



Wisbyer Straße 69,
10439 Berlin

Öffnungszeiten:

Di. - So. : 12:00-22:00 Uhr

Montag: Geschlossen

Tel. +49 30 62922048

Jeden Dienstag erhalten
alle Bestellungen **20% Rabatt.**

An den übrigen Tagen gibt es
10% Rabatt für Selbstabholung.

Berühre Die Tiefe Des Geschmacks

SOUL 1976 wurde nicht geschaffen, um Trends zu folgen. Es wurde aus einer Seele geboren – der Seele eines Kochs, geboren im Jahr 1976 – eines Menschen, der sein Leben dem aufmerksamen Lauschen auf das kleinste Geräusch von Feuer, Wasser, Messer und Zutaten gewidmet hat.

Bei **SOUL** 1976 kehren wir zum Wesentlichen zurück: ein minimalistischer Raum, sanftes Licht, keine Hektik, kein Aufsehen.

Wir haben dunkle Farben gewählt – nicht um traurig zu wirken, sondern um deinen Geist zu beruhigen und deinen Geschmackssinn zu führen.

SOUL steht für Geschmack mit Seele. 1976 ist das Jahr, in dem die Reise mit der Küche begann. Hier ist jedes Gericht ein Stück Zeit, Erfahrung und Reife.

SUPPEN

1. **Miso Harmony** ^F  **3,50**
(Japanische Miso-Brühe, Seidentofu, Wakame-Algen, Frühlingszwiebeln)
2. **Wantan Cloud** ^{A,B} **5,00**
und Garnelen, Pilze, Pak Choi, Frühlingszwiebeln)
3. **Ocean Seafood** ^B **5,90**
(aromatische Brühe mit Meeresfrüchte, Gemüse)

SALATE

4. **Wakame Garden** ^K  **4,90**
(Wakame-Algen, Sesam)
5. **Kimchi Fire** ^K  **4,90**
(hausgemachtes Kimchi aus fermentiertem Chinakohl, Sesam, leicht scharf)
6. **Emerald Edemame** ^F  **4,90**
(gedämpfte grüne Sojabohnen, grobes Meersalz)
7. **Mango Sunrise** ^{B,D} **6,90**
(reife Mango, frischer Blattsalat, Minze, Garnelen, Haus-Dressing)
8. **Avocado Bliss** ^{B,K}
(Reife Avo, frischer Blattsalat, Gurke, Kirschtomaten, Sesam-Dressing)
Gegrilltem Huhn **7,50**
Tempuragarnelen. **7,90**
9. **Lachs Glow** ^{D,K} **9,90**
(gegrillter Lachs, frischer Blattsalat, Gurke, Kirschtomaten, Sesam-Dressing)



VORSPEISEN

- 10. Mini Crunch 6 Stk.** ^A  **4,50**
(kleine vegetarische Frühlingsrollen
mit Gemüsefüllung, knusprig frittiert,
Sweet & Sour)
- 11. Golden Rolls 2 Stk.** ^D **5,50**
(gehacktes Schweinefleisch,
Glasnudeln, Mu-Err-Pilze,
Karotten, Zwiebeln, knusprig
frittiert, Fisch-Limetten-Sauce)
- 12. Crispy Wantan 4 Stk.** ^{A,B} **4,90**
(Hühnerfleisch -Garnelen- Füllung,
Frühlingszwiebeln, dünner Teig, knusprig
frittiert, Sweet & Sour)
- 13. Crispy Gyoza 4 Stk.** ^A **4,90**
(Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch
und Gemüse, knusprig frittiert, Unagi-Sauce)
- 14. Crispy Chicken Bites 4 Stk.** ^A **4,90**
(Entbeinter Hühnerschenkel, gewürzt,
in Stücke geschnitten und knusprig
frittiert, Cocktail-Sauce)
- 15. Summer Rolls 2 Stk.** ^{EB}
(Reispapierrollen gefüllt mit Reissnudeln, Salat)
Tofu ^F  **4,90**
Hähnchen. **5,50**
Tempuragarnelen. ^B **5,90**



16. Korea Wings 4 Stk. ^{A,K} **5,50**

Knusprige Hähnchenflügel, glasiert mit hausgemachter süß-saurer Soße, serviert mit Sesam & Frühlingszwiebeln.

17. Tofu Lemongrass Bites 4 Stk. ^F **4,50**

Knusprig gebratener Tofu, sautiert mit Zitronengras, Paprika & Frühlingszwiebeln.

18. Crispy Tofu Bites 4 Stk. ^{A,F} **4,50**

Knusprig paniertes Tofu, serviert mit hausgemachter Gemüse-Soße.

