

YO! PHŌ

YO! PHŌ

is the first selfie restaurant in Berlin that offers
delicious Far Eastern
dishes in addition to its cool design.

COME AND GET INSPIRED!

WE *LOVE* VIET FOOD & ASIAN FUSION KITCHEN. <3


**Restaurant Yo! Pho
Falckensteinstr. 42
10997 Berlin - Germany**


Tel.: +49 (0)30 37 44 67 04


Opening hours:
Monday - Sunday
12:00 - 00:00


www.yopho-berlin.de
info@yopho-berlin.de

Follow & Like us!

 [yophoberlin](#)

 [yo.pho42](#)

 [Rezension/
Review](#)

 [Tripadvisor](#)

VORSPEISEN

STARTERS | Let's share!



1. SALTY EDAMAME ^M

Gegarte Sojabohnenschoten verfeinert mit Gewürzsalmischung.

Cooked soybean pods refined with spice salt mixture.

4,20€

2. STEAMY DUMPLING

TOFU (4 Stück) ^{M, I}

Gedämpfte Teigtaschen mit Tofu.

Steamed dumplings with tofu.

4,20€

3. FRIED SPRING ROLLS

VEGAN (6 Stück) ^I

Mini Frühlingsrollen mit Gemüse, Salat und Süß-Sauer-Sauce.

Mini spring rolls with vegetables, salad and sweet & sour sauce.

4,20€

4. FRIED DUMPLING

TOFU (4 Stück) ^{M, I}

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Tofu.

Deep fried dumplings filled with vegetables and tofu.

4,20€

5. SMOKED EGGPLANT

Aubergine mit hausgemachter Teriyaki-Soße.

Eggplant with homemade Teriyaki-sauce.

4,20€



6. CRISPY NET ROLLS

(3 Stück) ^C

Knusprig frittierte Netz-Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, dazu frischer Salat, Bio-Cherrytomaten, Paprika & Limetten-Ingwer-Soße.

Crispy deep fried net spring rolls filled with shrimp, served with fresh salad, organic cherry tomatoes, peppers & lime ginger sauce.

4,50€

7. BEST SUMMER ROLLS

(2 Stück) ^{C, M, H, I}

Frische Reispapierrollen mit Rucola, Gurke, Salat, Reismudel-Füllung.

Fresh rice paper rolls with arugula, cucumber, lettuce & rice noodle filling.

Wähle: süße dunkle Hoisin- oder Erdnuss-Soße

Choose: sweet dark hoisin or peanut sauce

- a) Tofu/ *tofu*  **4,20€**
- b) Hühnchen/ *chicken* **4,50€**
- c) Garnelen/ *prawn* **4,90€**



8. GREEN PAK-CHOI

Gebratene Pak-Choi Gemüse in hausgemachter Knoblauch- & Ingwer-Soße.

Fried pak choi vegetables in homemade garlic & ginger sauce.

4,20€

9. SPICY KIM CHI

Scharf eingelegte koreanische Kim Chi Gemüse.

Spicy pickled Korean Kim Chi vegetables.

4,50€

10. STEAMY DUMPLING

SHRIMP (4 Stück) ^C

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen Füllung.

Steamed dumplings with shrimp filling.

4,90€

11. PEKING WRAP STYLE

(2 Stück) ^I

Gegrillte Peking-Ente in traditionellem Reispapier gerollt, gefüllt mit Mango, Frühlingszwiebeln, Koriander & Gurke, serviert mit Pflaumensoße.

Grilled Peking duck rolled in traditional rice paper filled with mango, scallion, coriander & cucumber, served with plum sauce.

4,90€

12. MANGO SALAD ^{B, C, H, I}

Frische Mango, Möhren, Röstzwiebeln, vietnamesische Kräuter, Erdnüssen, Limetten-Fisch-Soße (Vegane Variante möglich).

Fresh mango, carrots, fried onions, Vietnamese herbs, peanuts, lime fish sauce (Vegan variant possible).

a) Tofu/ *tofu*  **4,50€**

b) Rindfleisch/ *beef* **4,90€**

c) Garnelen/ *prawn* **4,90€**

13. GRILLED YAKI TORI

(2 Spieße)

Gegrillte japanische Hühnerspieße mit Teriyaki Soße.

Grilled Japanese chicken skewers with teriyaki sauce.

4,50€

14. GLASS NOODLE

SALAD ^{M, C, I}

Glasnudelsalat mit frischem Gemüse, rote Zwiebeln, Limetten, Zitronengras & asiatischen Kräutern.

