
mediterran
sinnlich
vegetarisch.



Herzlich willkommen!

Wir kochen unsere vegetarischen und veganen Spezialitäten mit ausgesuchten, frischen Biozutaten und mit viel Liebe für Sie! Wir freuen uns, Sie bei uns zu Gast zu haben – genießen Sie eine kulinarische Reise in den Süden.

Herzlich Ihr BARDOT Team

Warm welcome!


All vegetarian and vegan dishes are prepared with great care and chosen from fresh organic ingredients. We are pleased to welcome you as our guest - Enjoy a culinary journey to the south.

Cordially your BARDOT Team

100 % organic
100 % vegetarian
100 % style

100 % BERLIN

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.
We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

 vegan | vegan

 Rohkost – oder Living Food | Raw or Living Food

Lust auf...Tapas

Tapas sind kleine Appetithäppchen, die in Spanien üblicherweise mit einem guten Glas Sherry oder Wein verzehrt werden. Meist bestellt man mehrere Tapas in Kombination oder nacheinander. Die Idee der kleinen Speisen ist im Mittelmeerraum sehr verbreitet – unter dem Namen Antipasti, Mezze oder Mezedes findet man sie vielerorts. Wir im Bardot, lassen uns für unsere Tapas aus dem gesamten Mittelmeerraum inspirieren, interpretieren Klassiker vegetarisch oder vegan neu oder bieten spannende Tapas-Variationen.

Wir wünschen Bon Appetit oder Buen Provecho !

Tapas are small appetizers that are commonly consumed in Spain accompanied by a good glass of sherry or wine. Usually, several tapas are ordered either combined or in sequential manner. The idea of small dishes is very common in the Mediterranean - they are found in many places as Antipasti, Mezze or Mezedes. At Bardot's our inspiration originates in the Mediterranean, replicating classical tapas with vegetarian or vegan twist. Not only this, but we also try to innovate with new and exciting tapas variation.


We wish Bon Appetit or Buen Provecho !

Gern geben wir allen Lebensmittelallergikern Auskunft über die relevanten Zutaten unserer Gerichte. Bitte fragen Sie unsere Servicecrew.

If you are allergic to any kind of food, we are happy to provide you all relevant information about the ingredients of our dishes. Please ask our team.

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.

We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

 vegan | vegan

 Rohkost – oder Living Food | Raw or Living Food

Tapas | Tapas

€

Tapas Degustations Menü buchbar ab 2 Personen |

- ▼ Andalusischer Hummus - Kichererbsencrème
- ▼ Gegrillte Aubergine in Rosmarin-Öl
- ∞ ▼ Rohköstliche Fenchel Carpaccio
- ▼ Seitello tonnato - Seitanscheiben mit einer herzhaften Sauce
- ▼ Gazpacho andaluz - erfrischendes Sommersüppchen
- ▼ Pikant gegrillte Pilze
- ▼ Kichererbsenbrot an fruchtigem Tomatenrelish
- ▼ Albondigas - Sojahackbällchen auf Tomatensalsa
- ▼ Gefüllte Datteln im Tofumantel
- ▼ Paella mit feinem Marktgemüse und Wakame-Algen-Rollito
- ▼ Crêpeschnecken gefüllt mit zartem Avocado-Schokoladen Mousse
- ▼ Mousse au chocolat

7 verschiedene Tapas nach Ihrer Wahl	pro Person	36
9 verschiedene Tapas nach Ihrer Wahl	pro Person	45
12 verschiedene Tapas nach Ihrer Wahl	pro Person	50

Tapasteller

Auswahl unserer besten kalten und warmen Tapas für 2 Personen,
5 verschiedene Tapas serviert mit hausgebackenem Brot 28

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.

We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

▼ vegan | vegan

∞ Rohkost - oder Living Food | Raw or Living Food

Tapas | Tapas

€

Tapas Tasting menu bookable for 2 people or more

- ▼ Hummus - chickpea hummus with sundried tomatoes
- ▼ Aubergine grilled in rosemary oil
- ∞ ▼ Raw fennel carpaccio
- ▼ Seitello tonnato - seitan slices with savoury sauce
- ▼ ganzpacho andaluz - refreshing summer soup
- ▼ Tasty grilled mushrooms
- ▼ Chickpea bread served with fruity tomato relish
- ▼ Albondigas – soy balls on tomato salsa
- ▼ Stuffed dates in a smoked tofu coat
- ▼ Paella with fresh vegetables and wakame seaweed roll
- ▼ Raw crepe filled with avocado-chocolate mousse
- ▼ Mousse au chocolat

7 different tapas	per person	36
9 different tapas	per person	45
12 different tapas	per person	50

Tapas plate

selection of our finest cold and warm tapas for two person,
5 different tapas served with homemade bread

28

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.







We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

▼ vegan | vegan

∞ Rohkost – oder Living Food | Raw or Living Food


Tapas | Tapas

kalt | cold

	€
  Oliven Olives	4
 Andalusischer Hummus - Kichererbsencreme mit sonnengetrockneten Tomaten und frischen Kräutern Hummus - chickpea hummus with sundried tomatoes and fresh herbs	4
 Peperonata - marinierte Paprika Peperonata - marinated bell pepper	4
 Gegrillte Aubergine in Rosmarin-Öl Aubergine grilled in rosemary oil	4
 Seitello tonnato - Seitanscheiben mit einer herzhaften Sauce Seitello tonnato - seitan slices with savoury sauce	6

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.

