

Machete II

* Restaurant * Catering * Events *

Wühlischstrasse 12 // Gryphiusstrasse 09 // 10245 Berlin

Montag - Ruhetag

Di-Do 17:00 - 23:00 Uhr

Fr 17:00 - 24:00 Uhr

Sa 10:00 - 24:00 Uhr

Sonntag 10:00 - 23:00 Uhr

Kontakt: [info\(at\)machete-berlin.de](mailto:info@machete-berlin.de)

Fon: 030 3385 3385

iBienvenida@s!



BLN 02/19

Nach intensiver energetischer Modernisierung freuen wir uns, Euch bei uns willkommen zu heißen. Fühlt Euch wohl, macht es Euch bequem und genießt eine bunte Fusion amerikanischer Speisen unterschiedlicher Länder dieses Kontinents.

Teilt die Tische, teilt Eure Geschichten bei gutem Essen und Trinken und habt eine gute Zeit, das ist unser Ziel.

Wir werden viele kulturelle Events hosten, mal mit Live Musik und Tanz, mal Lesungen und Diskussionen oder Ausstellungen. Sprecht uns jederzeit an, wenn Ihr Fragen zu unserem Menü, der Einrichtung oder den Events habt.

Euer Team Machete II

 vegan  vegetarisch  scharf

Nachos & Dips

Hausgemachte Tortillachips aus Maismehl mit verschiedenen hausgemachten Salsitas

Nachos mit Käse ^G 

6,60

mit verschiedenen Käsesorten (Edamer, Gouda, Cheddar und Chilikäse) überbacken, mit Salsa, Sour Cream und Guacamole

+ Jalapeños


1,00

+ Chorizo / Ground Beef

2,10

Dips

1,20

Guacamole 

Sour Cream ^G


Salsa Roja 

Salsa Criolla 

Salsa Verde  

Chipotle  



Bohnenmus 

Chimichurri  

Nachos Pur 

3,90

mit Salsa und Guacamole

 vegan  vegetarisch  scharf


Tapas^A

Tapas de escabeche de verduras  5,70

traditionell sauer eingelegtes
Gemüse auf geröstetem
selbstgebackenem Brot^A

Tapas de escabeche de jabalí ¹ 6,90




traditionell sauer eingelegtes
Wildschwein und Gemüse auf
geröstetem selbstgebackenem Brot^A

Tapa de salsa criolla cocida  5,70

Klassisches Pfannengemüse auf
geröstetem selbstgebackenem Brot^A

Tapas de escabeche de ciervo 7,30

traditionell sauer eingelegter
Hirsch und Gemüse auf geröstetem
selbstgebackenem Brot^A

 vegan  vegetarisch  scharf

Empanadas^A

hausgemachte gefüllte Teigtaschen mit unterschiedlichen Füllungen,
im Ofen gebacken inkl. 2 Dips deiner Wahl


Single: A, C, D, K

Carne cortada a cuchillo (arg. Hüftsteakstreifen,
Zwiebel, Ei, Kartoffel)

3,40

Pollo (Hähnchen, Zwiebel, Paprika)


2,70

Rübezahl (Mangold in Salsa Bechamel) 

2,40

Humita (Mais mit Käsetrio aus Gouda,
Edamer und Cheddar) 

2,70

Konkreta (Grillgemüse mit Feta „latino“) 

2,90

Venganza (veg. Chorizo, Zwiebel, Paprika) 

2,90

Pareja Carnívor

10,50€

4 carnívore Empanadas (2x Pollo 2x Carne
cortada a cuchillo mit 2 Dips deiner Wahl

Pareja vegetariano 

8,50€

4 vegetarische (2x Rübezahl, 1 Humita
1x Konkreta mit 2 Dips deiner Wahl

La Familia

15,00€

6 Empanadas, jeweils ein Exemplar /Sorte
mit 3 Dips deiner Wahl

Díps: Chipotle   Bohnenmüß  Chimichurri   Salsa verde  

Guacamole 

Sour Cream

Salsa Roja 

Salsa Criolla 

 vegan  vegetarisch  scharf

Sopita (Suppe)