HAUPTSPEISEN

20. Curry Ember ^G

(aromatisches Curry mit Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblättern, Schalotten, Kokosmilch, Thai-Basilikum, serviert mit Duftreis)

Tofu ^F  **12,50**

Paniertes Hähnchen ^A **13,50**

Ente ^A **14,90**

Lachs ^D **14,90**

Garnelen ^B **15,90**

Rindfleisch **14,50**

21. Fire Udon ^{E,K}

(Japanische Udon-Nudeln, gebraten mit Gemüse, gewürzt mit Sojasauce und Sesamöl)

Tofu ^F  **12,50**

Paniertes Hähnchen ^A **13,50**

Ente ^A **14,90**

Lachs ^D **14,90**



HAUPTSPEISEN

22. Golden Fried Rice ^c

(gebratener Jasminreis mit Ei, Erbsen, Karotten, Zwiebeln, leicht gewürzt und mit frischem Koriander garniert)

Tofu ^F  **12,50**

Paniertes Hähnchen ^A **13,50**

Ente ^A **14,90**

Garnelen ^B **15,90**

23. Classic Teriyaki

(saftiges Teriyaki, zusammen mit knackigem Gemüse gebraten, serviert mit Duftreis)

Tofu ^F  **12,50**

Paniertes Hähnchen ^A **13,50**

Ente ^A **14,90**

Rindersteak **15,90**

Lachs ^D **14,90**

24. Bun Bo Nam Bo ^D **13,90**

(Frische Salatmischung mit Reisnudeln, Rindfleisch, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen und Chili-Limetten-Soße)

25. Black Dragon ^D

(Fein abgeschmeckte Hoisin-Soße mit frischem Gemüse, serviert mit Duftreis)

Rindersteak **15,90**

Ente ^A **14,90**

Knusprige Hähnchenkeule ^A **14,50**

26. Bibimbap

(Klassisches koreanisches Reisgericht mit Spiegelei, Sojasprossen, Zucchini, Gurke, Weiß- & Rotkohl, serviert mit hausgemachter scharfer Soße)

Tofu ^F  **12,00**

Rindfleisch **14,50**

Gebratener Lachs ^D **14,90**



HAUPTSPEISEN

27. Veggie Spießen ^F 12,90

(Gegrillte Spieße mit Zucchini, Paprika, Schalotten & knusprigem Tofu, serviert mit Reismudeln, frischem Salat & hausgemachter Chili-Limetten-Soße)

28. Pho Xao SOUL ^E

(Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Pak Choi, Pilzen, Paprika & Karotten wahlweise mit knusprigem Tofu oder zartem Rindfleisch)

Tofu ^F  12,90

Rindfleisch 14,50

29. Rainbow Bowl ^{K,F}

(Duftreis mit frischem Gemüse: Avocado, Gurke, Edamame, Karotte & Mais, serviert mit Sesamsoße und hausgemachte Soße)

Tofu ^F  11,50

Gebratenes Hähnchen ^A 12,50

Gebratener Lachs ^D 12,50

Sake Sashimi ^D 13,50

Maguro Sashimi ^D 13,90

30. Pho Signature ^D

(Aromatische Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, frischen Kräutern, Zwiebeln & Limette)

Tofu ^F  12,90

Rindfleisch 14,50



NIGIRI 2 STK.

- | | |
|--|------|
| 35. Sake ^D
(Lachs) | 4,50 |
| 36. Maguro ^D
(Thunfisch) | 4,90 |
| 37. Unagi ^D
(Süßwasseraal) | 4,90 |
| 38. Ebi ^B
(Gekochte Garnelen) | 4,50 |
| 39. Dragon Sake ^D
(Gegrillter Aal auf flambierte Lachs) | 4,90 |
| 40. Sake Spicy Gunkan ^{A,G}
(Fein geschnittener Lachs, Fischrogen
gemischt mit würziger Chili-Mayo) | 4,90 |
| 41. Tuna Spicy Gunkan ^{A,D,G}
(Fein geschnittener Thunfisch, Fischrogen
gemischt mit würziger Chili-Mayo) | 4,90 |
| 42. Real Crab Gunkan ^{A,B,G}
(Fein geschnittenes Krabbenfleisch,
gemischt mit Mayo) | 4,90 |
| 43. Avo ^F
(Avocado) | 3,90 |
| 44. Inari ^F
(Tofutasche) | 3,90 |
| 45. Tamago ^C
(Japanisches Omelette) | 3,90 |



MAKI 6 STK.