Glass noodle salad with fresh vegetables, red onions, limes, lemongrass & Asian herbs.

	klein	groß
a) Tofu/ <i>tofu</i> 	4,50€	8,90€
b) Hühnchen/ <i>chicken</i>	4,90€	9,90€
c) Rindfleisch/ <i>beef</i>	4,90€	9,90€
d) Garnelen/ <i>prawn</i>	4,90€	9,90€



VORSPEISEN

NEU! NEW!



15. CRISPY STICK ^{A, M}

Knusprig gebackene vietnam. grünen Puffreismantel, serviert mit hausgemachtem Teriyaki-Mayo-Soße.

Crispy baked Vietnam. green puffed rice coating, served with a homemade teriyaki mayo sauce.

- a) Tofu/ *tofu*  **4,90€**
b) Ente/ *duck* **5,20€**

16. FRUITY SEAWEED SALAD ^F

Fruchtiger Seetang-Mango-Salat mit Sesam & Limettensaft.

Fruity seaweed mango salad with sesame & lime juice.

4,90€

17. LA LA LOT ^{B, M}

Aromatische eingewickelte Betelblätter Röllchen mit Limetten-Fisch-Soße (Vegane Variante möglich).

Aromatic wrapped betel leaf rolls & lime fish sauce (Vegan variant possible).

- a) Tofu/ *tofu*  **4,90€**
b) Rindfleisch/ *beef* **5,20€**



YO! PHO

Tasty & Healthy!



Traditionelle vietnamesische „Pho“-Suppe

Pho ist eine aromatische Suppe mit Reisnudeln, die mit schwarzem Kardamom, Sternanis, Zimt & Ingwer gewürzt, mindestens 24 Stunden aufgekocht ist. Am Tisch wird sie mit frischen Kräutern, Limettensaft, Chilis & Sojasprossen verfeinert.

Traditional Vietnamese „Pho“ soup

Pho is an aromatic soup with rice noodles, flavored with black cardamom, star anise, cinnamon & ginger, boiled for at least 24 hours. At the table, it is finished with fresh herbs, lime juice, chilies & bean sprouts.

WARME SUPPEN

P1. PHO TOFU ^M

Milde aromatische Nudelsuppe mit Mais, Champignons, hausgemachten Reisbandnudeln und feinem Tofu in schmackhafter Gemüsebrühe.

Mild aromatic noodle soup with corn, mushrooms, homemade rice pho noodles and fine tofu in tasty vegetable broth.

9,90€

P2. PHO CHICKEN

Gedämpftes Hühnerfilet mit hausgemachten Reisbandnudeln serviert in einer leichten Hühnerbrühe, mit frischen Frühlingszwiebeln & Koriander garniert.

Steamed chicken fillet with homemade rice pho noodles, served in a light chicken broth, garnished with fresh scallions & coriander.

10,50€

PHO BEEF

Traditionelle Reisbandnudelsuppe in aromatischer Rinderbrühe.

Traditional rice pho noodle soup in aromatic beef broth.

P4. FILET/ *fillet*

10,50€

P5. SPECIAL FILET (zart)

special fillet (tender)

10,90€



P6. PHO MEATBALLS

Kräftige aromatische Rinderbrühe- Nudelsuppe mit Rindfleisch, vietnamesischen Fleischklößchen & hausgemachten Reisbandnudeln.

Strong aromatic beef broth noodle soup with beef, Vietnamese meatballs & homemade rice pho noodles.

11,50€

P7. PHO DUCK ^A

Reisbandnudelsuppe mit hauchdünn geschnittenen Barbarie Entenbrustfleisch, gekochtem Ei & durch Aufguss aromatischer Brühe blanchiert.

Rice pho noodle soup with paper-thin slices of Barbarie duck breast meat, boiled egg & blanched by infusion of aromatic broth.

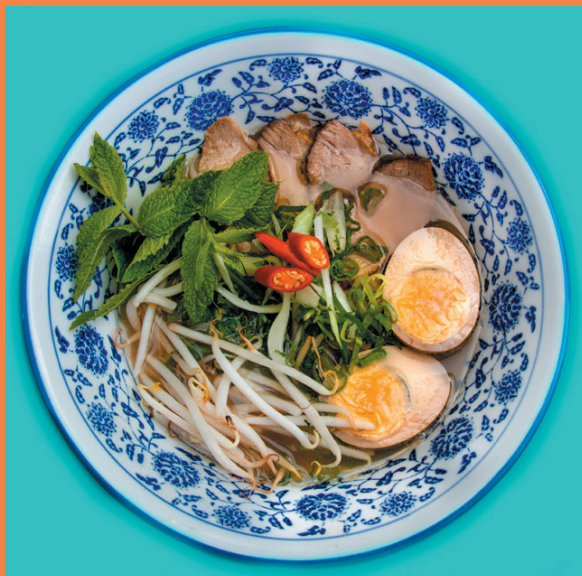
11,50€

P8. PHO TRIO (TRADITION, FILET, MEATBALL)

Gemischter Rindfleisch-Mix mit Reisbandnudeln in hausgemachter aromatischen Fleischbrühe.

