

Mokja

Menu

Täglich geöffnet.

*Zossenerstr 24
Berlin 10961*

Vietnamesische Spezialitäten

66. Bún Chả Nem (7.90€)

Für jeden Geschmack die passende Wahl: Knusprige Frühlingsrollen

A - Mit veganer Gemüsefüllung, Tofu & Kräuterseitlingen 

B - Mit Schweinefleisch & Gemüse E,F,A



1. Mandu (6 Stk) 6.50€

Gebratene Teigtaschen

Fried dumplings

- A. Glasnudeln - *Glass noodles*  S,O,G
- B. Huhn - *Chicken* S,O,G
- C. Garnelen - *Shrimp* S,O,G,FA
- D. Rind - *Beef* S,O,G

2. Fried Chicken S,O,G,U

Frittiertes Hähnchen ohne Knochen
mit **Gochujang-  oder Sojasoße**

Boneless fried chicken with gochujang  or soy sauce

- A. 4 Stk 5.90€
- B. 6 Stk 7.90€
- C. 9 Stk 9.90€

3. Kleine Suppen 4.50€

Kleine Suppe

Small soup

- A. Miso  S,A,O
- B. Kimchi   O,C,G,U
- C. Wan Tan G,S

4. Süßkartoffel Pommes 4.50€

Sweet potato fries

5. Tteokbokki S,F,G 7.90€

Reis- und Fischkuchen in
hausgemachter scharfer Chilisoße

*Rice and fish cakes in homemade hot
chili sauce*

+ Käse / *Cheese* 1.00€

Vorspeisen

APPETIZERS





Vorspeisen

APPETIZERS

6. Ebi Katsu G,A **6.50€**

Garnelen-Tempura mit Teriyaki-Soße
Shrimp tempura with teriyaki sauce

7. Nasu Dengaku S,O **4.50€**

Gegrillte Aubergine mit Miso
Grilled eggplant with miso

8. Goma-ae S,O,G **3.90€**

Spinat mit Sesam-Dressing
Spinach with sesame dressing

9. Seetang Salat S **5.50€**

Marinierter Seetangsalat
Marinated seaweed salad

10. Edamame G **5.50€**

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz
Steamed soybeans with sea salt

11. Baozi (2 Stk) **5.50€**

Gedämpfte Hefeteigtasche
Steamed bun

- A. Taro G
- B. Huhn O,G
- C. Schwein S,O,G

12. Gua Bao O,G **5.50€**

Gedämpftes Bao-Brötchen nach taiwanesischer Art
Taiwanese-style steamed bao bun

- A. Bulgogi - Rind - Beef
- B. Fried Chicken

13. Frühlingsrollen 4.90€

Frittierte vietnamesische
Frühlingsrollen mit Dip-Sauce
*Fried Vietnamese spring rolls with
dipping sauce*

- A. Vegan
B. Schwein - Pork E,F,A

14. Sommerrollen A,E,P 4.90€

Frische vietnamesische
Sommerrollen mit Reismudeln,
Kräutern mit Dip
*Fresh Vietnamese summer rolls with
rice noodles, herbs served with dip*

- A. Vegan
B. Rind
C. Garnelen

15. Chân Gà 🌶️ F 10.00€

Sốt Thái

Hähnchenfüße in würziger Thai-Sauce
Chicken feet in spicy Thai sauce

16. Nem Chua Rán G,E 10.00€

Frittierte fermentierte
Schweinefleisch-Häppchen
Deep-fried fermented pork bites

17. Dồi Sụn P 10.00€

Frittierte Schweinewurst mit Knorpel
Deep-fried pork sausage with cartilage

18. Hàu Nướng 15.00€

5 Stk. Gegrillte Austern
5 pcs. Grilled oysters

- A. Mỡ Hành A,G,P
Frühlingszwiebel-Öl - Scallions Oil
B. Phô Mai - Käse - Cheese G,M