- | | |
|--|-------------|
| 50. Sake Maki ^D
(Lachs) | 4,50 |
| 51. Sake Avo Maki ^D
(Lachs, Avo) | 4,50 |
| 52. Maguro Maki ^D
(Thunfisch) | 4,90 |
| 53. Maguro Avo Maki ^D
(Thunfisch, Avo) | 4,90 |
| 54. Ebi Rucola Maki ^B
(gekochte Garnelen, Rucola) | 4,90 |
| 55. Real Crab Maki ^{B,G}
(echtes Krebsfleisch, Avo, Mayo, Lauch) | 4,50 |
| 56. Red Fire Maki ^D
(fein gehackter Thunfisch mit leichter Chili) | 4,90 |
| 57. Chicken Maki ^{A,G}
(Paniertes Hähnchen, Frischkäse) | 4,50 |
| 58. Kappa Maki ^G 🌿
(Gurken, Frischkäse) | 3,90 |
| 59. Avo Maki 🌿
(Avocado) | 3,90 |
| 60 Rucola Maki ^G 🌿
(Rucola, Frischkäse) | 3,90 |
| 61. Tamago Maki ^C 🌿
(Japanisches Omelette) | 3,90 |



SOUL INSIDE OUT 8 STK.

- 65. Salmon Roll** ^{D,K,G} **7,50**
(Gekochter Lachs, Gurke & Mayo,
außen mit Sesam)
- 66. Salmon Mango Roll** ^{D,K} **7,50**
(Lachs, Mango, außen mit Sesam)
- 67. Sake Inside-Out** ^D **7,50**
(Lachs, Avo, außen mit Fischrogen)
- 68. Chicken Inside-Out** ^{A,K,G} **7,00**
(Paniertes Hähnchen, Gurke,
Frischkäse, außen mit Sesam)
- 69. Spicy Tuna** ^D **7,50**
(Scharf gewürzter Thunfisch,
Gurke, Fischrogen)
- 70. Maguro Inside-Out** ^D **7,50**
(Thunfisch, Avo, außen mit Fischrogen)
- 71. Ebi Rucola Roll** ^{B,G,K} **7,00**
(Gekochte garnelen Rucola, Gurke,
Frischkäse, außen mit Sesam)
- 72. Aburi Roll** ^{A,D} **7,50**
(Knuspriger Lachs-Bauch, Avo,
außen mit Fischrogen)
- 73. Veggie Inside-Out** ^G  **6,90**
(Gurke, Rucola, Frischkäse,
außen mit Schnittlauch)



SIGNATURE ROLLS 8 STK.

- | | |
|---|--------------|
| 75. Sunset Roll ^{D,G} | 12,90 |
| (Lachs, Avo, Frischkäse, Fischrogen,
umwickelt mit Lachs) | |
| 76. Volcano Roll ^{A,B} | 13,90 |
| (Tempura-Garnelen, Gurken, umwickelt
mit gegrilltem Aal) | |
| 77. Scarlet Blaze ^D | 13,90 |
| (scharf gewürzter Thunfisch und Avo,
umwickelt mit Lachs) | |
| 78. Aurora Crown ^{B,D,G} | 13,90 |
| (echtes Krebsfleisch, Avo und Mayo,
umwickelt mit Lachs und Thunfisch) | |
| 79. Golden Belly Roll ^{A,D} | 12,90 |
| (Knuspriger Lachs-Bauch, Avo, Mango,
umwickelt mit flambierte Lachs) | |
| 80. Green Dragon ^G | 10,50 |
| (Avo, Gurke, Rucola und Frischkäse,
umwickelt mit Avo) | |

SASHIMI 6 STK.

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| 81. Sake ^D | 11,50 |
| (Lachs) | |
| 82. Maguro ^D | 12,50 |
| (Thunfisch) | |
| 83. Ruby Tide ^D | 12,00 |
| (3stk. Sake & 3stk. Maguro) | |



TEMPURA LEGENDS 8 STK.

- | | |
|---------------------------------------|-------------|
| 85. Salmon mini ^{A,D} | 6,90 |
| (Lachs) | |
| 86. Red Tango ^{A,D} | 7,50 |
| (leicht scharf gewürzter Thunfisch) | |
| 87. Golden Crab ^{A,B} | 7,50 |
| (Echtes Krebsfleisch) | |
| 88. Zen Crunch ^{A,G} | 6,50 |
| (Avocado, Gurke, Frischkäse) | |

TEMPURA ROYALE 6 STK.