Mixed beef with rice pho noodles in homemade aromatic meat broth.

17,90€



YO! RAMEN

Delicious Soups!



RAMEN SUPPEN ^{A, I, M}

R1. MISO VEGAN RAMEN SOUP

Japanische Nudelsuppe mit Bio Tofu und verschiedenem Gemüse in schmackhafter Gemüsebrühe.

Japanese noodle soup with organic tofu and various vegetables in tasty vegetable broth.

9,90€

R2. CHICKEN RAMEN SOUP

Gedämpftes Hühnerfilet mit Ramennudeln serviert in Hühnerbrühe mit Ei, Frühlingszwiebeln, Basilikum & Koriander.

Steamed chicken fillet with ramen noodles served in chicken broth with egg, scallions, basil & coriander.

10,50€

R3. BEEF RAMEN SOUP

Ramennudeln mit Rinderfilet in Rinderbrühe. Dazu Frühlingszwiebeln, Basilikum, Koriander & gekochtes Ei.

Ramen noodles with beef fillet in beef broth. Served with green onions, basil, cilantro & boiled egg.

10,90€

R4. DUCK RAMEN SOUP

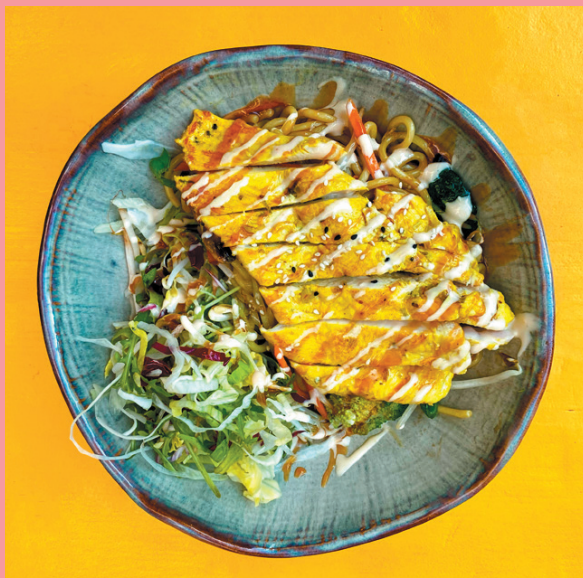
Japanische Ramennudeln mit hauchdünn geschnittenem Entenbrustfleisch & gekochtem Ei - durch Aufguss aromatischer Brühe blanchiert.

Japanese ramen noodles with very thinly sliced duck breast meat and boiled egg - blanched by infusion of aromatic broth.

11,50€

FRIED RAMEN

New Style!



GEBRATENE RAMEN ^{I, M}

R6. FRIED RAMEN CHICKEN

Gedämpftes Hühnerfilet mit Ramennudeln gebraten. Dazu Frühlingszwiebeln & japanische Soße.

Steamed chicken fillet stir-fried with ramen noodles. Served with spring onions & Japanese sauce. **11,50€**

R7. FRIED RAMEN BEEF

Gebratene Ramennudeln mit Rinderfilet. Dazu Frühlingszwiebeln, Koriander & japanische Soße.

Fried ramen noodles with beef fillet. Served with scallions, cilantro & Japanese sauce. **11,50€**

R8. FRIED RAMEN DUCK ^A

Japanische Ramennudeln mit hauchdünn geschnittenem Entenbrustfleisch & japanischer Soße.

Japanese ramen noodles with paper-thin sliced duck breast meat & Japanese sauce. **12,50€**

R9. FRIED RAMEN VEGGIE ^{I, M}

Japanische Nudeln gebraten mit Gemüse. Dazu mit vegane Soße.

Japanese noodles fried with vegetables. Served with vegan sauce.

R5. TOFU/ *tofu* **10,20€**

R9. VEGGIE ENTE

(veganes Entenfleisch Imitat aus Weizenprotein)/

veggie duck

(*vegan imitation duck meat from wheat protein*) **11,50€**

HAUPTGANG

MAIN | Daily Fresh!



10. VIET PAD THAI ^{A, M, H, I}

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse, Pad Thai Soße, Frühlingszwiebeln & Röstzwiebeln.

