



FOOD & ART TAKEAWAY

FEBRUAR 2021

Bei ANACONDA AM UFER (ACaU)

Uferstudios für zeitgenössischen Tanz
Uferstr. 23, 13357 Berlin.

10% Rabatt für Studenten

Mi 03 12:30 15:00 LOKARASA	Do 04 12:00 16:00 Cocina A.P.	Fr 05 12:00 16:00 K. Libra
--	---	--

Mi 10 12:30 16:00 LOKARASA	Do 11 12:00 16:00 Cocina A.P.	Fr 12 12:00 16:00 K. Libra	Sa 13 12:30 19:00 LOKARASA
--	---	--	--

Mo 15 12:00 16:00 K. Libra	Mi 17 12:30 16:00 LOKARASA	Do 18 12:00 16:00 Cocina A.P.	Fr 19 12:00 16:00 LOKARASA
--	--	---	--

Mo 22 12:00 16:00 K. Libra	Mi 24 12:30 16:00 LOKARASA	Do 25 12:00 16:00 Cocina A.P.	Fr 26 12:00 16:00 K. Libra	Sa 27 12:30 16:00 LOKARASA
--	--	---	--	--

#frisch gerösteten Kaffee (passenger coffee)

nur Barzahlung

**Umwelt-denken = eigenen Essen /
Getränkebehälter mitbringen*

** Wer sind wir?*

www.neuehaute.org

[@anacondaamufer](https://www.instagram.com/anacondaamufer)

K.Libra

By Paloma García
Modern Mediterranean Cuisine

FREITAG 12.

Vermut Aperitivo mit gepflückten
Zitronen Soda / 3€

Vegane Paella der Saison / 6€
(Alioli +1€)

Escalivada (geröstetes Gemüse,
warmer Salat mit Brot) / 4,5 €

MONTAG 15.

Pisto (Gemüse Eintopf) serviert mit
zerdrückten Röstkartoffeln / 5€
(pochiertes Ei +1€)

Mediterrane Dosas / 4,5€

Ricotta-Zitronen-Thymian-Torte / 2,5€

MONTAG, 22.

Empanada / 4€

Tortilla (spanisches Omelett) / 5€

Mediterraner Salat / 2,5€

FREITAG 26.

Vermut Aperitivo mit gepflückten
Zitronen Soda / 3€

Patatas Bravas / 4,5€

(Spiegelei +1€)

Fideuá (Vegane saisonale Nudelpaella)
/ 6€

(Alioli +1€)

LOKARASA

VON SOYDIVISION
INDONESISCHES WOHLFÜHLESSEN
UND KULINARISCHE WAREN

A.1 Nasi campur rendang jantung pisang (VG) / 8.50€

Reisgericht mit karamellisiertem Curry
aus Bananenblüten

B.1 Siomay indonesisches Dumpling (VG/VEG) / 6.50€

Pilz-Siomay-Knödelgericht mit
gedämpften Kartoffeln, gebackenem Tofu,
Chinakohl und Erdnussauce.

B.2. Gado-gado (VG) / 6.50€

Gemüsesalat-Mahlzeit mit Grüne Bohnen,
Kichererbsen, Paprika, Edamame,
Chinakohl, Zuckermais, Karotten,
Tempeh, Kartoffeln, Erdnussauce

C. Bala-Bala Snack-Set (VEG) / 4.50€

Kichererbsen-Mais-Kohl-Patties,
gebackener Tempeh, Edamame und
scharfe Sauce (Sambal)

VORBESTELLUNG

lokarasa-menu.soydivision.berlin

Cocina Azul Picante

honduranisch-mexikanisches
Straßenessen
bei Gabriel Vallecillo Márquez

Vegan Tacos al Pastor (VEG) / 1 Stück-2.80€, 2 Stücke-5.40€, 4 Stücke-10€

Eine köstliche Mischung aus Kartoffeln,
Karotten und Auberginen, geschmort in
einer echten mexikanischen Sauce aus
Chili Ancho und Chili Guajillo, serviert in
einer weichen Maiz-Tortilla, gekrönt mit
Scheiben gegrillter Ananas, begleitet von
unserer köstlichen Salsa Verde Taquera,
gehackten Zwiebeln, Koriander und einer
Scheibe Limette.

Gebratene Bohnen und Pico de Gallo Brot (VG/VEG) / 1 Stück - 2.80€, 3 St. - 8€

Eine köstliche, knusprige, flache Tortilla
mit gebratener Bohnenpaste, frischem
Salat, Pico de Gallo mit einem würzigen,
verlockenden Chipotle-Twist, gekrönt mit
einem üppigen Hauch unserer speziell
zubereiteten sauren Sahne. Dieses
honduranische Gericht mit
mexikanischem Einschlag stillt jedes
Verlangen. (Saure Sahne optional)