietnamese kitchen.



THE FIUTY

Vietnamese Vegan

www.thefiuty.de

Instagram: [thefutureisuptoyou](https://www.instagram.com/thefutureisuptoyou)

© copyright

Vorspeisen

Starters

1. SA TẾ / SATE ^G 6,20

Dreierlei Sate Spieß-Kreation aus Tempeh, Sojamedaillons und Tofu mit einer Sate-Erdnuss Sauce
Three kinds of saté skewer creation made from tempeh, soy medallions and tofu with a saté peanut sauce

2. BÁNH GỎI / DIM SUM ^{G,SS} 6,20

knusprig frittierte vietnam. Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Rettich, Lauchzwiebeln, Knoblauch mit einer würzigen Hoisin-Sesam-Sauce
crispy fried vietnamese dumplings with carrots, radish, spring onions and garlic, with spicy hoisin sesame sauce

3. HÁ CẢO / AUSTAUSCH DER SINNE ^G 6,20

In der Pfanne leicht angebratene Ha Cao Dumplings mit einer Gemüsefüllung
Dumplings with a vegetable filling

A: leicht angebraten mit Hoisin Chili-Mayo-Sauce/ lightly pan-fried with hoisin chili mayo sauce

B: gedämpft mit Tamari Sauce/ steamed with tamari sauce

4. BÁNH TAM GIÁC CHIÊN / TASCHEN VOLL GLÜCK ^G 6,20

Knusprige Triangel Teigtaschen gefüllt mit verschiedenem Gemüse, einer exotischen Mango Sauce und Granatapfel
Crispy triangle dumplings filled with various vegetables, served with an exotic mango sauce and pomegranate

5. CHẢ CHAY QUINOA / SCHMETTERLINGE IM BAUCH ^{G,SF}

1x Quinoa Patty 6,20

2x Quinoa Patty 8,90

mit Avocado, frischem Salat, Hoisin Sauce, Chili Creme „Mayo“, Tomaten, Walnüssen und Granatapfel/ with avocado, fresh salad, hoisin sauce, Chili cream “Mayo”, tomatoes, walnuts and pomegranate

6. GỎI CUỐN / BO BIA ^{E,SS,S}

Sommerrollen gefüllt mit Gurken, Vermicellinudeln, Mix-Salat. Dazu Hoisin-Erdnuss-Dip
Summer rolls with cucumber, vermicelli noodles, mixed salad. Served with hoisin peanut dip

A: mit Tofu 5,90

B: mit Avocado 6,90

Vorspeisen

Starters

7. CANH VẦN THẦN / WAN TAN SUPPE ^G 6,50

Traditionelle Kräuterbrühe mit Pak Choi, Zucchini, Pilzen, hausgemachten Wantan Teigtaschen, gefüllt mit Lotuswurzeln, Morcheln, Tofu und Zwiebeln
Traditional herbal broth with pak choy, zucchini, mushrooms, homemade wonton dumplings filled with lotus roots, morels, tofu and onions

8. ĐẬU XANH MUỐI BIỂN / EDAMAME 6,20

Blanchierte grüne Sojabohnenschoten mit groben Meersalz/ Blanched green soybean pods with coarse sea salt

9. SÀI GÒN GỎI / SAIGON SALAD ^{E,SS} 6,90

Knackig, frischer Salat mit Avocado, Gurken, Cherry Tomaten, gerösteten Erdnüssen, Granatapfel, Sesamdressing und ein Hauch von Chilifäden
Crunchy, fresh salad with avocado, cucumber, cherry tomatoes, roasted peanuts, pomegranate, sesame dressing with a hint of chili threads

10. SALAD SỐT NGỌT MỪ TẠT / QUANG BINH FLAVOR ^{E,SF} 7,50

Knackiger Salat aus Radichio, Rucola, Granatapfel, Walnüsse und Erdnüsse mit einem süßen Senf Dressing und Olivenöl
Crunchy salad with radichio, rocket salad, pomegranate, walnuts and peanuts with a sweet mustard dressing and olive oil

Hauptspeisen

**11. BÚN SẢ ỚT /
SOULMATE** ^{E,S,SF}**12,50**

Vermicellinudeln mit Salat der Saison, ausgewählten vietnamesischen Kräutern, gegrilltem mariniertem Tofu mit Zitronengras und Chili, serviert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen (leicht scharf)
Vermicelli noodles with seasonal salad, Vietnamese herbs, grilled and marinated tofu with lemongrass and chili, served with roasted onions and roasted peanuts, slightly spicy