Soße: Mayo & Teriyaki

*Stir-fried rice pho noodles with assorted vegetables, Pad Thai sauce, scallions & fried onions.
Sauce: mayo & teriyaki*

- a) gebackener Tofu/
baked tofu 🌱 **10,20€**
- b) gegrilltes Maishähnchen/
grilled corn chicken **11,50€**
- c) Rinderfilet/ *beef fillet* **11,50€**
- d) krosse Ente/ *crispy duck* **12,50€**
- e) Veggie Ente 🌱 **11,50€**
(veganes Entenfleisch
Imitat aus Weizenprotein)/
veggie duck 🌱
(*vegan imitation duck meat from
wheat protein*)

20. JAPANESE UDON ^{B, C, I, L, N}

Gebratene japanische Weizennudeln mit frischem Chinakohl, Pak Choi, Gemüse (Zucchini, Broccoli & Karotten) in Austernsoße, serviert mit Salat als Beilage.

Soße: Mayo & Teriyaki

Stir-fried Japanese wheat noodles with fresh Chinese cabbage, pak choi, vegetables (zucchini, broccoli & carrots) in oyster sauce, served with side salad.

Sauce: mayo & teriyaki



- a) Maishähnchen/
corn chicken **11,50€**
- b) krosse Ente/ *crispy duck* **12,50€**
- c) Beef Argentina/ *beef* **11,50€**
- d) Lachs/ *salmon* **12,50€**
- e) Garnelen/ *prawn* **12,50€**

HAUPTGANG

MAIN | Specials!



30. SALAD MIX ^{B, F}

Frisch zubereiteter Eisbergsalat, Romana Salat, Lollo Rosso, Bio-Tomaten, Paprika & Rucola, serviert mit hauseigener Soße aus Limetten, Ingwer, Sesam- & Olivenöl.

Sauce: Mayo & Teriyaki

Wähle Beilage: Duftreis |

Reisnudeln | Reisbandnudeln

Freshly prepared iceberg lettuce, romaine lettuce, lollo rosso, organic tomatoes, bell peppers & arugula, served with house made sauce of lime, ginger, sesame & olive oil.

Sauce: mayo & teriyaki

Choose side dish: rice |

rice noodles | rice pho noodles

a) Maishähnchen/

corn chicken **11,50€**

b) krosse Ente/ **crispy duck** **12,50€**

c) Beef Argentina/ **beef** **11,50€**

d) Lachsfilet/ **salmon fillet** **12,50€**

40. YO! PHO PLATE ^{B, M, N}

Gemüse-Mix aus Pak Choi, China-kohl, Kaiserschoten, Champignons gebraten in Austernsoße mit Duftreis. Sauce: Mayo & Teriyaki

Vegetable mix of pak choi, Chinese cabbage, snow peas, mushrooms stir-fried in oyster sauce with rice.

Sauce: mayo & teriyaki

a) Maishähnchen/

corn chicken **11,50€**

b) krosse Ente/ **crispy duck** **12,50€**

c) Beef Argentina/ **beef** **11,50€**

d) Lachsfilet/ **salmon fillet** **12,50€**

e) Garnelen/ **prawn** **12,50€**





50. „YO! PHO“ CURRY SPICE ^{B, M}

Mild-scharfes rotes Curry mit Kokoscreme, frischem Gemüse (Zucchini, Broccoli & Karotten), Süßkartoffeln, Duftreis & Salatbeilage.

Soße: Mayo & Teriyaki

Mild spicy red curry with coconut cream, fresh vegetables (zucchini, broccoli & carrots), sweet potatoes, rice & side salad.

Sauce: mayo & teriyaki

- a) Maishähnchen/
corn chicken **11,50€**
- b) krosse Ente/ *crispy duck* **12,50€**
- c) Beef Argentina/ *beef* **11,50€**
- d) Lachsfilet/ *salmon fillet* **12,50€**
- e) Garnelen/ *prawn* **12,50€**

60. WE LOVE KOREAN BOWL ^{A, F}

Koreanischer Bibimbap Style: Reisgericht gemischt mit Ei, Gurke, Karotten, Morcheln, Kimchi & Korea Soße, serviert im Steintopf.

Korean Bibimbap Style: rice dish mixed with egg, cucumber, carrots, morels, kimchi & Korea sauce, served in stone pot.

- a) Hähnchen/ *chicken* **12,50€**
- b) Rindfleisch/ *beef* **12,50€**
- c) krosse Ente/ *crispy duck* **13,50€**
- d) Lachsfilet/ *salmon fillet* **14,50€**

70. „YO! PHO“ PEANUT SPECIAL ^{H, D, M}

Frisches saisonales Gemüse in cremiger hausgemachter Erdnusssoße Kokosmilch. Serviert mit Reis & Salat in Limetten-Fisch-Vinaigrette.

