

MEZZE

BLUMENTAL STYLE

Hummus 4.50 *vegan*

mit Olivenöl, Kirchererbsen-Crunch +

Hummus Sabich 5.90 *vegan*

Hummus, Kirschtomaten, Aubergine,
gepickelten Zwiebeln, Kirchererbsen-Crunch +

Rote Bete Hummus 5.50 *vegan*

mit veganem Feta, Rote Bete Würfeln, Meerrettich +

Tahini-Kräuterjoghurt 3.90

mit Kirchererbsen-Crunch, Sesam, Minze, Dill +

Ajvar 3.90 *vegan*

Ajvar-Auberginenpaste, getrocknete Tomaten,
gepickelte Zwiebeln, Petersilie +

Erbsacamole 3.90 *vegan*

mit Granatapfelkernen, Dill +

BBQ Mushrooms 4.90 *vegan*

marinierte Pilze (Portobello, Austernpilze,
Champignons), Chipotle Mayo, Chimichurri

Blumis kleiner Kohl 6.90 *vegan*

gebackener Blumenkohl, Tahini Sauce,
Granatapfel, Haselnuss-Crunch

Pickles 5.00 *vegan*

gemischtes fermentiertes und gepickeltes Gemüse

Kimchi 5.00 *vegan*

Quetschkartoffeln

mit Kräuterjoghurt oder veganer Chipotle Mayo 4.90

Sauerteigbrot mit geschlagener Butter 4.90 *vegan*

Süßkartoffeln mit Chipotle Mayo 5.30 *vegan*

Oliven in Kräuteröl 4.90 *vegan*

EXTRAS

Sauerteigbrot 2.00

Pitabrot 2.00

Knuspriger Tofu 3.00

+ dazu Fladenbrot

A Shared Table.

Kleine Teller, viele Geschmäcker –
und alles kommt in die Mitte.

Weil wir daran glauben, dass Essen mehr kann,
als nur satt zu machen – es verbindet, es öffnet
Gespräche und schafft Nähe.

Teilen heißt für uns nicht Verlust, sondern Fülle.
In Bauch und Geist. Es hält uns offen – für neue
Aromen, für andere Perspektiven, für das, was
dazwischen passiert, wenn man teilt.

Wir glauben an das Miteinander – in einer Zeit,
in der es irgendwie wieder viel zu viel um Ab- und
Ausgrenzung geht. An Vielfalt – auf dem Teller und
dazwischen.

Und weil auch wir im Blumental aus vielen Ecken der
Welt zusammengekommen sind, bringt jede*r von uns
eigene Erinnerungen mit:

Teta aus Italien nennt es *stuzzichini*,
Emre aus der Türkei sagt *meze*, bei Vishal in Indien
sind das *Thali*. Maxim nannte es in Russland *zakuski*,
bei Domis slowenischer Oma hieß es *Malca*, bei seinem
Onkel in Spanien *Tapas*, bei Josefina in Chile *pico-
teo*, Julianna meint, in Polen würde man *przekąski*
servieren, Luke aus England *just calls it fingerfood*
und bei Alessa ist es einfach: *a Brotzeit*.

DISHES

Cabbage Cravings 12.90 *vegan*

Hummus, gebrillter Spitzkohl, Ras el Hanout
Joghurt, Haselnuss-Crunch & dazu Sauerteigbrot
+ Tofu 3.50

BBQ Fantastico 14.90 *vegan*

marinierte Pilze, Süßkartoffel, Chimichurri,
Chipotle Mayo

Blumis Kohl 12.90 *vegan*

Gebackener Blumenkohl, Tahini-Sauce, Granatapfel,
Haselnuss-Crunch

Kimchi Pancakes 12.90 *vegan*

Kimchi Pancakes, Salat mit roter Bete und Apfel,
Zitronendressing, Peanut Butter Sauce, Tahini Sauce

DESSERTS

Very Cherry 5.40 *vegan*

Schokoladen Cookie, Sauerkirschen, Blumental Schaum

Coconut Affogato 4.70 *vegan*

Kokoseis, Espresso, Crumble
(auch entkoffeiniert möglich!)