- 90. Salmon XL** ^{A,D,G} **8,50**
(Lachs, Avo, Gurken, Frischkäse)
- 91. Ocean Shrimp** ^{A,B,G} **8,50**
(gekochte Garnelen, Avo, Gurken, Frischkäse)
- 92. Chicken Roll** ^{A,G} **8,50**
(Hähnchen frittiert, Gurken, Frischkäse)

SOUL MENÜS

- 100. Salmon Delight** ^{A,D} **11,50**
(1 Sake Maki, 1 Sake Nigiri, 1 Salmon Mini)
- 101. Maguro Drift** ^{A,D} **12,90**
(1 Maguro Maki, 1 Maguro Nigiri, 1 Red Tango)
- 102. Little Set** ^D **11,50**
(1 Sake Maki, 1 Sake Nigiri,
1 Maguro Nigiri, 4Stk. Sake Inside-Out)
- 103. Nigiri Selection** ^{D,B,G} **14,50**
(1 Lachs Nigiri, 1 Ebi Nigiri, 1 Maguro,
1 Unagi Nigiri, 1 Dragon Sake,
1 Tuna Gunkan, 1 Real Crab Nigiri)
- 104. Green Glow** ^{A,F} **10,50**
(1 Inari Nigiri, 1 Kappa Maki, 1 Zen Crunchy)
- 105. Twin Flames** ^{A,D,G} **39,50**
(2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri,
1 Kappa Maki, 1 Red Fire Maki,
1 Golden Crab, 1 Ocean Shrimp, 1 Sake I.O)
- 106. Fire & Tide** ^{A,D,B} **72,50**
(2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri,
2 Dragon Sake, 2 Ebi Nigiri, 1 Sake Maki,
1 Kappa Maki, 1 Avo Maki, 1 Salmon Mango,
1 Skarlet Blaze, 1 Ocean Shrimp,
1 Chicken Roll, 1 Salmon Mini)



NACHSPEISEN

110. Fried Banana 3 Stk. ^{A,F} **5,90**

(frittierte Bananen, leicht knusprig,
serviert mit Honig und Vanilleeis)

111. Fried Ice Cream ^{A,G} **6,50**

(Vanilleeis umhüllt mit knuspriger
Kokos-Panade, goldbraun frittiert,
serviert mit Himbeersoße und Sahne)

112. Mango Panna Cotta ^G **5,90**

(Cremige Panna Cotta mit Mango-Püree,
leicht gekühlt)

113. Mochi Ice Cream **6,50**

(Japanische Reisküchlein mit Eiskern,
serviert mit Matcha-Eis)



HOMEMADE DRINKS

- 120. Mango Lassi** ⁶ **6,50**
(Mango Puree, milder Joghurt, Sirup, Minze)
- 121. Aloe Vera** **5,90**
(Aloe Vera Saft, frische Granatapfelkern, und Minze)
- 122. Lychee Blossom** **6,50**
(Lychees, Soda)
- 123. Golden Passion** ⁴ **6,50**
(frischer Maracuja, Minze)
- 124. Lime Mint Soda** ⁴ **5,90**
(Limetten, Soda, Minze)
- 125. Fresh Lemonade** ⁴ **5,90**
(Limetten, Minze)
- 126. Soul Ice Tea** ⁴ **5,90**
(Lemon oder Honig)

COCKTAILS

- 127. Mojito Classic** ⁴ **7,90**
(Barcadi, frischer Limettensaft, Minze, Soda)
- 128. Caipi - Soda** ⁴ **7,90**
(frischer Limetten, Cachaca, Soda)
- 129. Espresso Martini** **7,90**
(Vodka, Espresso, Coffee Liqueur)
- 130. Cape Codder** **7,90**
(Vodka, Cranberrysaft)
- 131. Madras** **7,90**
(Vodka, Cranberrysaft, Orangensaft)
- 132. Margarita** **7,50**
(Tequila, Cointreau, frischer Limettensaft)
- 133. Lychee Margarita** **7,90**
(Tequila, Cointreau, frischer Limettensaft, Lycheesaft)
- 134. Cranberry Margarita** **7,50**
(Tequila, Cointreau, frischer Limettensaft, Cranberrysaft)



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- 135. Ipanema** ⁴ **6,90**
(frischer Limetten, Ginger Ale, Maracujasaft)
- 136. Coco Paradise** ⁶ **7,50**
(Kokomilch, Kokos Sirup, Ananassaft)
- 137. Citrus Garden** ⁴ **7,50**
(Kumquats, Minze , frischer
Limettensaft, Sirup, Ginger Ale)
- 138. Berry Mojito** ⁴ **6,90**
(Erdbeere, Heidelbeere,
Himbeere, Minze, Soda)
- 139. Pineapple Ginger Cooler** **6,90**
(Ananassaft Ginger Ale, frischer Limettensaft)
- 140. Mango Mint Cooler** **6,90**
(Mangosaft , Minze, Soda)
- 141. Sunset Cooler** **6,90**
(Orangensaft, Ananassaft, Grenadine)

