

DAMSO SPEISEKARTE

FÜR KOREANISCHE KÜCHE & TEE



VEGAN

Vegetarisch

Im DAMSO Teehaus können Sie..

..bei einer Vielzahl von Tees, einschließlich
speziellem grünem Tee zur Ruhe kommen.

..sorgfältig zubereitete Gerichte nach
unseren einzigartigen Rezepturen, darunter
Vegan-Kimchi^(*), genießen.

(*ohne Fischsauce, ohne Knoblauch)

#Hinweis : Wir bereiten alle Zutaten und Gerichte selbst. Daher kann es bei einer hohen Bestellmenge zu Verzögerungen beim Servieren kommen oder einige Gerichte könnten ausverkauft sein.

DAMSO 

Berlin, seit 2016

WARMTEESORTEN



#Damso Grüntee mit Koffein, in der Kanne (250ml) 4.8

01 Frühling [봄, bom] : Grüner Spross

Im März startet die erste Ernte junger Teeblätter. Durch aufwendige Verarbeitung entsteht hochwertiger grüner Tee mit dezentem Orchideenduft und süß-bitterem Geschmack. Lassen Sie sich von diesem frisch aufgebrühten Tee verzaubern.

02 Sommer [여름, yeo-rum] : Pfirsich Duft

Die Sommerluft duftet nach saftigem Pfirsich. Ein cremiger, feinsüßlicher weißer Tee, der an einen lauen Sommertag erinnert und schon vor dem ersten Schluck ein aromatisches Erlebnis verspricht.

03 Herbst [가을, ga-eul] : Mandarinen Feld

Im koreanischen Herbst, der Jahreszeit der Ernte und Reifung, erfreut die harmonische Kombination von fermentierten Teeblättern und säuerlich-grünen Mandarinen den Gaumen mit ihrem sanften Geschmack.

04 Winter [겨울, geo-ul] : Mondlicht Meer

Im winterlichen Meer spiegelt sich das Mondlicht, während die letzten kräftigen Teeblätter geerntet werden. Der intensive Geschmack dieser Blätter, gepaart mit herbstgelagerten Birnen, erweckt schöne Erinnerungen.

DAMSO 

Berlin, seit 2016

WARMTEESORTEN



#Damso Kräutertee

in der Kanne (250ml)

5,3

... mit exklusive Rezeptur aus sorgfältig ausgewählten Zutaten
(ohne Koffein, Zuckerfrei)

07 Igil-Cha(梨桔茶): Atem Harmonie

Die harmonische Verbindung aus fein bitterer Ballonblumenwurzel und natürlich süßer asiatische Birne beruhigt den Atem und schenkt milde Gemütlichkeit. Sehr gut für den Hals und die Atemwege

Intensität



Aroma



Süße



08 Sunki-Cha(順氣茶): Natur Balance

Eine feine Balance aus geröstetem Kürbis und Adzukibohnen. Untergetützt die natürliche Entlastung des Körpers und schenkt ein wunderbar leichtes Wohlbefinden. Reich an Vitaminen und unterstützt die Verdauung.

Intensität



Aroma



Süße



09 Samul-Cha(四物茶): Innere Ruhe

Ein tief wärmender Kräutertee aus Beifuß, Angelika, Pfingstrose und Dattel. Er fördert die Durchblutung, entspannt den Körper von innen heraus und schenkt eine wohltuende Auszeit.

Intensität



Aroma



Süße



10 SSanghwa-Cha(雙和茶): Kraft Elixier

(in der Tasse)

Ein traditioneller, reichhaltiger Elixier-Tee aus erlesenen Kräutern wie Rehmannia, Astragalus und Zimt. Er weckt müde Lebensgeister, wärmt von innen und stellt das innere Gleichgewicht wieder her.

Intensität



Aroma



Süße



WARMTEESORTEN

#Früchtetee

in der Kanne (250ml) **5.0**
(ohne Koffein, Zuckerfrei)

05 Yuzu Blossom

Eine wärmende Fruchtkreation: Die leuchtende Aromavielzahl der Yuzu-Frucht verschmilzt harmonisch mit der milde Süße saftiger Äpfel und einer feinen, feurigen Ingwernote.

06 Berry Berry Bliss

Eine harmonische Komposition aus traditioneller koreanischer Omija-Beere und saftiger Blutorange. Erfrischend, leicht säuerlich und voller leuchtender Energie.

