



DOPAMINE BENCH
TASTE THAT HEALS

Singapurisches und Indisches Fusion
Restaurant & Cocktailbar

Dopamine Bench wurde aus dem Traum eines Barkeepers geboren, ein Restaurant und eine Cocktailbar zu schaffen, die die lebendige Fusion der singapurischen und indischen Küche feiert. Inspiriert vom Geist Friedrichshains ist es ein Ort, an dem Freunde zusammenkommen können – wie auf einer Bank –, um handgemixte Drinks, mutige Gerichte und gute Gesellschaft zu genießen.

Die Bank symbolisiert Verbindung und Gemeinschaft und spiegelt die reichen Traditionen und Aromen dieser beiden Küchen wider. Wir kümmern uns leidenschaftlich um unser Viertel und möchten, dass jeder hier seinen besonderen Moment findet – sei es ein lebhafter Abend voller Geschichten und Cocktails oder eine ruhige Zeit, um unsere einzigartige Fusionsküche zu genießen. Bei Dopamine Bench ist jeder Besuch eine Einladung, sich zu verbinden, zu genießen und zu entspannen.

DOPAMINE BENCH

Dopamine Bench was born from a bartender's dream to create a Restaurant & Cocktailbar that celebrates the vibrant fusion of Singaporean and Indian cuisine. Inspired by the spirit of Friedrichshain, it's a space where friends can gather, much like sitting on a bench, to enjoy crafted drinks, bold dishes, and good company.

The bench symbolizes connection and community, reflecting the rich traditions and flavors behind these two cuisines. We care deeply about our neighborhood and want everyone to find their own special moment here, whether it's a lively evening sharing stories over cocktails or a quiet time savoring our unique fusion dishes. At Dopamine Bench, every visit is an invitation to connect, indulge, and unwind.

Suppe /Soup

1 Cremige Tomaten-Basilikum-Suppe €5.90

Eine delikate Mischung aus frischen Tomaten, thailändischen und indischen Gewürzen sowie Kokosmilch, garniert mit Chili-Croutons.

A delicate blend of fresh tomatoes, Thai and Indian spices, and coconut milk, garnished with chili croutons.

2 Exotische Mango-Suppe €6.20

Leichte vegetarische Kokoscremesuppe mit exotischen Alphonso-Mangos, Kaffirlimettenblätter und Basilikum.

Vegetarian coconut cream soup with exotic Alphonso mangoes, kaffir lime leaves, and basil.

3 Tom Kha Gai (Hühnersuppe) €6.90

Leichte und erfrischende südthailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Kaffirlimettenblätter, Champignons, Limettenblättern, und Ingwer.

Light and refreshing South Thai chicken soup with coconut milk, kaffir lime leaves, mushrooms, lemongrass, and ginger.

Salat /Salad



20 Gemischter €8.40

Gemischter grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Zwiebeln, verfeinert mit einem leichten Dressing.

Mixed green salad with tomatoes, cucumber, carrots, and onions, refined with a light dressing.

21 Chicken Salat €11.40

Knackiger Salat garniert mit zartem, Hähnchenbrustfilet und einem leichten Dressing.

Crisp salad combined with tender chicken breast fillet and a homemade dressing.

22 Prawn €14.90

Frischer Salat mit saftigen Riesengarnelen, verfeinert mit exotischen Gewürzen und einem leichten Dressing.

Fresh salad with juicy prawns, enhanced with exotic spices and a light dressing.

Vorspeisen /Appetizers

11 Knusprige Frühlingsrolle €7.20

8 x Goldbraun frittierte Frühlingsrollen füllung aus exotisch gewürztem Gemüse

8X golden-brown fried spring rolls with a filling of exotically spiced vegetables.

12 Knusprige Wan Tan €7.90

5x Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Shrimp.

5X crispy pastry pockets filled with shrimp.

13 Saté Spieße €10.20

4 zarte Hähnchenfiletspieße mariniert mit thailändischen Kräutern, Gewürzen und Kokosmilch.

4 Tender chicken fillet skewers marinated in Thai herbs, spices, and coconut milk.

14 Keju Spieße €10.20

3 Käse-Spieße mit Zwiebeln, Paprika mariniert mit thailändischen Kräutern, Gewürzen und Kokosmilch.

3 cheese skewers with onions and bell peppers, marinated with Thai herbs, spices, and coconut milk.