Chili Con Carne

mit 100% Rind gekocht
wird mit Brot^A oder Reis serviert




6,50

Chili Sin Carne

mit Bio-Naturtofu gekocht^F
wird mit Brot^A oder Reis serviert








6,50

Die Chilis lassen sich super durch Nachos und Sour Cream ergänzen und können auch an jeden! Schärfegrad angepasst werden.

 vegan  vegetarisch  scharf

Burritos ^{A, G}




Weizenmehltortilla gefüllt mit Guacamole, Bohnenmuß, Salsa, Reis, Käsetrio, Salat, Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Jalapeños, heiss serviert mit Nachos und 2 Dips deiner Wahl

Hattori Hanzo - Argentinische ^{DK} Steak Streifen	12,60
Pinche Cabron - Shredded Beef ^J	10,70
Pulpo - mit Oktopus ^{D, N}	11,80
AMLO - mit mariniertem gegrillten Lachs	11,80
Puta Madre - Pulled Pork ^J	9,90
Chimichurri Chicken - Pulled Chicken ^G	9,90
Konkreta - Feta in Chimichurri Marinade 	9,40
Floripondio - Pilze in Portwein  	8,70
Grillgemüse  	8,70
Venganza mit veganer Chorizo  	8,70


Díps 1,20

Guacamole 
Sour Cream ^G
Bohnenmuß 
Salsa Roja 
Salsa Criolla 
Chipotle  
Chimichurri   
Salsa Verde  

Die Burritos können auch in einer glutenfreien Bowlversion serviert werden.

 vegan  vegetarisch  scharf

Wraps vollkornortilla mit Guacamole, Eisbergsalat, Mais, Paprika und Tomaten,
kalt serviert mit Nachos, Guacamole und Sour Cream

Grillgemüse mit Feta 

7,90

ChimichurriChicken

6,80

AMLO - mit mariniertem gegrillten Lachs

7,90

Sandwich de Milanga




9,70

Selbstgebackenes Brot mit Mayonnaise bestrichen, belegt mit Milanese (argentinisches Rinderschnitzel mit Petersilien-Knoblauch Panade), Tomate, Eisberg, Käsetrio (Gouda, Edamer & Cheddar) und Spiegelei. Beilage: frittierte Kartoffelgitter

Sandwich de Milanga Verde (vegetarisch)

8,70

Selbstgebackenes Brot mit Mayonnaise bestrichen, belegt mit Milanese veggio (Aubergine mit Petersilien-Knoblauch Panade), Tomate, Eisberg, Käsetrio (Gouda, Edamer & Cheddar) und Spiegelei.
Beilage: frittierte Kartoffelgitter

 vegan  vegetarisch  scharf


Milanesas (Schnitzel, aber anders)

Milanesa con Ensalada Cocida

13,10

Argentinisches Rinderschnitzel mit Petersilien-Knoblauchpanade, serviert mit Ensalada Cocida (Kartoffeln, Erbsen, Karotte, Mayonnaise, Öl & Ei), hojas verdes (Beilagensalat) und Zitrone

Milanesa veggie con Ensalada Cocida

9,80 

Vegetarisches Schnitzel aus Auberginen mit Petersilien-Knoblauch Panade, serviert mit Ensalada Cocida (Kartoffeln, Erbsen, Karotte, Mayonnaise, Öl & Ei), hojas verdes (Beilagensalat) und Zitrone



vegan



vegetarisch



scharf

FISCH FREITAG - (nur Freitags!)

Ceviche 🍒

6,80

Klassisches Ceviche (roher Kabeljau) oder veganes Ceviche (Palmherzen)
Als Vorspeise geeignet mit selbstgebackenem Brot

Ceviche 🍒 § Papa a la Huancaina

14,20

Klassisches (roher Kabeljau) oder veganes (Palmherzen) Ceviche
als Hauptspeise mit Papa Huacaina, selbst gebackenem Brot und hochas verdes
(Beilagensalat)

! Ceviche und Papas werden traditionell und authentisch kalt serviert !