We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

 vegan | vegan

 Rohkost - oder Living Food | Raw or Living Food

Tapas | Tapas

warm | warm

	€
▼ Kichererbsenbrot an fruchtigem Tomatenrelish Chickpea bread served with fruity tomato relish	5.5
▼ Albondigas - Sojahackbällchen auf Tomatensalsa Albondigas – soy balls on tomato salsa	5.5
Überbackener Schafskäse – mariniert mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Honig und Kräutern Gratinated feta cheese - marinated with tomatoes, olives, onions, honey and herbs	5.5
▼ Gefüllte Datteln im Tofumantel - mit Chorizo-Soja-Crème Stuffed dates in a smoked tofu coat with a chorizo-soy crème	6.5
▼ Rosmarinkartoffeln mit Knoblauchcreme Rosemary potatoes with garlic cream	5.5
▼ Pikant gegrillte Pilze Tasty grilled mushrooms	5.5

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.

We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

▼ vegan | vegan

∞ Rohkost – oder Living Food | Raw or Living Food

Suppen | Soups

	€
▼ Tomaten-Consommé - klare, fruchtige Tomatensuppe mit einer herzhaften Ravioli-Einlage Tomato consommé - clear, fruity tomato soup with ravioli-filler	7
Gazpacho andaluz - erfrischendes Sommersüppchen Gazpacho andaluz - refreshing summer soup	7

Salate | Salads





	€
▼ Rohköstliche Fenchel Carpaccio mit sonnengetrockneten Tomaten und knusprigen Leinsamen-Crackern ∞ Raw fennel carpaccio with sundried tomatoes and crunchy flaxseed crackers	12
▼ Ensalada BARDOT gemischter Blattsalat mit Sesam-Dressing und pikant mariniertem Tofu BARDOT´s salad - mixed greens, sesame dressing and spicy marinated tofu	12

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.
We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

▼ vegan | vegan


∞ Rohkost - oder Living Food | Raw or Living Food

Hauptgerichte | Main dishes

	€
  Rohköstliche Zucchini Lasagne mit feinen Kräuternaromen crudités zucchini lasagne with fine herbs	17
 Zürcher Geschnetzeltes gebratener Tofu und Sojaschnetzel mit Tomaten, Pilzen und Paprikastreifen in rahmiger Sauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln Bardot's homage to Swiss cuisine - fried tofu, soy schnetzel with tomatoes, mushrooms and bell pepper stripes in a cream sauce, served with rosemary potatoes	16
 Penne a la Calabrese Penne a la calabrese	9.5
Bardots Risotto de verano Cremiger Arborio Risotto mit Zitrone, Parmigiano und krossem Basilikum Fine creamy risotto with lemon, parmigiano and crispy basil leaves	14

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.

We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

 vegan | vegan

 Rohkost - oder Living Food | Raw or Living Food

Hauptgerichte | Main dishes

€

▼ Paella mit feinem Marktgemüse, Chorizo, Räuchertofu, Safran und Wakame Algen Rollitos*	
Paella with fresh vegetables, chorizo ,smoked tofu, saffron and wakame seaweed rolls*	
1 Portion	16
2 Portionen	28

*Wakame Algen sind ein Naturprodukt und daher nicht Bio-zertifiziert

* Wakame seaweed is naturally grown and therefore not organic certified

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.

We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

▼ vegan | vegan

∞ Rohkost - oder Living Food | Raw or Living Food

Hausgemachte Tarte Flambée | Homemade tarte flambée

	€
Tarte Flambée - mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, altem Gouda Tarte flambée - with sundried-tomatoes, olives and old gouda	9.5
Tarte Flambée - mit Schafskäse, Zwiebeln, feines Olivenöl und Tomaten Tarte flambée - with feta cheese, onion, fine olive oil and tomatoe	9.5
▼ Tarte Flambée - mit Chorizo, Paprika, Pilztartar und Frühlingslauch Tarte flambée vegan with chorizo, mashroom tartar and spring onions	9.5

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.

We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

▼ vegan | vegan

∞ Rohkost - oder Living Food | Raw or Living Food

Dessert | Desserts

	€
▼ Cannoli di Amarena - Rohköstliche Crêpeschnecken gefüllt mit zartem	7.5
∞ Avocado-Schokoladen Mousse, Kirschen und Vanillecreme an Beerenkulis	
Cannoli di amarena - raw crepe filled with avocado-chocolate mousse, cherries and vanilla cream	
▼ Mousse au chocolat	6.5
Mousse au chocolat	

Gern servieren wir Ihnen auch frische, hausgemachte Kuchen aus unserer Kuchenvitrine.

In addition, we are delighted to serve fresh, homemade cakes from our cake display

Wir verwenden nur Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-006 | Alle Preise inkl. MwSt.

We only use products from certified organic sources. DE-ÖKO-006 | The prices shown include VAT

▼ vegan | vegan

∞ Rohkost - oder Living Food | Raw or Living Food