



GLORY



Schloßstraße 49
12165 Berlin



Öffnungszeiten
Mo. - Fr.: 12:00 bis 22:30 Uhr
Sa. - So.: 13:00 bis 22:00 Uhr



+49 30 - 75650606

VEGAN

- 1 Kleine Suppe mit Tofu und Gemüse ^a** 4,99€
Eine traditionelle vietnamesische Suppen mit frischem Gemüsebrühe der Saison, feinem Tofu, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Ingwer.
- 2 Kokos-Suppe** 5,90€
Kräftige Kokosmilchsuppe mit Gemüse und Tofu, verfeinert mit Limettenblättern, Zitronengras und frischen asiatischen Kräutern
- 3 Wantan Suppe (vegan) ^a** 5,50€
Hausgemachte klare Suppe mit Saisongemüse und vegetarischen Wantan, gefüllt mit Tofu
- 4 Cha Gio Chay (2 Stk.)** 5,50€
Gebackenen Frühlingsrollen, gefüllt mit Tofu, Shitake-Pilzen, Morcheln, Glasnudeln und frischem Gemüse
- 5 Goi Cuon (2 Stk.) ^a** 5,00€
Sommerrolle mit frischen Reisnudeln, Salat, Tofu und Sesam, eingewickelt in traditionellem Reispapier. Serviert mit hausgemachter Sauce
- 6 Mango-Salat mit Tofu ^a** 5,50€
Fruchtiger Mango-Salat mit frischen Kräutern, Karotten, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Dazu hausgemachtes Limetten-Dressing
- 7 Papaya-Salat ^a** 6,50€
Klassischer Papaya-Salat mit frischen Karotten, Tofu und hausgemachtem Limetten-Dressing
- 8 Wantan Chien (5 Stk.) ^a** 4,90€
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Morcheln. Serviert mit einer Süß-Sauer-Dip-Sauce



VEGAN

HAUPTGERICHTE



- 20. Pho Chay ^a** 9,90€
Hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit feinem Gemüsebrühe, Saisongemüse und Tofu. Serviert mit verschiedenen Kräutern
- 21. Bun Sa Ot mit Tofu ^a** 9,90€
Reisnudeln mit Salat, Zitronengras, Ingwer, Erdnüssen, Tofu. Verfeinert mit einem hausgemachten leichten Limetten-Kräuter-Dressing.
- 22. Mien tron Tofu ^a** 9,90€
Glasnudelsalat mit vietnamesischen Kräutern. Abgeschmeckt mit einem Limetten-Ingwer-Dressing. Serviert mit frischem Salat
- 23. Hu Tieu Chay mit Tofu und Pakchoi ^a** 10,90€
Aufwändig original zubereitete Nudelbrühe aus der Kaiserstadt Hue. Zitronengras und Chili verleihen der Brühe Ihren kräftigen und scharfwürzigen Geschmack. Serviert mit frischen Kräutern und Zitronenhälfte.
- 24. Udon-Suppe ^a** 10,90€
Udonnudeln in hausgemachte klare Suppe mit Gemüse der Saison und Tofu. Serviert mit versch. Kräutern.
- 25. Udon Curry mit Tofu und Gemüse ^a** 10,90€
Udon-Nudeln mit Kokosmilch, Currygewürzen, Galgant und Champignons
- 26. Udon V8 Xào (Curry Tofu) ^a** 10,90€
In Wok geschwenkte Udon-Nudeln mit 8 versch. Gemüsesorten (Zucchini, Brokkoli, Pakchoi, rote Paprika, Sellerie, Sojabohnen, Zwiebeln und Karotten)