19. Ngao 10.00€

Venusmuscheln
Clams

- A. Hấp Thái 🌶️ F,M

Gedünstete Venusmuscheln in Thai-Sud
Steamed clams in spicy Thai broth

- B. Bơ Tỏi G,O

Venusmuscheln in Knoblauchbutter
Clams in aromatic garlic butter

Vorspeisen

APPETIZERS



Vorspeisen

APPETIZERS

20. Gỏi Xoài Tai Heo F,P

Grüner Mangosalat mit Schweineohren, Kräutern, Erdnüssen und Fischsaucen-Dressing

Green mango salad with pork ear, herbs, peanuts and fish sauce dressing

A. Klein - Small **7.90€**
B. Groß - Big **20.00€**

21. Gỏi Ngó Sen F,P

Lotussalat mit Garnelen, Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Fischsauce

Lotus stem salad with prawns, herbs, peanuts and lime-fish sauce

A. Klein - Small **7.90€**
B. Groß - Big **20.00€**

22. Nem Thính G,F **15.00€**

Vietnamesische Spezialität mit Schweineohren, geröstetem Reispulver und frischen Kräutern

Vietnamese specialty with pork ears, roasted rice powder and fresh herbs

23. Gỏi Gà Xé Phay F,P **20.00€**

Vietnamesischer Hähnchensalat mit Kräutern, Zwiebeln und Fischsaucen-Dressing

Vietnamese chicken salad with herbs, onions and fish sauce dressing

24. Gỏi Xoài Bò Khô F,P

Grüner Mangosalat mit getrocknetem Rindfleisch, Kräutern, Erdnüssen und Fischsaucen-Dressing

Green mango salad with dried beef, herbs, peanuts and fish sauce dressing

A. Klein - Small **7.90€**
B. Groß - Big **20.00€**

25. Vịt Cháy Tỏi G,F **20.00€**

Knusprige Ente mit geröstetem Knoblauch

Crispy duck with roasted garlic

- A Meeresfrüchte / Seafood
- C Schalentiere / Shellfish
- M Milch / Milk
- N Nüsse / Nuts
- P Erdnüsse / Peanuts
- S Sesam / Sesame
- O Soja / Soy
- E Ei / Egg
- G Gluten
- F Fisch / Fish

Beilagen

SIDE DISHES

Rice **2.00€**

Kimchi **2.50€**

Brotchen **1.00€**

GAME ON - TASTE ON

CHEER FOR YOUR TEAM WITH MOKJA

WORLD CUP COMBO

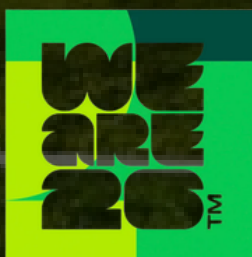


OPTION 1 (50€)

- Grilled pork sausage with crunchy cartilage.
- Crispy Vietnamese fermented pork rolls.
- Vietnamese pork ear salad with fresh herbs.
- Fresh lotus stem salad with shrimp.
- Chicken feet in spicy Thai-style sauce.
- Crispy duck with golden garlic.

OPTION 2 (20€)

- Clams in spicy Thai-style sauce.
- Golden crispy potato fries.
- Fresh lotus stem salad.
- Oysters topped with fragrant scallion oil and cheese.
- Crispy tempura shrimp.
- Crunchy shrimp-flavored crackers.



Must Try!

Bento Box

Ihr Bento, Ihre Wahl! Genießen Sie Fried Chicken, Rindfleisch-Curry, gegrillten Aal, gegrillten Lachs oder veganen Seidentofu im Nori-Mantel – kombiniert mit Ihren Lieblingsbeilagen für die perfekte Mahlzeit.



Bento Box

BUILD YOUR OWN BENTO

Wählen Sie Ihr Protein und stellen Sie Ihr Bento ganz nach Ihrem Geschmack zusammen. Der Preis variiert je nach Proteinwahl.

Choose your favorite protein and customize the rest of your bento just the way you like it.
The final price depends on your protein selection.