15 Dopamine Wings €12.90

7 BBQ-Hähnchenflügel mariniert in einer koreanisch inspirierten BBQ-Sauce mit thailändischem Twist und Sesam garniert.

7 BBQ chicken wings marinated in a special BBQ sauce, sesame, and Thai spices.

16 Dopamine Mix €16.90

4 knusprige Frühlingsrollen (11), 2 knusprige Wan Tan (12), 2 Saté Spieße (13), 1 Keju Spieß (14) garniert mit knackigem Salat und einer Sauce nach Wahl.

4 crispy spring rolls (11), 2 crispy wontons (12), 2 satay skewers (13), 1 Keju skewer (14)

Soße nach Wahl: 1 Joghurt - 2 Sweet Chili - 3 Erdnuss
Sauce of your choice: 1 Yogurt - 2 Sweet Chili - 3 Peanut

Nachtisch /Dessert

91 Heiß und Eis

€6.50

Indische Grießbällchen mit Vanilleeis.
Indian semolina balls with vanilla ice cream.

Extra

Batura

€3.00

1 - Frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl.
1 - Fried bread made from the finest wheat flour.

Rice

€2.00

Basmati-Reis, perfekt locker und fluffig gekocht.
Basmati rice, perfectly cooked to light and fluffy perfection.



Vegetarisch /Vegetarian



30 Channa Masala

€12.90

Kichererbsen in einer nordindischen Sauce mit einer speziellen Gewürzmischung.

Chickpeas in a North Indian sauce with a special blend of spices.

31 Veg-Manchurian

€13.20

Gemüse Bällchen in einer süß scharfer Soße mit Erbsen, Zwiebeln, Paprika .

Vegetable balls in a sweet and spicy sauce with peas, onions, and bell peppers.

32 Keju penang

€14.50

Indische Rahmkäse und buntes Gemüse in aromatischem Penang-Curry mit Thai-Basilikum, Lemonkaffirblättern und einem Hauch Kokosmilch.

Indian paneer and vegetables in aromatic Penang curry with Thai basil, kaffir lime leaves, and a touch of coconut milk.

33 Cai green png

€13.90

Knackiges Gemüse in aromatischer grüner Currysauce, verfeinert mit gehackten Mandeln, Cashewnüssen und Thai-Basilikum.

Crunchy vegetables in aromatic green curry sauce, refined with chopped almonds, cashews, and Thai basil.

34 Veg-Massaman

€13.90

Frisches Gemüse in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen.

Fresh vegetables in delicious Massaman curry with potatoes, coconut milk, and peanuts.

35 Palak Paneer

€13.90

Indischer Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und exotischen Gewürzen.

Indian paneer with spinach, onions, and exotic spices.

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmati Reis und frischem Salat serviert.

All dishes are served with the finest Basmati rice and fresh salad.

Hähnchen /Chicken

40 Chicken Mango

€14.90

Saftiges Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Mandeln und Thai-Basilikum.

Juicy chicken breast fillet in a fruity mango sauce with Malaysian spices, almonds, and Thai basil.

41 Chicken Penang

€15.90

Zartes Hähnchenbrustfilet in einem leicht pikanten Penang-Curry mit Thai-Basilikum und Limettenkaffirblättern, abgeschmeckt mit einem Hauch Kokosmilch.

Chicken breast fillet in a mildly spicy Penang curry with Thai basil and kaffir lime leaves, finished with a dash of coconut milk.

42 Chicken Thaisiana

€15.90

Hähnchenbrustfiletstücke in einer hausgemachten grünen Thai-Currysauce mit frischem Gemüse, Kokosmilch und Thai-Basilikum abgeschmeckt.

Chicken breast fillet pieces in a special homemade green Thai curry sauce with fresh vegetables, coconut milk, and Thai basil.

43 Chicken Malang

€15.90

Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse serviert in einer leicht mit Honig abgerundeten dunklen Austern-Sojasauce.

Chicken breast fillet on fresh vegetables, served in a lightly honey-glazed dark oyster-soy sauce.

44 Chicken Korma

€15.90

Zartes Hähnchenfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme, geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Thai-Basilikum.

Chicken breast fillet in a dreamy sauce of cashews, almonds, coconut cream, and grated cream cheese, flavored with Thai basil.

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmati Reis und frischem Salat serviert.
All dishes are served with the finest Basmati rice and fresh salad.



45 Chicken Massaman

€15.90

Mariniertes feinstes Hähnchenfilet in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen.

Marinated finest chicken fillet in delicious Massaman curry with potatoes, coconut milk, and peanuts.

46 Chicken Saté

€16.90

Hähnchenfleischspieße mariniert in thailändischen Gewürzen und Kokosmilch serviert mit einer hausgemachten Erdnusssauce und Litschis.