VORSPEISEN – SMALL DISHES

- 30. Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch** 5,50€
dazu frischen Pakchoi, Karotten,
Glasnudeln und Champignons
- mit Garnelen 6,50€
- 31. Canh Dua ^a**
Kräftige Kokosmilchsuppe mit Gemüse.
Verfeinert mit Limettenblättern,
Zitronengras und frischen asiatischen
Kräutern.
- Wahlweise mit:
a. Hühnerfleisch 5,90€
b. Garnelen ^e 6,90€
- 32. Wantan-Suppe ^{m,d,e}** 5,50€
Haugemachte Teigtaschen-Suppe gefüllt
mit hausgemachter Hackfleisch-Paste,
frischem Gemüse. Verfeinert mit frischen
Kräutern und Röstzwiebeln
- 33. Ha Cao ^{e,m}** 5,50€
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit
Gemüse und Garnelen. Serviert mit einem
Soja-Dip
- 34. Gegrillte Edamame ^h** 5,50€
Gegrillte grüne Babysojabohnen
mit Meersalz serviert
- 35. Avocado Tempura** 6,00€
5 Stk. mit Mayonaisse Sauce und
Teriyaki-Sauce
- 36. Spargel Tempura** 6,00€
5 Stk. mit Mayonaisse Sauce und
Teriyaki-Sauce
- 37. Tapas Special (2-3 Person) ^{B,M}** 13,00€
Gỏi cuốn Tofu, Nem Hà Nội, Há Cảo,
Bò lá lốt)





TAPAS

- 33. Goi Cuon (2 Stk.)** ^{b,m,l}
Sommerrolle mit frischen Reismudeln, Salat und Sesam eingewickelt in Reispapier. Serviert mit hausgemachtem Erdnuss-Dip. Wahlweise mit:
- a. Hühnerfleisch **5,50€**
b. Garnelen ^a **6,50€**
- 34. Nem Ha Noi (2 Stk.)** ^{b,d,m} **5,90€**
Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit einer Hackfleischpaste, Shitakepilzen, Morcheln, Glasnudeln und frischem Gemüse
- 35. Goi Xoai** ^{m,b,e} **6,50€**
Fruchtiger Mangosalat mit frischen Kräutern, Karotten, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Dazu ein leichtes Limetten-Dressing und Garnelen
- 36. Goi Du Du** ^{m,b,e} **7,50€**
Klassischer Papayasalat mit frischen Karotten in einem leichten Limetten-Dressing mit Garnelen
- 37. Wantan chien (5 Stk.)** ^{m,d,e} **6,50€**
Gewickelte Teigtaschen gebacken, gefüllt mit Hackfleisch und Morcheln. Serviert mit einem Süß-Sauer-Dip.
- 38. Bo la lot (3 Stk.)** ^{b,m} **6,50€**
Würzig gebratenes Rinderhack mit Zwiebeln, umwickelt mit Betelblättern. Serviert auf frischem Salat in einem Limetten-Kräuter-Dressing
- 39. Ga xien (2 Stk.)** ^b **5,90€**
Marinierte Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Sauce
- 40. Banh Bao** **4,50€**
vietnamesische gedämpfte Knödel gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln, Waserkastanien und Hackfleisch
- 41. Banh Gio** **5,50€**
in Bananenblätter gedämpfte Reismehl-Pyramide mit Hackfleisch und Morchelfüllung

HAUPTSPEISEN

- 50. Phở Hà Nội**
Traditionelle Reisband-Suppe in eine kräftigen Zimt-Anis-Brühe. Garniert mit Koriander, frischen asiatischen Kräutern
- a. Phở Tofu** – mit Tofu **10,90€**
b. Phở bò tái **11,90€**
Rindfleisch (medium), Roh übergossen mit Brühe
c. Phở gà **10,90€**
- 51. Hủ Tiếu Tôm** ^{h,m,e} **12,90€**
Aufwändig zubereitete Garnelensuppe aus der Kaiserstadt Hue. Zitronengras und Chili verleihen der Brühe ihren kräftigen und scharfwürzigen Geschmack. Dazu werden Reisnudeln, frisches Gemüse, frische Kräuter und eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung serviert.
- 52. Miến gà** **10,90€**
Glasnudelsuppe in einer aromatischen Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch, Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit reinem Sesamöl, Schnittlauch und Koriander
- 53. Bún Sả ớt** ^b
Reisnudeln mit hausgemachtem Salat, mariniert in Zitronengras-Ingwer. Verfeinert mit einem leichten Limetten-Kräuter-Dressing, Erdnüssen und Röstzwiebeln.
- a. mit Hühnerfleisch** **10,90€**
b. mit Rindfleisch **11,90€**
c. mit Tofu **10,90€**
- 54. Bún chả lá lốt** ^{b,j,m} **11,90€**
Reisnudeln mit hausgemachten Salat, dazu Rinder-Bettelblätter-Rollen. Verfeinert mit einem leichten Limetten-Soja-Dressing, Erdnüssen und Röstzwiebeln