Fresh seasonal vegetables in creamy homemade peanut sauce coconut milk. Served with rice & salad in lime fish vinaigrette.

- a) Maishähnchen/
corn chicken **11,50€**
- b) krosse Ente/ *crispy duck* **12,50€**
- c) Beef Argentina/ *beef* **11,50€**
- d) Lachsfilet/ *salmon fillet* **12,50€**
- e) Garnelen/ *prawn* **12,50€**

HAUPTGANG

MAIN | NEW Specials!



80. LA LA LOT NOODLE

Aromatische eingewickelte Betelblätter Röllchen mit Reismudeln & Limetten-Fisch-Soße (Vegane Variante möglich).

Aromatic wrapped betel leaf rolls with rice noodles & lime fish sauce (Vegan variant possible).

- a) Tofu/ *tofu*  **10,50€**
- b) Rindfleisch/ *beef* **12,50€**

90. „YO! PHO“ GRILL

Bei allen gegrillten Gerichten werden dazu frisches gedämpftes Gemüse, wie Kräuterseitlinge, Spargel, Cherry-Tomaten & Sesam serviert. Mit Duftreis als Beilage.

All grilled dishes are served with fresh steamed vegetables such as baby broccoli, mushrooms, pak choi, asparagus, cherry tomatoes & sesame seeds. Served with rice on the side.

- a) PANIERTER TOFU **12,50€**
BREADED TOFU

- b) PANIERTES MAISHÄHNCHEN **13,50€**
BREADED CORN CHICKEN

- c) GEGRILLTES LACHSFILET ^D **15,50€**
GRILLED SALMON

- a-c) Teriyaki Soße
a-c) teriyaki sauce

- d) GEGRILLTES RINDERFILET **15,50€**
GRILLED BEEF FILLET

- e) GEGRILLTE GROSSE GARNELEN **15,50€**
GRILLED BIG PRAWNS

- d-e) BBQ Soße
d-e) BBQ sauce

HAUPTGANG

MAIN | Veggie Friendly!



„IF YOU BRING
ME SOUP,
I'LL BE YOUR
FRIEND!“

VEGANE SUPPEN

PHO VEGGIE ^M

Milde aromatische Nudelsuppe mit Mais, Champignons, hausgemachten Reisbandnudeln in schmackhafter Gemüsebrühe.

Mild aromatic noodle soup with corn, mushrooms, homemade rice pho noodles in tasty vegetable broth.

P1. TOFU/ *tofu* **9,90€**

P10. e) Veggie Ente **10,50€**

(veganes Entenfleisch
Imitat aus Weizenprotein)/

veggie duck

(vegan imitation duck meat from wheat protein)

P11. PHO SEITAN ^M

Milde aromatische Nudelsuppe mit Mais, Champignons, hausgemachten Reisbandnudeln & Seitan in schmackhafter Gemüsebrühe.

Mild aromatic noodle soup with corn, mushrooms, homemade rice pho noodles & seitan in tasty vegetable broth.

10,50€

R1. MISO VEGAN RAMEN SOUP ^{M, I}

Japanische Nudelsuppe mit Bio Tofu & verschiedenem Gemüse in schmackhafter Gemüsebrühe.

Japanese noodle soup with organic tofu & various vegetables in tasty vegetable broth.

9,90€

HAUPTGANG

MAIN | Fresh Taste!



VEGANE GERICHTE

U1. DUMPLING TOFU SOUP ^{M, I}

Teigtaschen-Gemüsesuppe mit fein gehacktem Tofu, dazu Champignons, Broccoli, Zucchini, Udonnudeln & frischem Kräutern.

Dumpling vegetable soup with finely chopped tofu, served with mushrooms, broccoli, zucchini, udon noodles & fresh herbs.

9,90€

SALAD MIX ^{F, M}

Frisch zubereiteter Eisbergsalat, Romana Salat, Lollo Rosso, Bio-Tomaten, Paprika & Rucola, serviert mit hauseigener Soße aus Limetten, Ingwer, Sesam- & Olivenöl.

Wähle Beilage: Duftreis | Reismudeln | Reisbandnudeln

Freshly prepared iceberg lettuce, romaine lettuce, lollo rosso, organic tomatoes, bell peppers & arugula, served with house made sauce of lime, ginger, sesame & olive oil.