PROTEIN

Wählen Sie nur
ein Protein Ihrer Wahl

Pick only 1 Protein



15€

30. Seidentofu in Nori 

Nori-Tofu



16€

31. Rindfleisch-Curry

Beef Curry



16€

32. Gebratenes Huhn

Fried Chicken



18€

33. Gegrillter Lachs

Grilled salmon



18€

34. Unagi - Gegrillter Aal

Grilled eel

WÄHLEN SIE 4 DER FOLGENDEN BEILAGEN

Pick only 4



Salat

Salat



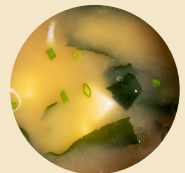
Wantan-Suppe

Wantan soup



Kimchi-Suppe 

Kimchi soup



Miso-Suppe 

Miso soup



Kimchi

Kimchi



Seetang Salat

Seaweed Salad



Süßkartoffelpommes

Sweet Potato Fries



Glasnudeln / Huhn
Garnelen / Rind Mandu

Glass noodles / Chicken
Shrimp / Beef Mandu



Hauptgerichte

MAIN DISHES

40. Bibimbap 🌶️

S,O,G,E

Bunter koreanischer Reisbowl mit frischem Gemüse, Spiegelei und würziger Gochujang-Sauce

Colorful Korean rice bowl with fresh vegetables, fried egg and spicy Gochujang sauce

- A. Classic **9.90€**
- B. Tofu (ohne Ei - no egg) 🌱 **9.90€**
- C. Bulgogi - Rind - Beef **10.90€**
- D. Thunfisch - Tuna **10.90€**
- E. Fried Chicken **10.90€**

41. Kimchi Jjigae 🌶️

O,G,C,U

Würziger koreanischer Kimchi-Eintopf mit Tofu und Gemüse

Spicy Korean kimchi stew with tofu and vegetables

- A. Vegan 🌱 **10.90€**
- B. Rind - Beef **11.90€**
- C. Schwein - Pork **11.90€**

42. Dobbab

S,O,G

Reisschale mit Gemüse und Fleisch nach Wahl

Rice bowl with vegetables and choice of meat

- A. Vegan 🌱 **9.90€**

Gebratener Tofu mit Gemüse in **Soja-Marinade** oder **scharfer Sauce** 🌶️

Fried tofu with vegetables in soy marinade or spicy sauce 🌶️

- B. Bulgogi **11.90€**

Rindfleisch in hausgemachter Soja-Marinade

Beef in homemade soy marinade

- C. Jeyuk 🌶️ **11.90€**

Schweinefleisch in süß-scharfer Sauce

Pork in sweet and spicy sauce

43. Miso Suppe

S,A,O

Miso-Suppe mit Tofu und Algen

Miso soup with tofu und seaweed

- A. Vegan  **10.90€**
- B. Rind - Beef **11.90€**

44. Veggie Rice Bowl ^G

Reis mit gebratenem Gemüse und Protein nach Wahl

Steamed rice with stir-fried vegetables and choice of protein

- A. Tofu  **10.90€**
- B. Fried Chicken **12.90€**
- C. Rind - Beef **12.90€**
- D. Garnelen **12.90€**
- E. Lachs **14.90€**

45. Kare Raisu

G,A

Japanisches Curry mit Gemüse und Reis

Japanese curry with vegetables and rice

- A. Tofu  **10.90€**
- B. Rind - Beef **12.90€**
- C. Fried Chicken **12.90€**
- D. Garnelen-Tempura **12.90€**

46. Teriyaki

O,G,F

Mit Teriyaki-Sauce, Gemüse und Reis

Served with teriyaki sauce, vegetables and rice

- A. Tofu  **10.90€**
- B. Fried Chicken **12.90€**
- C. Lachs - Salmon **14.90€**

Hauptgerichte

MAIN DISHES



Must Try!