🌿 vegan 🌿 vegetarisch 🍒 scharf

Süßkram




Panqueque de Dulce de Leche  3,70

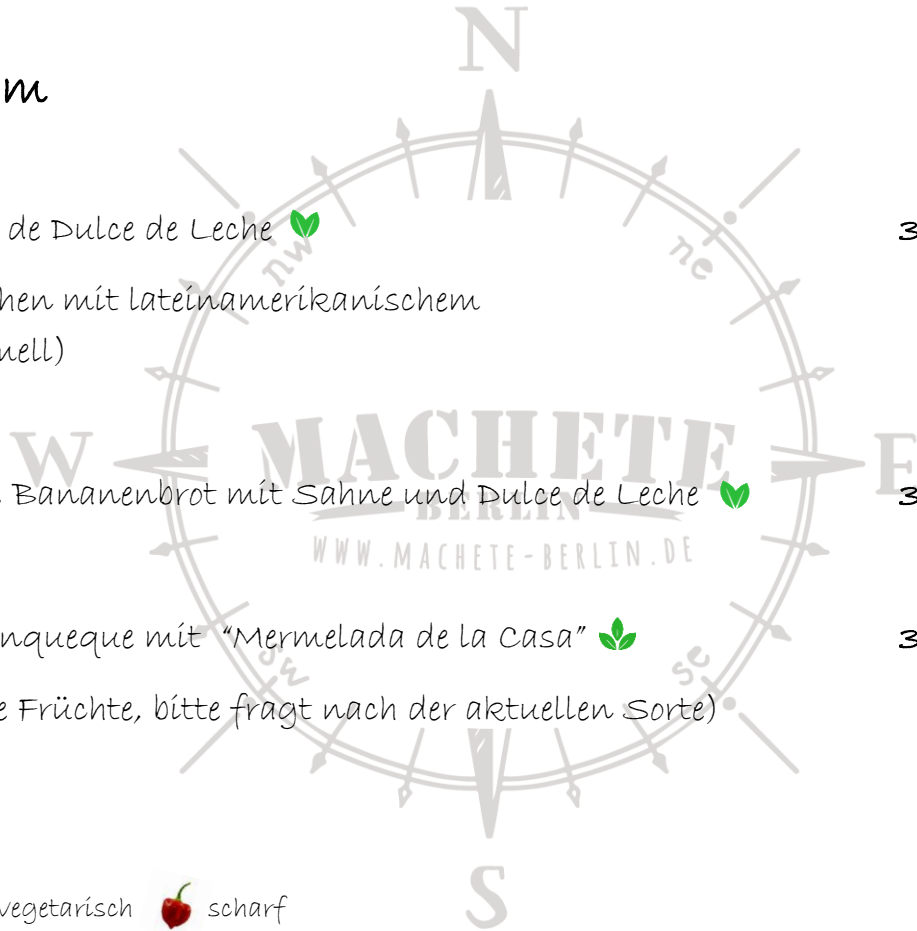
(Pfannkuchen mit lateinamerikanischem
Milchkaramell)

Karibisches Bananenbrot mit Sahne und Dulce de Leche  3,70

Veganer Panqueque mit "Mermelada de la Casa"  3,70

(wechselnde Früchte, bitte fragt nach der aktuellen Sorte)




 vegan  vegetarisch  scharf



Heißgetränke

Kaffee klein	2,20	Chocolate	2,90
Kaffee groß	3,20	+ Sahne	0,90
Milchkaffee	2,80	+ Schuss	1,80
Cappuccino	2,40	+ Marshmallows	1,30
Espresso single	1,80	BonBon	2,40
Espresso doppio	2,40	(single Espresso mit	
Espresso sgl Macchiato	2,30	gezuckerter Kondensmilch)	
Latte Macchiato	2,90	Café con Mezcal (2cl)	4,20
Tee Fair Trade (versch. Sorten)	1,80	Mate 0,5l mit Yerba Mate	3,90
Frischer Minztee	2,40	Mate Cocida (Glas 0,3)	2,20
Frischer Ingwertee	2,40		