Choose side dish: rice | rice noodles | rice pho noodles

V1. TOFU/ *tofu* **9,90€**

V2. VEGGIE ENTE **10,90€**

(veganes Entenfleisch Imitat aus Weizenprotein)/

veggie duck

(vegan imitation duck meat from wheat protein)

„YO! PHO“ CURRY SPICE ^B

Mild scharfes rotes Curry mit Kokosnusmilch, verschiedenem Gemüse, Reis & frischem Salat.

Mild spicy red curry with coconut milk, variety of vegetables, rice & fresh salad.

V3. TOFU/ *tofu* **10,20€**

V4. VEGGIE ENTE

(veganes Entenfleisch
Imitat aus Weizenprotein)/

veggie duck

(vegan imitation duck meat from wheat protein) **11,50€**

JAPANESE UDON ^{I, M}

Gebratene japanische Weizennudeln mit frischem Chinakohl, Pak Choi, Gemüse (Zucchini, Broccoli & Karotten) in Hoisin-Soße, serviert mit Salat als Beilage.

Stir-fried Japanese wheat noodles with fresh Chinese cabbage, pak choi, vegetables (zucchini, broccoli & carrots) in hoisin sauce, served with side salad.

V5. TOFU/ *tofu* **10,20€**

V6. VEGGIE ENTE

(veganes Entenfleisch
Imitat aus Weizenprotein)/

veggie duck

(vegan imitation duck meat from wheat protein) **11,50€**

V7. SAITAN

(vegetarisches Steak
aus Weizenprotein)

seitan

(vegetarian steak made from wheat protein) **11,50€**

BAKED SESAM TOFU ^{F, M, I}

V8. Gebackener Tofu mariniert mit Sesam, frischem Gemüse (Zucchini, Broccoli & Karotten) & Teriyaki Soße, serviert mit Duftreis.

V8. Baked tofu marinated with sesame seeds, fresh vegetables (zucchini, broccoli & carrots) & teriyaki sauce, served with rice.

10,20€

„YO! PHO“ VEGGIE PLATE

^{B, M}

Gemüse-Mix aus Pak Choi, Chinakohl, Kaiserschoten, Champignons gebraten in Hoisin-Soße, mit Duftreis als Beilage.

Vegetable mix of pak choi, Chinese cabbage, snow peas, mushrooms fried in hoisin sauce, with rice as side dish.

V9. TOFU/ *tofu* **10,20€**

V10. VEGGIE ENTE

(veganes Entenfleisch
Imitat aus Weizenprotein)/

veggie duck

(vegan imitation duck meat from wheat protein) **11,50€**

SHAOLIN SAITAN ^{I, M}

V11. Gebratene Seitanstreifen (vegetarisches Steak aus Weizenprotein) im Wok mit einer abgeschmeckten Hoisin-Soße, Zitronengras, Gemüse & Duftreis.

V11. Stir-fried seitan strips (vegetarian steak made from wheat protein) with a seasoned hoisin sauce, lemongrass, vegetables & rice.

11,50€

HAUPTGANG

MAIN | Veggie Love!



VIET PAD THAI ^{A, M, H}

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse, Pad Thai Soße, Frühlingszwiebeln & Röstzwiebeln. Soße: Mayo & Teriyaki
Stir-fried rice pho noodles with assorted vegetables, Pad Thai sauce, scallions & fried onions. Sauce: mayo & teriyaki

10a. GEBACKENER TOFU/
baked tofu **10,20€**

10e. VEGGIE ENTE
(veganes Entenfleisch
Imitat aus Weizenprotein)/
veggie duck
(*vegan imitation duck meat from wheat protein*) **11,50€**

„YO! PHO“ PEANUT SPECIAL ^{H, D, M}

Frisches saisonales Gemüse in cremiger hausgemachter Erdnusssoße & Kokosmilch. Serviert mit Reis & Salat.

Fresh seasonal vegetables in creamy homemade peanut sauce & coconut milk. Served with rice & salad

E1. TOFU/ *tofu* **10,20€**

E2. VEGGIE ENTE
(veganes Entenfleisch
Imitat aus Weizenprotein)/
veggie duck
(*vegan imitation duck meat from wheat protein*) **11,50€**

E3. SAITAN
(vegetarisches Steak
aus Weizenprotein)
seitan
(*vegetarian steak made from wheat protein*) **11,50€**



HAUPTGANG

MAIN | Veggie Good!



FRIED RAMEN

VEGGIE I, M

Japanische Nudeln gebraten mit verschiedenen Gemüse. Serviert mit Veggie Soße.

Japanese noodles fried with various vegetables. Served with veggie sauce.