#Traditioneller Tee

in der Tasse (250ml) **4.0**

11 Yuzu Tee (Asiatische Zitrusfrucht)

Das tiefe Aroma und der Geschmack von Yuzu(Yuja) macht es zu einem guten heißen Wintertee. (gut für Husten, Kopfschmerzen und bei der Behandlung von Neuralgie)

12 Maesil Tee (Asiatische Grün-Pflaume)

Maesil hilft Müdigkeit zu bekämpfen und regt den Appetit an. Er hilft auch, den Körper zu entgiften, die Darmfunktion zu verbessern und die Symptome von Lebensmittelvergiftung und Durchfall zu lindern.

13 Roter Ginseng Tee (Zuckerfrei)

Ginseng Tee regt den Appetit an und verhindert Müdigkeit, Nervenstörungen und Diabetes. Trotz seiner Wirkung als Appetitanreger, wird er auch wegen seines Rufes als natürlicher Energie-Booster als Nahrungsergänzungsmittel sehr geschätzt

WARMER TEESORTEN

Alltags Tee

in der Kanne (250ml)

4,6

15 Ingwer Tee

Die geschnittene Ingwerwurzel wird für ein paar Wochen in Honig eingelegt. Ingwer beugt Erkältungen vor und unterstützt die Verdauung.



16 Omija Tee (Schisandra-Chinensis Frucht)

Omija Tee wird so genannt, weil der Tee fünf verschiedene Aromen umfasst: süß, sauer, salzig, bitter und scharf. Gut für das Senken von Blutdruck und zur Entgiftung



17 gerösteter Gerstentee (Zuckerfrei)

Für eine gesunde Blutzirkulation, reich an Antioxidantien, verbessert die Verdauung und Darm-Bewegung.



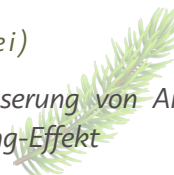
18 gerösteter Maistee (Zuckerfrei)

Hilft bei Verstopfung, Nierensteine und Übergewicht, des Weiteren unterstützt er die Sehkraft des Auges und schützt vor Krebs- und Herzerkrankungen.



19 Kiefernnaedeln Tee (Zuckerfrei)

Enthält die Vitamine A, C und Eisen. Verbesserung von Anämie und Diabetes, Erholung von Müdigkeit und Anti-Aging-Effekt



KALTE GETRÄNKE

#Hausgemachte Schorle

0,30 L 4,6

20 Yuzu-Schorle

Asiatische Zitrusfrucht

21 Maesil-Schorle

Asiatische Grün-Pflaume



#Eis-pünierter hausgemachter Saft

... aus 100% gefrorenem Fruchtfleisch, sämig und eiskalt!

0,30 L 5,5

23 Grapefruit Saft

Grapefruit und Rohrzucker

24 Birnen-Zitronen Saft

Birnen und Zitronen

Sommerspezielles (nur im Mai- Sep)

in der Kanne, 0,30 L

#Zuckerfreier hausgemachter Eistee 5,0

25 Trauben Grüntee

(mit Koffein)

26 Gersten Rooibostee

(ohne Koffein)

#Flasche Getränke

27 Apfel Saft (klar)



0,20 L 3,00

*als Schorle +0,50

28 Bio Limonade



0,33 L 3,60

Holunder / Ingwer-Orange

29 Mineral Wasser



0,25 L 2,40

Still / Classic

0,75 L 6,00

DAMSO

Berlin, seit 2016

VORSPEISE



#Salat & Suppe

- 🌿 30 **Gurke-Salat** 🌶️ ^k 4,8
Frischer Salat in koreanische Typ mit würzige Gurke, Romana, Rucola und Möhlen. Mittel scharf



- 🌿 34 **Kleine Ei-Suppe** ^{a,c,f} 5,0
Körper wärmende Gemüsesuppe mit Bio-Flockenei



- 🌿 35 **Kleine Teigtaschen-Suppe** ^{a,f} 6,5
Teigtaschen mit Gemüsefüllung im Klare Brühe



#Knuspige Appetithäppchen

- 🌿 36 **Gun-Mandu (6 stk)** ^{a,f,k} 4,8
Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung. Serviert mit hausgemachter Soße



- 🌿 38 **Gemüsepuffer (Bu-zim-gae)** ^{a,f,k} 9,0
Koreanische Gemüse-Pfannkuchen, mit Dinkelmehl, Porre, Möhren und Zwiebeln



Allergenkennzeichnung: a)Gluten(Weizen), b)Klebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte, i)Sellerie, j)Senf, k)Sesam, l)Schwefeldioxid/Sulphite, m)Lupinen, n)Weichtiere

#Gim-bap (Reisrollen)

Ein bekanntes koreanisches Gericht, das aus Reis, Gemüse und weiteren Zutaten besteht, die in Seetang gerollt werden

*** Serviert mit einer Beilage und einem kleinen Reis-Muffin** a,c,e,g



40 mit Tofu a,f,k 9,5

41 mit Bulgogi a,f,k 9,5

*Rindfleisch, mariniert in Sojasoße

42 mit Avocado a,f,k 9,5

#Bi-bim-bap (Reisbowl)

Koreanisch-traditionelles Gericht, bei dem verschiedene Zutaten wie Fleisch, Gemüse, Eier usw. auf Reis gelegt werden. Diese Zutaten werden mit Chili- oder Sojasauce gut vermischt und dann gegessen.