Alle Heißgetränke sind auch mit Hafermilch erhältlich

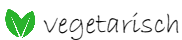
 vegan  vegetarisch  scharf

Alkoholfreie kalte Getränke

Horchata	0,30l	3,20
erfrischendes Reis-/Mandelgetränk auf Eis mit Zimt		
Coca Cola /Coca Cola Zero	0,33l	2,50
BioZisch (versch. Sorten)	0,33l	2,50
Vio BioSchorle (Apfel/Johannis)	0,33l	2,50
Mio Mate	0,50l	2,70
Wasser - Viva Con Agua (laut & leise)	0,33l	2,50
Soft (Orange, Mango, Ananas, Maracuja)	0,3l	2,90
Softschorle (Orange, Mango, Ananas, Maracuja)	0,4l	3,30
Jungbrunnen	0,3l	3,10
(Gurke, Eis, TH Spicy Ginger)		



vegan



vegetarisch



scharf

Bier vom Fass

Grevensteiner
Bayreuther
Veltins Pils

0,3l

3,20

3,10

3,10

0,4l

3,90

3,80

3,80

Biermisch

Radler/Alster/Sauer

0,3l

3,10

0,4l

3,80

Bier aus der Flasche

Störtebecker Schwarzbier
Corona / Sol
Desperados
Maïsels
Original / Alkoholfrei / Dunkel
Veltins 0,0

0,33l

0,33l

0,33l

0,50l

0,33l

2,90

3,70

3,70

3,90

2,80

Chelada (Eis, Limette, Bier,
spezieller Salzrand)

0,3l

3,20

0,4l

3,90

Michelada (Eis, Mexikaner,
Limette, Bier, spezieller
Salzrand) 🍒

0,3l

3,20

0,4l

3,90



vegan



vegetarisch



scharf

Longdrinks (Happy Hour täglich 17-19 Uhr jeder Longdrink 5,00)

Fernet-Cola	6,50
Gin Tonic	6,50
Cuba Libre	6,50

Wein - 0,2l

Rot	
Cabernet Sauvignon (Chile)	3,90
Malbec (Argentinien)	5,10

Shots - 2cl

Mexikaner 🍒	1,70
Mezcal	2,70
Havana (3 años)	1,80
Russian Standard	1,80

Weiß

Chardonnay	3,90
Kopfstand (Rivaner, Cabernet Blanc & Riesling)	4,90

🌿 vegan 🌿 vegetarisch 🍒 scharf

Cocktails (Happy Hour täglich 17-19 Uhr jeder Cocktail 5,50)

Margarita

(Limette, Orangenlikör, Mezcal)

6,90

Caipirinha / Virgin Caipirinha (alk.frei)

(Limette, Rohrzucker, Cachaca)

6,90 / 4,90

Chili-Mojito / Mosquito (alk.frei)

(Limette, Chili, weißer Schokoladensirup, Havanna, Wasser)

7,50 / 4,90

Touch Down

(Vodka, Aprikot Brandy Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine)

7,50

Bahama Mama

(Weißer und Brauner Rum, Kokossirup, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujasaft)

7,50

The Maple Leaf Cocktail

(Bourbon, Ahornsirup, Zitronensaft)

6,90



vegan



vegetarisch



scharf

Frühstück - Samstag & Sonntag 10 - 15 Uhr

Pancakes (hausgemacht 2 Stück) 

Mit Ahornsirup 5,90

Mit frischem Obst 6,90

Mit Dulce de Leche 6,90

Oatmeal (Haferbrei) 