R5. TOFU/ *tofu* **10,20€**

R9. VEGGIE ENTE

(veganes Entenfleisch
Imitat aus Weizenprotein)/

veggie duck

*(vegan imitation duck meat from
wheat protein)* **11,50€**

WE LOVE KOREAN BOWL

M, I

Koreanischer Bibimbap Style: Reisgericht gemischt mit Gurke, Karotten, Morcheln, Kimchi & Korea Soße, serviert im Steintopf.

Korean Bibimbap Style: rice dish mixed with cucumber, carrots, morels, kimchi & Korea sauce served in stone pot.

K1. TOFU/ *tofu* **10,50€**

K2. SAITAN

(vegetarisches Steak
aus Weizenprotein)

seitan

*(vegetarian steak made from
wheat protein)* **11,50€**

DESSERT

Life is Sweet!



D1. MOCHI BABES

(4 Stück)

Süßer Reiskuchen mit gezuckerter Kondensmilch.

Sweet rice cake with sweetened condensed milk.

4,00€

D2. COCO BANANA

Banane im Klebreismantel mit Bananenblätter umwickelt & cremiger Kokossoße.

Banana wrapped in sticky rice with banana leaves & creamy coconut sauce.

4,00€



GETRÄNKE

DRINKS | Thirsty like Crazy!

SOFTDRINKS

SOFTDRINKS

SÄFTE & SCHORLEN

JUICES & SPRITZERS

TEE & KAFFEE

TEA & COFFEE

Taunus Quellwasser
still/ sprudel

Taunus Spring Water

still/ sparkling

0,33l	2,50€
0,5l	3,20€
0,75l	5,80€

	0,33l	0,5l
Cola ^{1,3,9}	2,80€	3,50€
Cola light ^{1,3,6,9}	2,80€	3,50€
Fanta ^{1,3}	2,80€	3,50€
Sprite ²	2,80€	3,50€
Spezi ^{1,3,9}	2,80€	3,50€

	0,33l	0,5l
	2,80€	3,80€

Apfel/ *apple*

Ananas/ *pineapple*

Maracuja/ *passion fruit*

Lychee/ *lychee*

Orange/ *orange*

Jasmintee/ *jasmine tea* 3,00€

Grüner Tee / *green tea* 3,00€

Frischer Minze-Tee/

fresh mint tea 3,50€

Frischer Ingwertee/

fresh ginger tea 3,50€

Rosenblüten Tee & Gojibeeren/

rose flower tea & goji berries 3,90€

Orangen-Minze-Ingwertee/

orange mint ginger tea 3,90€

Zitronengras-Limetten-Tee/

lemongrass lime tea 3,90€

Viet Café Phin ⁹/ *Viet coffee* 2,50€

Viet Café Phin ⁹

mit Kondensmilch/ *Viet coffee*

with condensed milk 2,90€

Ca Phe Sua Da ⁹ 4,20€

-vietnamesischer Eiskaffee/

-Vietnamese iced coffee

HOMEMADE DRINKS

(alkoholfrei/ *alcohol-free*)