Chicken skewers marinated in Thai spices and coconut milk, served with a homemade peanut sauce and lychees.

47 Chicken Curry

€14.90

Hähnchenbrustfilet in einer typischen Curry-Sauce zubereitet nach nordindischer Tradition.

Chicken breast fillet prepared in a traditional North Indian curry sauce

48 Butter Chicken

€15.90

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit aromatischen Gewürzen und Nüssen serviert in einer cremiger Tomaten-Sauce.

Juicy chicken breast fillet with aromatic spices and nuts, served in a creamy tomato sauce.

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmati Reis und frischem Salat serviert.
All dishes are served with the finest Basmati rice and fresh salad.

Lamm /Lamb

50 Lamm Penang

€17.90

Zartes Lammfleisch in einem leicht pikanten Penang-Curry mit Thai-Basilikum und Lemonkaffirblättern, abgeschmeckt mit einem Schuss Kokosmilch.

Tender lamb in a mildly spicy Penang curry with Thai basil and kaffir lime leaves, finished with a dash of coconut milk.

51 Lamm Thaisiana

€17.90

Lammfleischstücke in einer speziellen grünen thailändischen Curry-Sauce mit frischem Gemüse, Limettenkeffirblättern und Kokosmilch.

Lamb pieces in a special green Thai curry sauce with fresh vegetables, lime leaves, and coconut milk.

52 Lamm Merah

€17.90

Klassisches, thailändisches rotes Lamm-Curry mit Thai-Auberginen, Babymais, Limettenkaffirblättern, Kokosmilch und Thai-Basilikum abgerundet.

Classic Thai red lamb curry, refined with eggplant, baby corn, kaffir lime leaves, coconut milk, and Thai basil.

53 Lamm Massaman

€17.90

Mariniertes feinstes Lammfleisch in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und knackigen Erdnüssen.

Marinated finest lamb in delicious Massaman curry with potatoes, coconut milk, and crunchy peanuts.

54 Kambing kambodsha

€18.40

In pikanten Singapur-Gewürzen eingelegtes Lammfleisch mit knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig abgerundeten dunklen Austern-Sojasauce.

Lamb marinated in spicy Singapore spices with crunchy vegetables, served in a honey-glazed dark oyster-soy sauce.

55 Kambing andaman

€18.40

Mariniertes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse und Litschis in einer exotischen Erdnusssauce, mit rotem Curry.

Marinated lamb with assorted vegetables and lychees in an exotic peanut sauce, with red curry.

56 Lamm Korma

€17.90

Zartes Lammfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Thai-Basilikum.

Tender lamb fillet in a delightful sauce made from cashew nuts, almonds, coconut cream, grated cream cheese, seasoned with Thai basil.

57 Bhuna gosht

€18.40

Zartes Lammfleisch mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatischen Curry-Sauce.

Tender lamb with bell peppers, ginger, onions, and tomatoes in an aromatic curry sauce.

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmati Reis und frischem Salat serviert.
All dishes are served with the finest Basmati rice and fresh salad.

Garnelen /Prawns

60 Prawns Penang

€19.50

Frische Riesengarnelen in einem leicht pikanten Penang-Curry mit Thai-Basilikum und Limettenkaffirblättern, abgeschmeckt mit einem Hauch Kokosmilch.

Fresh prawns in a mildly spicy Penang curry with Thai basil and kaffir lime leaves, finished with a dash of coconut milk.

61 Bali Prawns

€20.90

Edle Riesengarnelen in einer speziellen hausgemachten grünen Thai-Currysauce mit frischem Gemüse, Kokosmilch und Thai-Basilikum abgeschmeckt.

Premium prawns in a special homemade green Thai curry sauce with fresh vegetables, coconut milk, and Thai basil.

62 Prawns singa

€20.90

Riesengarnelen gegart in einer südthailändischen roten Currysauce, verfeinert mit burmesischen Kräutern und Gewürzen.

Prawns cooked in a South Thai red curry sauce, refined with Burmese herbs and spices.

63 Prawns Kalasin

€21.90

Gebratene Riesengarnelen auf knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig und speziellen Singapur-Gewürzen abgerundeten dunklen Austern-Sojasauce.

Fried prawns on crunchy vegetables, served in a honey-glazed dark oyster-soy sauce with special Singapore spices.



Alle Gerichte werden mit dem besten Basmati Reis und frischem Salat serviert.
All dishes are served with the finest Basmati rice and fresh salad.

Ente /Duck

70 Duck Tak

€20.90

Knuspriges Entenbrustfilet gegart in einer südthailändischen roten Currysauce, verfeinert mit Honig sowie burmesischen Kräutern und Gewürzen.