**12. BÁNH CANH ĐẬU HŨ
SỐT NẤM CỤC /
DICHTER DER WÄLDER** ^{S,G}**12,50**★ **KÜCHENEMPFEHLUNG**

Pasta Gericht nach vietnamesischer Art, Udon Nudeln mit seidigem Tofu, Champignons, Sojabohnen, eingelegte Sojasprossen, Rettich in Sesamöl, in einer sahnigen Trüffel Sauce (leicht scharf)
Pasta dish in Vietnamese style, Udon noodles with silky tofu, mushrooms, soy beans, pickled bean sprouts, radish in sesame oil, in a creamy truffle sauce, slightly spicy

**13. PHỞ SÚP DỪA/
SAPA SUNRISE** ^G★ **KÜCHENEMPFEHLUNG**

Traditionell zubereitete Kokossuppe mit Pho Reisbandnudeln, Champignons, Brokkoli, Blumenkohl, verfeinert mit Zitronengras und Koriander (leicht scharf)
Traditionally cooked coconut soup with Phonoodles, mushrooms, broccoli and cauliflower, refined with lemongrass and coriander, slightly spicy

A: Bio Tofu / organic tofu **12,50**B: Soja Hühnchen / soy chicken **13,50****14. CỜM RANG /
BUDDHA BOWL** ^G**12,50**

Karamellisierte Tofuwürfel mit gebratenem Reis, feinen Paprikawürfeln, Mais und Erbsen, blanchiertem Brokkoli, mit Sesamdressing und Röstzwiebeln, (leicht scharf)
Caramelized tofu cubes with stir fried rice, diced bell pepper cubes, corn, peas and blanched broccoli flowers, and sesame dressing, with roasted onions, slightly spicy

**15. CỜM CHAY THẬP CẨM /
GADO BOWL** ^{E,S}**13,50**

Würzig marinierte Tempeh-Streifen mit gedämpften Karottensticks, frischem Salat, Blumenkohl, Brokkoli, eingelegten Sojasprossen, Prinzessinnenbohnen, in einer Erdnussauce mit Jasminreis
Marinated tempeh strips with steamed carrot sticks, fresh lettuce, cauliflower, broccoli, pickled bean sprouts, string beans, with peanut sauce and Jasmine rice

**16. CÀ RI ĐỎ HÀ NỘI /
HANOI KONG BOWL** ^G

Leicht scharfes rotes Curry mit Kokosmilch, saisonalem Gemüse und Jasminreis
Slightly spicy red curry with coconut milk, seasonal vegetables and jasmine rice

A: Bio Tofu / organic tofu **12,50**B: knuspriges Sojaschnitzel / crispy vegan chicken **13,50**

Main dishes

Hauptspeisen

17. VỊT CHAY / DUCKER ^{G,S,SS}

★ KÜCHENEMPFEHLUNG

Knusprig gebratene Seitan-Ente mit frischem saisonalem Gemüse und Reis
Crispy fried Seitan-Duck with fresh seasonal vegetables and rice, slightly spicy

- A: Rotes Curry (leicht scharf) / red curry **13,90**
B: Erdnusscreme / peanut sauce **13,90**

18. PHỞ XÀO ^G / PHO XAO

Im Wok gebratene Pho Reisbandnudeln mit Pak Choi, Porree, Kohl, Paprika, Brokkoli, Bohnsprossen, mit ausgewählten vietnam. Kräutern, Röstzwiebeln
Wok-fried Pho rice noodles with pak choy, leek, cabbage, peppers, broccoli, bean sprouts, with selected Vietnamese herbs and fried onions

- A: Tofu **11,90**
B: Seitan **11,90**
C: Soja Schnitzel / crispy vegan chicken **13,90**
D: knusprige seitan Ente / crispy seitan duck **14,90**

19. PHỞ XÀO SỐT ME / PHO TAMARIND ^{G,E,S}

★ KÜCHENEMPFEHLUNG

Wok geschwenkte Reisbandnudeln mit Tamarinden Sauce (süß-sauer), Karotten und Sojasprossen.
Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Limetten
Wok-fried flat rice noodles with tamarind sauce (sweet and sour), carrots and bean sprouts. Refined with roasted peanuts and limes

- A: Tofu **12,50**
B: Seitan **12,50**
C: Soja Schnitzel / crispy vegan chicken **13,90**
D: knusprige seitan Ente / crispy seitan duck **14,90**

21. BÁNH CANH XÀO RAU THẬP CẨM / BANH CANH XAO ^{G,S}

★ KÜCHENEMPFEHLUNG

Wok geschwenkte Udon-Nudeln mit Karotten, Pak Choi, Kohl, Brokkoli, Shiitake Pilze, Sojasprossen, Röstzwiebeln, ausgewählten vietnamesischen Kräutern (leicht scharf)