Mit Hafermilch 4,70

Mit Hafermilch & Obst 5,90

Morgenmuffel 

4,60

Mate con Bizcochitos

Frisch aufgesetzter Mate Tee

mit selbstgebackenen Biscuitteilchen

Sugar Baby 


4,10

BonBon - Single Espresso


mit gezuckertem Kondens-

milch-Boden und karibischem

Bananenbrot

 vegan  vegetarisch  scharf

Frühstück - Samstag & Sonntag 10 - 15 Uhr

Desayuno Argentó 

4,40

Selbstgebackenes geröstetes
Brot mit Butter, Marmelade &
Dulce de Leche

Papa Campo 0,2l

3,40

Frisch gepresster Vitaminbooster
(Saft aus Orange, Apfel, Karotte
und Ingwer)

Tutti Frutti  



4,90

Glas Frischer Früchte mit
Joghurt / Sojajoghurt,
Honig / Agavendicksaft
und Mandelsplitter

El Zumo 0,2l


2,90

Frisch gepresster
Orangensaft / Blutorangensaft

 vegan  vegetarisch  scharf

Frühstück - Samstag & Sonntag 10 - 15 Uhr

Omelett

Klassik 

5,30

Mit Käse 

6,90

Mit Käse und Schinken

7,40

Dazu serviert frisches Brot,
Butter & Salsa Criolla

Huevos Rancheros 

6,80

2 Spiegeleier auf gebratenen Tomaten
& Zwiebeln, mit 2 Weizenmehltortillas,
Sour Cream & Chipotle
+ Reis und Bohnen

2,20

Breakfast-Burrito

8,90

Mit Reis, Käse, Bohnen, Salsa, Eisbergsalat,
Mais, Jalapeños & angebratenen Zwiebeln.

Serviert mit Nachos, Sour Cream und Guacamole

Resaca - mit Speck & Rührei




Resaca Verde - mit Tofu & Rührei 

A la Cubana

6,90

Classic - Rührei mit Speck und Käse, Reis,
Bohnen, Bohnenmuß, Tortilla & Sour Cream

Vegan - mit veganer Chorizo, Reis, Bohnen
Bohnenmuß, Tortilla & vegan. Sour Cream

 vegan  vegetarisch  scharf

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig

Allergene:

- A) glutenhaltig
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch,
- E) enthält Erdnüsse
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch
- H) enthält Schalenfrüchte
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere



vegan




vegetarisch



scharf

Aktuelle Wochenspecials

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
					Ab 10:00 Pankaces & Breakfast Tea 5€	Ab 10:00 Huevos Rancheros & Horchata 7€
17 - 19 Happy Hour Alle Longdrinks 5,00 Alle Cocktails 5,50						
Tango Tanzkurs ab 17:00 Uhr Infos folgen	17 - 20 <u>Empanadas</u> <u>& Bier</u> 3 verschiedene Empanadas plus 1 Bier vom Fab 0,33l für 7€	17 - 20 <u>Tapas & Bier</u> Verschiedene Tapas plus 1 Bier vom Fab 0,33l für 6€	17-20 <u>Sandwich & Bier</u> Sandwich de Mialnnesa & 1 Bier vom Fab 0,33l für 10€	17 - 20 <u>Ceviche</u> <u>& Bier</u> Klassisches Oder veganes Ceviche und 1 Bier vom Fab 0,33l 7€	17 - 20 <u>Milanesa</u> <u>& Cerveza</u> Klassisches Oder veganes Schnitzel und 1 Bier vom Fab 0,33l 10€	17 - 20 <u>Burrito</u> <u>& Bier</u> Klassischer Oder veganer Burrito und 1 Bier vom Fab 0,33l 10€

 vegan
  vegetarisch
  scharf

Kommende Veranstaltungen

- ✓ 08.03. Internationaler Frauentag - ganztägiges Kulturprogramm mit Lesungen, Live Musik und Tanz

(Programm folgt)

- ✓ 19.03.2019 - Live Konzert mit Octavio Baratucci




- ✓ Montags: Ruhetag für uns, TangoTanzkurs für Euch ab 17:00 Uhr (Infos folgen)

- ✓ Weitere Live Konzerte und Performances folgen

Bleib informiert über wechselnde Angebote und Events

Und folge uns auf Instagram (Machete Berlin) oder Facebook (Machete II)



 vegan  vegetarisch  scharf