47. Süß-saures Schweinerippchen (12.90€)

G,F

Ein vietnamesischer Klassiker: saftige Schweinerippchen in süß-saurer Sauce, serviert mit Reis, eingelegtem Gemüse und frischem Salat – perfekt für alle, die ausgewogene Aromen lieben.



Vietnamesische Spezialitäten

Nudelsuppen (12.90€)

- 60. Phở: Vietnamesische Nudelsuppe mit Rind oder Huhn
- 61. Bún Gà Măng Mọc: Nudelsuppe mit Huhn, Bambussprossen und Fleischbällchen.
- 62. Bún Chả Cá: Nudelsuppe mit Fischfrikadellen

60. Phở Bò
F



61. Bún Gà Măng Mọc
F



62. Bún Chả Cá (13.90€)
F,G



Vietnamesische Spezialitäten

Reisnudel-Bowls (12.90€)

Frische Reisnudeln mit knackigem Salat, vietnamesischen Kräutern, eingelegtem Gemüse und hausgemachter Sauce.

Protein nach Wahl:

Hähnchen | Rind | Tofu

63. Phở Gà Trộn G,P,O



64. Bún Bò Nam Bộ

F,P,G



Reisnudel-Bowls

BUILD YOUR OWN BOWL (12.90€)

Wählen Sie Nudeln, Protein und Toppings nach Ihrem Geschmack.

Choose your noodles, protein, and toppings just the way you like them.



Reisbandnudeln

Flat rice noodles



Reisnudeln

Rice noodles



Glasnudeln

Glass noodles

NUDEL



Rind

Beef



Huhn

Chicken



Tofu

Tofu

PROTEIN



Fischsoße

Fish sauce



Sojasoße

Soy sauce



Saisonaler Salat

Seasonal salad

SAUCE
& SALAT

Jede Reisnudel-Bowl enthält eine Nudelsorte, ein Protein, eine Sauce nach Wahl und Salat.

Each rice noodle bowl includes a type of noodle, a protein, a sauce, and salad.

Vietnamesische Spezialitäten

70. Bún Đậu Mắm Tôm (30€)

E,G,P,F

Traditionelle vietnamesische Spezialität mit Reisnudeln, knusprigem Tofu, Chả Cốm, Dồi Sụn, frittierten Nem Chua und aromatischer Mắm Tôm – ein authentisches Geschmackserlebnis aus Vietnam.



Vietnamesische Spezialitäten

Schnecken (15€)

A,M,E

- Ốc Nhồi mit Hấp Sả (Zitronengras) oder Om Mẻ (Reisferment)
- Ốc Mỡ / Ốc Bông / Ốc Cà Na mit Sauce nach Wahl:

Xào Me | Bơ Cay | Trứng Muối | Sữa Dừa

Tamarinde | Schafe-Butter | Gesalzenes Ei | Kokosmilch



71. Ốc Nhồi



73. Ốc Bông



72. Ốc Mỡ



74. Ốc Cà Na





Nachspeisen

DESSERTS

80. Mochi Icecream 🌱 6.50€

Japanisches Reiskuchen-Dessert mit cremiger Eiscreme-Füllung und Kokosmilch

Japanese rice cake dessert with creamy ice cream filling and Kokosmilch

- A. Matcha
- B. Tropical
- C. Lychee & Raspberry
- D. Yuzu & Lemon

81. Lava Cake 6.50€

Schokoladen-Lavakuchen mit Erdbeereis

Chocolate lava cake with strawberry ice cream

82. Taiyaki 4.50€

Japanischer fischförmiger Kuchen mit süßer Füllung

Japanese fish-shaped cake with sweet filling

83. Ice Cream 4.50€

Verschiedene Sorten

Various flavors

- A. Erdbeere - Strawberry
- B. Matcha

Kaffee

COFFEE

Vietnamesischer Eiskaffee	4.50€
Vietnamesischer Phin-Kaffee	4.50€
Espresso / Doppio	2.50€ / 3.30€
Espresso Macchiato	3.00€
Americano	3.20€
Cappuccino	3.80€
Latte Macchiato	3.80€
Milch Kaffee	3.80€
Extra Shot	+0.80€
Hafer	+0.50€