Wok tossed udon noodles with carrots, bok choy, cabbage, broccoli, shiitake mushrooms, bean sprouts, fried onions, vietnamese herbs, slightly spicy

- A: Tofu **11,90**
B: Seitan **11,90**
C: Soja Schnitzel / crispy vegan chicken **13,90**
D: knusprige seitan Ente / crispy seitan duck **14,90**

22. CÀ RI VÀNG / GOLD LOVIN

Goldenes Kokoscurry, eingekocht mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln, Galgant & Zitronengras. Serviert mit Jasminreis
Golden coconut curry, cooked with sweet potatoes, hokkaido pumpkin, carrots, potatoes, galangal & lemongrass. Served with Jasmine rice

- A: knusprige Tofustreifen / crispy tofu **12,50**
B: knusprige Seitan Ente / crispy seitan duck **13,90**

23. RAU XÀO MÊ-KÔNG / MEKONG POT

Wok geschwenktes Gemüse aus Brokkoli, Pak Choi, Karotten, Kaiserschoten und Paprika in einer süß-pikantensoße. Serviert im Reispot

Wok-fried vegetables made from broccoli, bok choy, carrots, snow peas and peppers in a sweet and spicy sauce. Served in rice pot

- A: knusprige Sojaschnitzel / crispy vegan chicken **12,90**
B: knuspriges Seitan Ente / crispy seitan duck **13,90**

Desserts

25. BÁNH CHUỐI / SÜSSE SÜNDE

6,50

Gedämpfte Banane - eingewickelt im Sticky Klebreis, überzogen von einer Kokossauce, mit frischen Heidelbeeren und Erdnüsse
Steamed banana, coated with sticky rice, covered in a coconut sauce, fresh blueberries, and peanuts

26. BÁNH FLAN NƯỚNG / DEEP PLEASURE

6,50

Hausgemachte Creme Brûlée mit frischen Beeren
Homemade crème brulee with fresh berries

Beilagen *Side dishes*

Reis / rice	2,50
Pho Reisbandnudeln / flat rice noodle	2,50
Udon	3,50
Gedämpftes Gemüse	4,50
Steamed Vegetables	
Curry Soße / curry sauce	3,00
Seitan / seitan	3,00
Soja Schnitzel / crispy vegan chicken	5,00
Knusprige Seitan Ente / crispy seitan duck	6,00

S - Soja/ soy
SS - Sesam / sesame
SF - Schalenfrüchte / nuts
E - Erdnüsse / peanuts
G - Gluten / wheat gluten

copyright



FIUTY- the future is up to you

Getränke Karte

Drinks Menu

Softdrinks

	0,25L	0,4L
COLA	3,20	4,20
COLA ZERO	3,20	4,20
FANTA	3,20	4,20
VÖSLAUER STILL	0,25L 3,00	0,75L 6,00
VÖSLAUER LAUT	0,25L 3,00	0,75L 6,00

Saft/Schorle Juice

	0,25L	0,4L
NATURTRÜBER APFEL / <i>apple juice</i>	3,50	4,90
MARACUJA	3,50	4,90
LYCHEE	3,50	4,90
SCHWARZE JOHANNISBEERE/ <i>black currant</i>	3,50	4,90
MANGO	3,50	4,90

©copyright

FIUTY- the future is up to you

Smoothies

GLAS VOLL SMARAGD

5,90

Frische Kiwi, Weintrauben, Aloe Vera und Babyspinat
Fresh kiwi, grapes, aloe vera and baby spinach

MONKEY FUNKY

5,90

frische Mango, Erdbeere, Banane, Mangosaft
fresh mango, strawberry, banana, mango juice

GOLD BUDDHA

5,90

Mango und Kokos- Shake
Mango and coconut shake

©copyright

FIUTY- the future is up to you

Homemade Lemonade

SWEET ANGEL

5,50

Hausgemachte Limonade mit frisch gepresstem Limettensaft, Basilikumsamen, Wasser und Rohrzucker
Homemade lemonade with freshly squeezed lime juice, basil seeds, water & cane sugar

REFRESHER

5,50

Limettensaft, frische Beeren aufgefüllt mit Soda
Lime juice, fresh berries topped with soda

MINT DETOX

5,50

Vitalisierter Drink mit frischem Ingwer, Limetten, Minze, Holunder und Soda aufgefüllt
Vitalized drink filled with fresh ginger, lime, mint, elderflower and soda