SPRITZ & APERITIVO

- 142. Hugo** **7,50**
(Prosecco, Holunder, Soda, Limetten, Minze)
- 143. Aperol Spritz** **7,50**
(Aperol, Prosecco, Soda, Orange)
- 144. Campari Spritz** **7,50**
(Campari, Prosecco, Soda)
- 145. Lillet Spritz** **7,50**
(Lillet Rouge, Prosecco, Soda)



SOFTDRINKS

150. Coca Cola	^{1,2,3,4}	0,2l	2,90
151. Cola Zero	^{1,2,3,4}	0,2l	2,90
152. Mezzo Mix	^{1,2,3,4}	0,2l	2,90
153. Fanta	^{1,2,3,4}	0,2l	2,90
154. Sprite	^{2,3,4}	0,2l	2,90
155. Ginger Ale	^{1,2,3,4}	0,2l	3,50
156. Tonic Water	^{2,3,4}	0,2l	3,50
157. Wasser Still / Sprudel	0,2l 2,50 0,75l	6,90	
(Bad Liebenwerda)			

SÄFTE

160. Apfelsaft	^{2,3}	0,3l	3,50
161. Maracuja	^{2,3}	0,3l	3,50
162. Lychee	^{2,3}	0,3l	3,50
163. Ananas	^{2,3}	0,3l	3,50
164. Mango	^{2,3}	0,3l	3,50
165. Kirsch	^{2,3}	0,3l	3,50
166. Orangen	^{2,3}	0,3l	3,50
167. Saftschorle	^{2,3}	0,3l	3,50

FLASCHENBIERE

170. Warsteiner	^A	0,33l	3,90
171. Asahi	^A	0,33l	4,50
172. Tiger Bier		0,33l	4,50
173. Warsteiner Alkoholfrei		0,33l	3,90
174. Erdinger Weißbier		0,5l	4,50

Hell/Dunkel/Kristall/Alkoholfrei

WEISWEIN

	0,2l
180. Chardonay	6,50
(Urmeer Löss Rheinhessen)	
181. Riesling (Thomas Rath Rheinhessen)	5,50
182. Grauer Burgunder	5,50
(Baden Region Kaiserstuhl)	
	0,75l
183. Grauer Burgunder	32,00
(Diehl Pfalz)	
184. Riesling	33,00
(Kloster Eberbach)	

ROTWEIN

	0,2l
185. Primitivo	6,50
(Doppio Passo)	
186. Merlot	5,50
(Mezzacorona)	
	0,75l
187. Cotes Du Rhone	15,00
(Armand Dartois)	
188. Pinot Noir	25,00
(Bouchard Aine & Fils)	

ROSEWEIN

	0,2l
189. Save Water Drink Rose	6,90
(Allendorf)	
	0,75l
190. Primitivo Rosato	24,00
(Novantaceppi)	

SAKE

191. Reiswein (Hot or Cold) **0,15l. 6,50**

TEA

192. Ingwer - Orangen - Tee **4,00**

193. Minztee **4,00**

194. Ingwer - Minze - Tee **4,00**

195. Jasmintee **4,00**

196. Reistee **4,00**

197. Yuja - Tee **4,00**

(Kandierte Yaja - Zitrone & Honig)



HOT DRINKS

200. Vietnamesischer Kaffee **4,50**

201. Cafe Crema **3,50**

202. Espresso **2,90**

203. Double Espresso **3,50**

204. Cappuccino **3,90**

205. Latte Macchiato **3,90**

Ein Gedanke zum Mitnehmen

„Kulinarik ist Erinnerung,
und jedes Gericht ein neues Kapitel.“ –
Möge die heutige Speisekarte ein weiteres
Kapitel in Ihrer Erinnerung schreiben.



Allergie:

Stoffe und Erzeugnisse die Allergien
und Unverträglichkeiten auslösen:

- A - glutenhaltiges Getreide / A1 Weizen, A2, A3
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H - Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Pistazien
- I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Sulfite
- M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Süßungsmittel(n)
- 5 - mit Phenylalaninquelle
- 6 - mit Phosphat
- 7 - mit Geschmacksverstärker
- 8 - mit Säuerungsmittel
- 9 - mit Verdickungsmittel
- 3 - mit Nitritpökelsalz
- 10 mit Modifizierte Stärke
- 11. mit Enthält den Farbstoff E102
- 12. mit Stabilisatoren



Vielen Dank