*** Serviert mit Kimchi und Soja- oder Chili-Sauce nach Wahl**



44 mit Bulgogi a,f,k 11,5

*Rindfleisch, mariniert in Sojasoße

45 mit Fire-Chicken a,f,k 11,5

**Hänchenbrustfillet, mariniert in Chilisauce

46 mit Bio-Ei a,c,f,k 10,5

47 mit Avocado a,f,k 11,5

48 mit Tofu a,f,k 11,0

+ Bio-Ei, Tofu(½) oder Avocado(½) dazu +1,8

#Suppe

- 51 **Hühner Nudelsuppe (Kal-guk-su)** *a, f* **13,0**

Handgeknete Nudeln in der selbstgebrauten Hühnerbrühe

- 52 **Heilkräuter Reissuppe** *a, f* **13,0**

Weich gekochter Reis in der Hühnerbrühe mit koreanischen Heilkräutern

- 53 **Teigtaschen Suppe (Mandu-guk)** *a, f* **11,0**

Algenbrühe Suppe mit fünf Teigtaschen und Gemüse

- 54 **Eomuk Udon Suppe** *a, d, f* **11,5**

Eine koreanische Nudelsuppe mit Fischkuchen(Eomuk) und dicken Weizennudeln.



+ Bio-Ei oder Tofu **+1,8**

+ 2 Teigtaschen **+2,5**

#Tap-Chae (Gebratene Süßkartoffel-Nudeln)

- 56 **mit fünf Gemüse** *a, f, k* **12,0**

Gebratene Glasnudeln mit verschiedener Gemüse

- 57 **mit Gemüse und Bulgogi** *a, f, k* **14,0**

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Rindfleisch



+ gebratene Bio-Ei oder Tofu **+1,8**

HAUPTSPEISE



#Damso Spezielles



- 61 **Geschmonter Tofu** a, f, k **13,5**
*Weiche und saftige Tofuscheibe gekocht in Chilisauce.
Serviert mit Reis, Avocado-Salat und Kimchi*



- 62 **Tteok-Galbi** a, f, k **14,5**
*Saftiges koreanisches Rinderhackfleisch-Bällchen.
Serviert mit Reis, Avocado-Salat und Kimchi*
+ Extra Tteok-Galbi Stückchen 3,2 /stk

#Kinder Spezielles (wähle deine Hauptzutat 😊)

- 65 **Kinder Bibimbap mit...** a, f, k **6,5**
Bulgogi, Bio-Ei, Tofu oder Avocado

- 66 **Kinder Teigtaschen Suppe mit...** a, f **7,2**
Bio Flocken-Ei oder Tofu

- 67 **Kinder Tap-Chae mit...** a, f, k **8,2**
Bulgogi, Bio-Ei oder Tofu

#Zusatz

- 90 **Vegan-Kimchi** **60g 2,0**
150g 4,0
- 93 **gekochtes Reis (150g) -** **2,5**

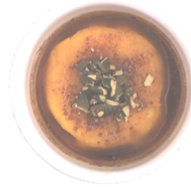
DESSERT & KAFFEE



#Hausgemachter Kuchen

70 **Kürbis Tässchen** 4,5

Koreanischer Kürbis-Reiskuchen mit Zimt und Ahornsirup



71 **kleines Reis-Muffin** c, g 1 Stk 1,3
5 Stk 6,0
*süßes Finger-food aus Klebreismehl
mit Rote-Bohnen Füllung und Walnuss Stück*



72 **Melona Berry Bowl** f 4,5
Pflanzlicher Kokosjoghurt mit Melona-Eis und frischen Beeren



#Kaffee

75 **Espresso / Kaffee-Crema** 2,8

76 **Koreanisch Mix-Kaffee (Maxim)** c 3,0

*Der beliebteste Kult-Kaffee Koreas: Samtig-weich,
angenehm süß und herrlich cremig. Mit Milch und Zucker*

Sommerspezielles (nur im Mai- Sep)

78 **Koreanischen Eiskaffee** c 4,0

Kaffee mit Milch, Zucker und Eiswürfel



Allergenkennzeichnung: a)Gluten(Weizen), b)Klebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte, i)Sellerie, j)Senf, k)Sesam, l)Schwefeldioxid/Sulphite, m)Lupinen, n)Weichtiere