HAUPTSPEISEN

- 
- 55. Miến xào** ^{b,d,j,m}
Gebratene Glasnudeln mit mariniertem Gemüse und versch. Pilzen. Dazu frische asiatische Kräuter.
- | | |
|----------------------|--------|
| a. mit Hühnerfleisch | 10,90€ |
| b. mit Rindfleisch | 11,90€ |
| c. mit Garnelen | 12,90€ |
| d. mit Tofu | 10,90€ |
- 56. Cari** ^{b,j,m}
Hausgemachtes Curry aus pikanter roter Curry-Kokos-Sauce mit frischem Salat. Serviert mit Jasmin-Reis.
- | | |
|----------------------|--------|
| a. mit Hühnerfleisch | 10,90€ |
| b. mit Rindfleisch | 11,90€ |
| c. mit Garnelen | 12,90€ |
| d. mit Enten kross | 12,90€ |
| e. mit Tofu | 10,90€ |
- 57. Bo Ne** ^{b,j,m} 12,90€
Gebratenes Rindfleisch mit Ei, Zucchini, Tomaten in einer leichten Soja-Sauce. Serviert mit Jasmin-Reis
- 58. Bo Luc Lac** 14,90€
geschwenkte Rinderwürfel mit frischem Saisongemüse Soja-Balsamico-Sauce, Avocado. Serviert mit Jasminreis.
- 59. Glory Salmon** ^{b,d,j,m} 15,90€
Lachsfilet mit frischem Saisongemüse, Pakchoi und Reis
- 60. Rau Xao Thap Cam**
Gemischter Reistopf mit karameliserten Austernpilzen und verschiedenem Gemüse
- | | |
|----------------------|--------|
| a. mit Tofu | 9,50€ |
| b. mit Hühnerfleisch | 10,90€ |
| c. mit Rindfleisch | 11,90€ |
| d. mit Ente kross | 12,90€ |

HAUPTSPEISEN

- 61. Súp Wantan** ^{d,e,m} **10,90€**
Hausgemachte Teigtaschen-Suppe gefüllt mit hausgemachter Hackfleisch-Paste, frischem Gemüse und verfeinert mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln.
Auf Wunsch mit Tofu (vegetarisch)
- 62. Miến trộn** ^{d,e,m}
Glasnudelsalat mit vietnamesischen Kräutern. Abgeschmeckt mit einem Limetten-Ingwer-Dressing und serviert mit frischem Salat.
- a) Tofu **9,90€**
b) Hühnerfleisch **10,90€**
- 63. Glory Erdnuss** ^{b,d,j,m}
mit hausgemachter pikanter Erdnuss-Sauce und frischem Salat. Serviert mit Jasmin-Reis.
- a) mit Tofu **10,90€**
b) mit Hühnerfleisch **10,90€**
c) mit Rindfleisch **11,90€**
d) mit Garnelen **12,90€**
e) mit Ente kross **12,90€**





UDON-SPEZIAL

70. Udon Suppen ^{b,d,j,m}

Udon-Nudeln mit kräftiger Brühe, roter Chili-Paste, frischem Koriander, Chinakohl und Pakchoi. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.