Home Tea 4,90€

Grüner Tee, Limettensaft, Holunder

Green tea, lime juice, elderberry

Yo! Pho Berry 4,90€

Blaubeeren, Agavensaft,

Minze, Limettensaft, Zitronen

Blueberries, agave juice, mint, lime juice, lemons

Lime Lemongrass 4,90€

Zitronengras Eistee, Limettensaft,

Rohrzucker

Lemongrass iced tea, lime juice, cane sugar

Limonade Chanh Da 4,90€

Limette, Minze, Rohrzucker

Lime, mint, cane sugar

Lychee Limo 4,90€

Lycheesaft, Lycheefrucht,

Sprite & Chia

Lychee juice, lychee fruit, sprite & chia

Mint Pineapple 4,90€

Frischer Ananassaft, Minze,

Rohrzucker

Fresh pineapple juice, mint, cane sugar

Fruity Blue 4,90€

Ananassaft, Sprite, Blue Curacao,

Limetten

Pineapple juice, sprite, Blue Curacao, lime

Watermelon 4,90€

Wassermelone, Rohrzucker-Sirup,

Minze, Sprite, Orangensaft

Watermelon, cane sugar syrup, mint, sprite, orange juice

Bloomy Day

Jasmintee, Orangensaft, Limettensaft,

Holunderblütensirup

Jasmine tea, orange juice, lime juice,

elderflower syrup

4,90€

COCKTAILS



Berry Wodka 6,90€

Blaubeeren, Erdbeeren, frische
Minze, Limetten, Reiswodka,
Lychee, Chia

*Blueberries, strawberries, fresh
mint, lime, rice vodka, lychee, chia*

Yo! Mule 7,50€

Wodka, Limettensaft,
Ginger Beer

Vodka, lime juice, ginger beer

Mojito 6,90€

Rum, Limetten, Minze,
Rohrzucker

Rum, lime, mint, cane sugar

Green Tea Sour 7,20€

Limetten, grüner Tee, Wodka,
Holunder

*Limes, green tea, vodka,
elderberry*

Miss Hugo 5,50€

Holunder, Limetten, Prosecco,
Soda, Minze

*Elderberry, lime, prosecco, soda,
mint*

Aperol Spritz 5,50€

Aperol, Soda, Prosecco, frische
Orangen

*Aperol, soda, prosecco, fresh
oranges*

Gin Tonic 7,50€

Gin, Tonic Water, Gurken

Gin, tonic water, cucumber

BIER/ BEER

Flasche/ <i>bottle</i>	0,33l	
Tiger Beer	3,50€	
Saigon Beer	4,00€	
Ginger Beer	3,50€	
<i>alkoholfrei FI / alcohol-free</i>		
	0,3l	0,5l
Warsteiner vom Fass/ <i>from the tap</i>	3,20€	5,20€
Alster Wasser/ <i>Alster spritzer</i>	3,50€	5,00€
König Ludwig <i>Dunkel, FI / dark, bottle</i>	4,90€	
König Ludwig <i>Weissbier Hell, FI / white beer light, bottle</i>	4,90€	
König Ludwig <i>Kristall, FI / crystal, bottle</i>	4,90€	
König Ludwig <i>alkoholfrei FI / alcohol-free</i>	4,90€	

SCHNAPS 2,50 € (2cl)

Z.1	Lua Moi Reisschnaps/ <i>rice shot</i>
Z.2	Nep Moi Klebreis Schnaps/ <i>sticky rice shot</i>
Z.3	Wodka/ <i>vodka</i>

WEIN/ WINE

Weiss/ white	0,2l	0,75l
Prosecco	5,70€	19,00€
Chardonnay	5,20€	19,00€
Riesling	5,50€	19,00€
Grauburgunder	5,50€	21,00€
Rot/ red	0,2l	0,75l
Merlot	5,50€	16,90€
Chianti (trocken/ <i>dry</i>)	5,50€	16,90€
Weinschorle/ <i>wine spritzer</i>	4,70€	

Allergene

- a - Ei
- b - Fisch
- c - Krebstiere
- d - Milch
- e - Sellerie
- f - Sesam
- g - Schwefeldioxid & Sulfite
- h - Erdnüsse
- i - Glutenhaltiges Getreide
- j - Lupine
- k - Schalenfrüchte
- l - Senf
- m - Sojabohnen
- n - Weichtiere

Allergens

- a - egg
- b - fish
- c - crustaceans
- d - milk
- e - celery
- f - sesame
- g - sulfur dioxide & sulfites h - peanuts
- i - cereals containing gluten j - lupine
- k - nuts
- l - mustard
- m - soybeans
- n - molluscs

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmittel
- 12 = enthält Phenylalanin Quelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin

Additives

- 1 = with colorants
- 2 = with preservatives
- 3 = with antioxidants
- 4 = with flavor enhancers
- 5 = sulfurized
- 6 = blackened
- 7 = with phosphate
- 8 = with milk protein
- 9 = contains caffeine
- 10 = contains quinine
- 11 = with sweetener
- 12 = contains phenylalanine source
- 13 = waxed
- 14 = with nitrite curing salt
- 15 = taurine

THANKS FOR YOUR VISIT!


**Restaurant Yo! Pho
Falckensteinstr. 42
10997 Berlin - Germany**


Tel.: +49 (0)30 37 44 67 04



Opening hours:
Monday - Sunday
12:00 - 00:00

www.yopho-berlin.de
info@yopho-berlin.de

Follow & Like us!

 [yophoberlin](#)

 [yo.pho42](#)

 Rezension
 Tripadvisor

ABOUT US:

„YO! I'M EATING PHO“

-A Vietnamese cult soup

Pho or Phở ([fə:m]) is a traditional soup from Vietnamese cuisine. For us, it is a healthy and aromatic soup that is usually eaten in Vietnam from morning to evening.

In addition to the variety of delicious Phở soups, the Vietnamese restaurant „Yo! Pho“ is also inspired by Korean famous dish Bibimbap. Try it!

Furthermore, it also offers a selection of many popular vegan dishes.

We wish you a #cool stay at „Yo! Pho“ and enjoy your meal!