Crispy duck breast fillet cooked in a South Thai red curry sauce, refined with honey as well as Burmese herbs and spices.

71 Duck Pehang

€20.90

Knusprige Entenbrust und verschiedenes Gemüse in einem leckeren Penang-Curry mit Thai-Basilikum und Limettenkaffirblättern, abgeschmeckt mit einem Hauch Kokosmilch.

Crispy duck breast and various vegetables in a delicious Penang curry with Thai basil and kaffir lime leaves, finished with a dash of coconut milk.

72 Duck Massaman

€20.90

Knuspriges mariniertes Entenbrustfilet in einem köstlichen Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und knackigen Erdnüssen.

Crispy marinated duck breast fillet in a delicious Massaman curry with potatoes, coconut milk, and crunchy peanuts.

73 Batak Peshawari

€21.90

Saftige Streifen von Entenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen, abgerundet mit geriebenem Rahmkäse.

Juicy strips of duck breast fillet in a creamy sauce made from almonds, cashew nuts, and oriental spices, rounded off with grated cream cheese.

74 Duck Kalasin

€21.90

Knuspriges Entenbrustfilet auf knackigem Gemüse serviert in einer mit Honig und singapurischen Gewürzen abgerundeten dunklen Austern-Sojasauce.

Crispy duck breast fillet on crunchy vegetables, served in a honey-glazed dark oyster-soy sauce with Singapore spices, bell peppers, and onions.

75 Duck Jambi

€22.90

Mariniertes Entenbrustfilet, knusprig gebraten in einer pikanten Cashew-Erdnusssauce auf knackigem Gemüse und Litschis.

Crispy marinated duck breast fillet in a spicy cashew peanut sauce on fresh vegetables and lychees.

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmati Reis und frischem Salat serviert.
All dishes are served with the finest Basmati rice and fresh salad.

Nudeln /Noodles

80 Lampan

€11.90

Weiche Reismnudeln mit frischem Brokkoli, Frühlingszwiebeln, Koriander, Ingwer, Paprika, Cashewnüssen und indischem Rahmkäse.

Spring onions, coriander, ginger, bell peppers, cashews, and cream cheese with fresh broccoli.

81 Ayam

€12.90

Hähnchenbrustfilet auf weichen Reismnudeln mit frischem Brokkoli, abgerundet mit Koriander, Ingwer, Paprika und gebratenem Ei.

Chicken breast fillet on soft rice noodles, finished with coriander, ginger, bell peppers, and scrambled egg with fresh broccoli.

82 Kambing

€14.90

Zartes Lammfleisch auf weichen Reismnudeln mit frischem Gemüse und gebratenem Ei, verfeinert mit Koriander, Ingwer und Chili.

Tender lamb on soft rice noodles, enhanced with coriander, ginger, bell peppers, and scrambled egg, topped with chili on fresh vegetables and fresh broccoli.

83 Garnelen

€16.90

Weiche Reismnudeln mit Riesengarnelen, gebratenem Ei und knackigem Gemüse, abgerundet mit Koriander.

Prawns on soft rice noodles, finished with coriander, crunchy vegetables, scrambled egg, and fresh broccoli.

84 Enten

€17.90

Knuspriges Entenbrustfilet auf weichen Reismnudeln mit frischem Gemüse und gebratenem Ei, verfeinert mit Koriander, Ingwer und Chili.

Crispy Duck Breast fillet on soft rice noodles, enhanced with coriander, ginger, bell peppers, and scrambled egg, topped with chili on fresh vegetables and fresh broccoli.

Nachtisch

/Dessert

91 Heiß und Eis

€6.50

Indische Grießbällchen mit Vanilleeis.

Indian semolina balls with vanilla ice cream.

92 Kuchen

Getränke

/Drinks

Aqua Morelli still 0.25 ltr

€3.10

Aqua Morelli still 0.75 ltr

€6.90

Aqua Morelli 0.25 ltr

€3.10

Aqua Morelli 0.75 ltr

€6.90

Coca cola 0.2 ltr

€3.10

Coca Cola zero 0.2 ltr

€3.10

Fanta 0.2 ltr

€3.10

Sprite 0.2 ltr

€3.10

Soft 0.2 ltr

€3.10

Mango Lassi 0.3 ltr

€4.00

Mango Lassi 0.4 ltr

€5.00

Hausgemacht Lemonad

Citrus Ingwer 0.4

€6.20

Orange 0.4

€6.20

Hausgemachte Eistee 0.4

€6.20