Tee

TEA

Frische Ingwe Tee	3.90€
Zitronengras Tee	3.90€
Grüntee	3.90€
Earl Grey	3.90€
Genmaicha	3.90€
Hojicha	3.90€

Hausgemacht

HOMEMADE

Limettenlimonade	4.50€
Yuzu Limonade	4.50€
Schwarze Lychee Limonade	4.50€
Drachenfrucht Limette	4.50€
Drachenfrucht Maracuja	4.50€
Maracujasaft	4.50€
Mango Lassi	4.50€
Matcha Latte	4.50€
Earl Grey Latte	4.50€

Bier

BEER

Warsteiner - 0.5L	4.20€
Warsteiner a.f.	4.20€
Erdinger Hefeweizen - 0.5L	4.90€
Erdinger Hefeweizen a.f.	4.90€
Cass Bier - 0.33L	3.90€
Kirin Bier - 0.33L	3.90€
Heineken - 0.33L	3.90€

Softdrinks

Wasser Still/Sprudel - 0.4L	2.00€	Sprite	3.00€
Wasser Still/Sprudel - 0.75L	3.50€	Fanta	3.00€
Asiatischer Red Bull	3.90€	Coca Cola	3.00€
Kokoswasser - 0.5L	5.50€	Fritz-Kola - 0.33L	3.50€
Birnesaft - 0.24L	3.50€	Fritz-Kola Zuckerfrei - 0.33L	3.50€
Weintraubesaft - 0.24L	3.50€	Fritz-Apfelschorle - 0.33L	3.50€

Weißwein

WHITE WINE

Grauburgunder - 0.2L
Grauburgunder - 0.75L

4.90€
16.00€

Rotwein

RED WINE

Spätburgunder - 0.2L
Spätburgunder - 0.75L

4.90€
16.00€

Cocktails

Aperol Spritz / Yuzu Spritz	6.90€	Aperol / Yuzu, Prosecco
Hugo	7.90€	Holunderblütensirup, Prosecco, Minze
Somaek	6.90€	Soju, Bier
Lychee Cloud	8.90€	Gin, Lychee-Likör, Passoa, Limette
Gin Fizz	8.90€	Gin, Limette
Yuzu Gin Fizz	8.90€	Gin, Yuzu, Limette
Gin Tonic	6.90€	Gin, Tonic Water
Earl Collins	7.90€	Gin, Earl-Grey-Tee, Yuzu, Limette
Orange Sunset	7.90€	Rum, Maracuja, Fanta
Pink Mojito	7.90€	Rum, Minze, Limette, Drachenfrucht
Cuba Libre	6.90€	Rum, Cola, Limette
Espresso Martini	8.90€	Vodka, Kaffeelikör, Espresso
Moscow Mule	7.90€	Vodka, Limette, Ginger Bier
Whiskey / Soju Sour	7.90€	Whiskey / Soju, Limette
Strawberry Margarita	8.90€	Tequila, Triple Sec, Limette, Erdbeersirup

Schnaps

SPIRITS

Makgeolli - Reiswein - <i>Rice Wine</i> - 0.75L	8.50€
Makgeolli Pfirsich - <i>Peach</i> - 0.35L	5.50€
Soju Classic - 0.35L	10.50€
Soju Shot	2.00€
Vodka - 0.7L	40.00€
Vodka Shot	3.50€
Rượu Sim - Myrtenbeeren - Myrtle Berry Spirit	45.00€
Rượu Chuối Hột - Wildbananensamen - Wild Banana Seeds Spirit	45.00€
Rượu Sâm - Ginseng-Spirituose - Ginseng Spirit	45.00€
Rượu Sim / Chuối Hột / Sâm Shot	3.50€