PURPLE RAIN

5,50

Schmetterlingsblüten mit frischen Limetten, Minze, Zimt, Basilikumsamen und Soda aufgefüllt
Butterfly blossoms with fresh lime, mint, cinnamon, and basil seeds Soda refilled

PASSION

5,90

Alkoholfreier Cocktail mit Limettensaft, Kokos, Passionsfrucht, Minze und Lychee
Non-alcoholic cocktail with lime juice, coconut, passion fruit, mint and lychee

@copyright

FIUTY- the future is up to you

Tee

MORNING ZEN

4,50

Heißer Limettensaft mit frischem Ingwer, Minze und Agavendicksaft
Hot lime juice with fresh ginger, mint and agave syrup

AUTUMN LEAVES

4,50

frisch geschnittene Kiwi-, Apfelscheiben aufgebrüht mit getrockneten Erdbeer- und Apfelstücken, Hibiskus, Hagebuttenschalen und Agavendicksaft
Freshly cut kiwi and apple slices brewed with dried strawberry and apple pieces, hibiscus, rosehip peel and agave syrup

JASMINTEE *Jasmine Tea*

3,90

Mit dem feinen Aroma junger Jasmin Blüten
With the fine aroma of young jasmine blossoms

GENMAICHA

3,90

Grüner Tee mit geröstetem Reis
Green tea with roasted rice

ARTISCHOCKENTEE *Artichoke Tea*

3,90

Leicht barriquener Geschmack mit etwas Süße und Würze
Slightly barrique taste with some sweetness and spice

©copyright

FIUTY- the future is up to you

Café

VIETNAMESISCHER CÀ PHÊ *Vietnamese Cafe*

3,90

mit gesüßter Creme. Aromatischer und cremig zugleich.

Typisch vietnamesisch

with sweetened cream. Aromatic and creamy at the same time.

Typically Vietnamese

VIETNAMESISCHER EIS CÀ PHÊ *Vietnamese Ice Cafe*

4,50

Der Klassiker in vietnamesischen Kaffeehäusern:

Ein großes Glas mit Espresso auf Eis

The classic in Vietnamese coffee houses:

A large glass with espresso on ice

©copyright

FIUTY- the future is up to you

After Party

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Eis
Aperol, prosecco, orange, ice

6,90

HUGO

Prosecco, Limette, Minze, Holundersirup, Eis
Prosecco, lime, mint, elderflower sugar syrup, ice

6,90

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry, Himbeere, Erdbeere, Eis
lillet, schweppes wild berry, raspberry, strawberry, Ice

6,90

GIN TONIC

Tanqueray, Tonic Water, Limette
tanqueray, tonic water, lime

8,00

MOJITO

Rum, brauner Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda, Eis
Rum, brown cane sugar, lime, mint, soda, ice

9,50

Beer
Beer

TIGER BIER

4,00

BUDWEISER BIER

4,00

©copyright

FIUTY- the future is up to you

Wein ^{Wine}

WEISSWEIN

WEINMANN GRAUBURGUNDER 0,2L 6,50 0,75L 20,00

Ein harmonischer trockener Weißwein mit weicher Säure. Geschmack von gelber Birne, reifem Boskop und Mango. Erdige Mineralität und eleganter Schmelz im Abgang

A harmonious dry white wine with soft acidity. Taste of yellow pear, ripe boskop and mango. Earthy minerality and elegant melting finish

WEINMANN RIESLING 0,2L 6,50 0,75L 20,00

Ein Weisswein mit Charakter und Eleganz. Klare Mineralität mit Aromen von Zitrus und grünem Gras. Schöner trockener Riesling mit fruchtigen Aromen

A white wine with character and elegance. Clear minerality with aromas of citrus and green grass. Nice dry Riesling with fruity aromas

ROTWEIN

WEINMANN CUVÉE NO 1 0,2L 6,50 0,75L 20,00

Würziger frischer Rotwein im Barrique Holzfass gereift. Aromen von Lorbeer, Cassis, Wacholder und Brombeere. Trinkfreude ohne Ende!

Spicy fresh red wine aged in barrique wooden barrels. Aromas of laurel, cassis, juniper and blackberry. Endless drinking pleasure!

ROSÉ

WEINMANN FELIX ROSE 0,2L 6,50 0,75L 20,00

Wein klarer Rosé auf Spätburgunder Basis. Beerige Aromen von Johannisbeere, Rosenwasser und etwas Jasmin. Ein Wein voller Finesse und Lebendigkeit

Clear rosé wine based on Pinot Noir. Berry aromas of currants, rose water and some jasmine. A wine full of finesse and liveliness

©copyright



THE F.I.U.T.Y.
vietnamese vegan



© copyright