- | | |
|----------------------|--------|
| a. mit Hühnerfleisch | 11,90€ |
| b. mit Rindfleisch | 11,90€ |
| c. mit Garnelen | 12,90€ |
| d. mit Tofu | 10,90€ |

71. Udon Curry ^{b,d,j,m}

Udon-Nudeln in Currygewürzen mit versch. Gemüse, Röstzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras

- | | |
|----------------------|--------|
| a. mit Hühnerfleisch | 12,90€ |
| b. mit Rindfleisch | 12,90€ |
| c. mit Ente kross | 13,90€ |
| d. mit Garnelen | 13,90€ |
| e. mit Tofu | 10,90€ |

72. Udon in the Wok ^{b,d,j,m}

Gebratene Udon-Nudeln mit versch. Gemüse und

- | | |
|----------------------|--------|
| a. mit Hühnerfleisch | 12,90€ |
| b. mit Rindfleisch | 12,90€ |
| c. mit Garnelen | 13,90€ |
| d. mit Ente kross | 13,90€ |
| e. mit Tofu | 10,90€ |

DESSERT

- | | |
|---|--------------|
| 300. Fried Sesam Balls | 5,50€ |
| Frittierte Sesambällchen mit roter Bohnenpaste verfeinert mit Heidelbeeren und süßer Kondensmilch | |
| 301. Mochi Eis | 6,00€ |
| Kleine Reisküchlein mit Fruchteisfüllung | |
| 302. Cafe cốt dừa | 6,00€ |
| vietnamesische Eiscafe mit Kokosnuss | |
| 303. SỮA chua nếp cẩm | 6,00€ |
| vietnamesischer schwarzer Klebreis mit Joghurt verfeinert mit geröstetem Sesam und Mangosauce | |
| 304. Kem bơ | 6,00€ |
| Avocadopaste, Eis und Kokosnussraspeln | |
| 305. Matchaeis | 6,00€ |



TEE

- | | KANNE | TASSE |
|---|--------------|--------------|
| 130. Minz-Ingwer-Limetten Tee ⁶ | 4,50€ | 3,90€ |
| Minze, Ingwer, Limetten und Honig | | |
| 131. Ingwer Tee ⁶ | 4,50€ | 3,90€ |
| Frische Ingwer mit Honig | | |
| 132. Grüner Tee ⁷ | 4,50€ | 3,90€ |
| Tee aus Grünteelblätter | | |
| 133. Jasmin Tee ⁷ | 4,50€ | 3,90€ |
| mit Rosenblüten | | |
| 134. Zitronengras Tee ⁷ | 4,50€ | 3,50€ |
| Frisch gebrühter Zitronengraste | | |





HOMEMADE DRINKS

- | | | |
|------|--|-------|
| 120. | Grüner Eistee ^{6,4,7}
Grüntee mit Holundersirup und
Apfelsaft auf Eis | 5,50€ |
| 121. | Zitronengras Eistee ^{6,4}
Zitronengrasteer mit Honig auf Eis | 5,50€ |
| 122. | Minzshake ^{6,4}
Ananassaft, Minze und Kokosmilch | 5,50€ |
| 123. | Chanh Da ^{6,4}
Frischer Limettensaft mit
Rohrzucker auf Eis | 5,50€ |
| 124. | Pfirsich-Zitronengras-Eistee ^{6,4}
Pfirsich, Zitronengras und Rohrzucker
auf Eis | 5,50€ |
| 125. | Erdbeere Shake ^{6,4}
Erdbeermark, Ananassaft mit Kokos-
milch | 5,50€ |
| 126. | Mango Lassi ^{6,4}
Mangopüree, Milch und
Kokosmilch | 5,50€ |
| 127. | Chia Kokos Shake ^{6,4}
Kokosmilch, Chia Samen | 5,50€ |
| 128. | Erdbeerlimonade ^{6,4}
Erdbeermark, Soda, Chia Samen
und Basilikum | 5,50€ |

KAFFEE

- | | | |
|------|---|-------|
| 140. | Vietnamesischer Kaffee ^{6,7}
Filterkaffee aus Vietnam mit
Kondensmilch | 3,50€ |
| 141. | Ca Phe Sua Da – Eiskaffee ^{6,7}
Eiskaffee mit vietnamesischem Kaffee
und Kondensmilch | 5,00€ |
| 142. | Cappuccino ^{6,7}
Cappuccino nach vietnamesischer Art | 3,50€ |
| 143. | Cafe Creme | 2,50€ |
| 144. | Espresso | 2,50€ |
| 145. | Capuccino | 3,50€ |