COCKTAILS

Moshkerita 12.90

Mezcal, Arancello, Grapefruit, Zitrone,
Agavensirup, Kardamom

Espresso Martini 8.90

FMK Haselnuss Geist, Espressolikör,
Zucker, frischer Espresso

Thyme Sour 9.50

Thymian infused Vodka, Zitrone, Zucker,
Better's Bitters

HIGHBALLS

Paloma 8.90

Espolon Tequila, Limette, Thomas Henry Pink
Grapefruit × alkoholfreie Variante with Undone

Gin Tonic 8.90

Brick Gin, Zitrone, Thomas Henry Tonic Water,
× alkoholfreie Variante with Undone

SPRIZZERIA

Berlin Sunset 7.90

Aperol, Grapefruitsaft, Maracujapüree,
Prosecco

Aperol Spritz 7.50

Aperol, Prosecco, Soda

Sarti Spritz 7.50

Sarti Rosa, Prosecco, Soda

Crodino Spritz 5.90 alkoholfrei

Crodino, Soda, Orange

WEIN

Prosecco – 0,1l 4.50

Schaumwein · Vino Frizzante Veneto IGT
Italien · Weingut Sacchetto

Spumante alkoholfrei – 0,1l 5.30

Undone Sparkling Wine No. 20, Pop Up Blanc

Cava Brut Nature – 0,1l 4.90

Schaumwein · Weingut U Més U Fan Tres
Spanien · bio

Pet Nat – 0,1l 6.50

Schaumwein · Weingut Domaine Albert de Conti
Frankreich

Riesling „handwerk“, 2022 – 0,1l 4.50

Weiβ · Weingut Leiner
Österreich · Demeter

YA YEH Sauvignon Blanc, 2020 – 0,1l 6.90

Weiβ · Weingut Matic
Slowenien · biodynamisch

Puszta Libre, 2021 – 0,1l 4.50

Rot · Weingut Claus Preisinger
Österreich · Demeter

Polvanera Primitivo – 0,1l 4.50

Rot · La Marchesana IGT
Italien · Weingut Cantine Polvanera · bio

Cabernet Sauvignon, 2021 0,1l 4.50

Rosé · Weingut Rabl
Österreich · Nachhaltig Austria

Weinschorle – 0,2l 5.50

Weißer Hauswein, Soda

BIER

BRŁO Hell vom Fass 0,3l 3.70 – 0,5l 6.10

Spalter Pils vom Fass 0,3l 3.20 – 0,5l 5.30

Berliner Berg Pale Ale 0,3l 5.80

Spalter Freiheit alkoholfrei 0,3l 3.80

BRŁO Radler 0,3l 2.90 – 0,5l 4.10

BRŁO Hell + Fritz Zitrone



Allergene

LIMONADEN

Rosemary's Thyme 0,4l 4.90

Rosmarin, Thymian, Zitrone, Soda

Tropical Valley 0,4l 4.90

Mango, Maracuja, Zitrone, Soda

SOFTDRINKS

Paulaner Spezi 3.50

Almdudler 0,33l 3.90

Schorlen 0,4l 4.90

- Apfel
- Rhabarber
- Maracuja
- Schwarze Johannisbeere

Spreequell Wasser sprudelig/still

0,3l 2.00 – 0,75l 3.80

Soda Zitrone 0,3l 2.20 – 0,4l 3.20

Thomas Henry 0,2l 3.80

- Mystic Mango
- Tonic Water
- Spicy Ginger
- Pink Grapefruit

fritz 0,33l 3.90

- kola
- kola superzero

KAFFEE & TEE

Espresso 2.50

Tee von PAPER & TEA 3.50

- **Tip of the morning** Bio English Breakfast mit malziger Honignote
- **Brave New Earl** Bio Earl Grey mit delikaten Wacholdernoten
- **Golden Boost** Bio-Mischung aus aromatischem Kurkuma + Ingwer
- **Mighty Green** Japanischer Premium-Sencha strahlend grün und saftig im Geschmack
- **Mount Olympus** Bio-Kräutermischung mit griechischem Bergtee, Minze und Zitrus

Infusionen 3.50 (*können auch gemixt werden*)

- frischer Ingwer
- frische Minze

Events

Euch gefällt es so gut bei uns, dass ihr das Blumental gerne mieten möchtet?

Ob Firmenfeier, Geburtstag, Workshop, Filmdreh oder Fotoshooting – wir schaffen den passenden Rahmen für euer Event.

Unser Café bietet Platz für bis zu **200 Personen stehend** oder **100 Personen sitzend**. Ihr könnt den Raum **exklusiv** oder **nicht-exklusiv** nutzen – ganz so, wie es zu eurem Anlass passt.

Wir unterstützen euch bei der Planung mit allem, was dazugehört: Sitzpläne, Tischdecken, Beamer, Leinwand, Mikrofon, Deko – und natürlich mit einem Menü, das begeistert.

Ob **Buffet**, **Flying Buffet** oder **Family Style Dinner** – gemeinsam finden wir die passende Form für euer Event. Dazu servieren wir Drinks, Naturweine, Cocktails und alkoholfreie Optionen.

Schreibt uns gerne an events@blumental-berlin.de, wir stellen euch ein individuelles Paket zusammen, das keine Wünsche offenlässt.

Mehr Infos findet ihr auf blumental-berlin.de/events