

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 Joseffina 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, gegrillter 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

Weiß · Weingut Leiner
Österreich · *Demeter*

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

Weiß · Weingut Matic
Slowenien · *biodynamisch*

Pushta 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

BRLO 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

BRLO Radler 0,3l 2.90 – 0,5l 4.10

BRLO 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](https://www.blumental-berlin.de/events)