SOFTDRINKS

- | | 0,2L | 0,4L |
|------|--|-------------|
| 100. | Coca Cola ^{1,7,8} | 2,50€ 4,00€ |
| 101. | Coca Cola Zero ^{1,7,8} | 2,50€ 4,00€ |
| 102. | Fanta ^{1,3,8} | 2,50€ 4,00€ |
| 103. | Ginger Ale ^{1,8} | 2,50€ |
| 104. | Tonic Water ^{1,8} | 2,50€ |
| 105. | Ginger Beer ^{1,8} | 2,50€ |
| 106. | Apfelsaft ^{1,6,4} | 2,00€ 3,00€ |
| 107. | Ananassaft ^{1,6,4} | 2,00€ 3,00€ |
| 108. | Saftschorle ^{1,6,4}
(Apfel, Ananas) | 2,50€ 4,00€ |

WASSER

- | | 0,2L | 0,7L |
|------|-----------------------|-------------|
| 109. | Stilles Wasser | 2,00€ 5,50€ |
| 110. | Medium Wasser | 2,00€ 5,50€ |





BIER

	0,33L	0,4L	0,5L
111. Heineken		3,80€	
112. Erdinger Hefeweizen Hell ⁸			4,90€
113. Erdinger Hefeweizen Dunkel ⁸			4,90€
114. Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei ⁸			4,90€
115. Tiger Beer ⁸	3,50€		
116. Heineken Alkoholfrei ⁸	3,50€		

WEIßWEIN

	0,2L	1L FL.
200. Chardonnay „Les Ravages“ – Trocken – 2020 – Samtiger, fruchtiger und floraler Chardonnay aus Frankreichs Süden	6,20€	27,00€
201. Weißburgunder - Pfalz – Trocken – 2021 – Frischer, eleganter Weiß- burgunder mit klaren Noten von Pfirsich und Birne	6,20€	28,00€
202. Riesling Pfalz – Trocken – 2020 – Knackiger, rassiger und fruchtiger Riesling mit Aromen von Grapefruit und Apfel	6,20€	28,00€

ROTWEIN

	0,2L	1L FL.
203. Merlot – Trocken – 2020 – Terre Di Laviso Vollmundiger Rotwein mit Noten von Brombeeren und Pflaume	6,20€	28,00€
204. Château Haut- Pasquet Rouge – 2019 – Pays d'Oc Ein richtig schöner „kleiner“ Bordeaux: saftig, fruchtig, herzhaft mit guter Struktur	6,20€	22,00€
205. Principe de Viana Crianza - Navarra Kräftiger Rotwein mit dunklen, beerigen Noten und feinen Röstaromen	6,20€	22,00€





COCKTAILS

- 210. Erdbeere-Mojito** ^{4,6,8} **8,50€**
Erdbeermark, Minze, Limette,
Havana Rum, Soda
- 211. Glory Mule** ^{4,6,8} **7,90€**
Limettensaft und Ingwer,
Vodka, Gingerbeer
- 212. Gin Tonic** ^{4,6,8} **7,90€**
Bombay Gin, Gurke, Tonic
Water
- 213. Hugo** ^{4,6,8} **7,50€**
Limette, Minze, Weißwein mit
Soda und Holundersirup
- 214. Mai Tai** ^{4,6,8} **8,50€**
Limette, brauner Rum,
weißer Rum, Mandelsirup,
Ananassaft

Mögliche allergene Stoffe

A. Eier - B. Erdnüsse - D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel) - E. Krebstiere -
F. Lupinen - g. Milch - h. Schalenfrüchte - i. Schwefeldioxid und Sulfite - j. Sellerie -
k. Senf - l. Sesam - m. Soja - n. Weichtiere

*Krebsfleischartimitat aus Fischmuskeleiweiß gefertigt, mit Farbstoff, Glutamat, Krabbenextrakt
und Aroma, Eiweiß, Sojaprotein, Eigelb, Salz, Zucker

Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln

1. Farbstoffe - 2. Konservierungsstoffe - Antioxidationsmittel - 4. Säuerungsmittel -
5. Stabilisatoren - 6. Süßstoffe - 7. Koffeinhaltiges - 8. Kohlensäure

