



HERZLICH WILLKOMMEN!

Um durch unsere Tür zu treten, braucht man schon ein bisschen Neugier.
Was bedeutet Spanisch und Koreanisch? Nun, wir kommen aus Spanien und Korea.
Von dort bringen wir Erinnerungen, Rezepte, Herstellungsweisen und Traditionen mit,
ebenso wie Respekt vor dem Produkt und natürlich die Leidenschaft für gutes Essen.
Das übersetzen wir ins heutige Berlin.
Jeden Monat schauen wir, was es gerade bei den besten Produzenten in der Region gibt,
welche Lebensmittel uns inspirieren und faszinieren – was wir mit Ihnen teilen, Ihnen auf
keinen Fall vorenthalten wollen. Und daraus erstellen wir dann unser aktuelles Menü, aus
dem Sie wählen dürfen.

Deswegen kommt es jetzt ganz auf Sie an!
Grundbaustein Ihres Menüs sind immer ein Hauptgang und ein Dessert, dazu so viele
kleine Gerichte wie Ihre Appetits- und Gemütslage es gerade erfordert.

Also, ob 3 oder 7 Gänge – bei unserem Menü-Tetris gewinnen Sie immer!

WELCOME!

We know that stepping through our doors takes some curiosity
– after all, it's not every day you find yourself in a Spanish-Korean restaurant.
So what's that all about? Well, it's simple really: your hosts Bini and José hail from Korea and Spain, respectively.
And we've brought with us traditional methods of preparation, memories, associations and of course our passion for great food
– all of which we aim to translate into a culinary experience fit for today's Berlin.
Every month, we seek out the best produce from our partners in and around Berlin.
From this, we craft dishes we cannot wait to share with you.
And that's where you come in: the basis of your menu is one main course and one dessert,
but you've got to choose how many small dishes you'll want with this.

So whether you end up with a 3 or a 7 course meal, this is a game of menu Tetris that always gets you the highest score!

- | | |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| ○ 3 Gänge - 1 kleine Speise, 1 Hauptgang, 1 Dessert oder Käse. | 46 € |
| ○ 4 Gänge - 2 kleine Speisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert oder Käse. | 58 € |
| ○ 5 Gänge - 3 kleine Speisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert oder Käse. | 69 € |
| ○ 6 Gänge - 4 kleine Speisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert oder Käse | 78 € |
| ○ 7 Gänge - alle kleine Speisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert oder Käse | 89 € |

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

José Miranda Morillo
Bini Lee
Sora Seo
Pongsakorn Niwat

AMUSE BOUCHE

Koreanische Chips & Tofucreme (vegan)
korean chips & tofu cream (vegan)

Dinkelsauerteigbrot, Kimchi Buns, Spanisches Anisbrot & Oliven (vegan)
spelt sourdough bread, kimchi buns, spanish anise bread & Olives (vegan)

Gruß aus der Küche: Sauerklee- Wurzel, Blatt & Eis, Grünes Öl
with compliments from the kitchen: Wood sorrel root, leaf & ice, green oil

KLEINE GERICHTE

Auster Claire de Jade, Gochujang Chili, Fenchel
oyster Claire de Jade, gochujang, chili, fennel

Sardine, Passionsfrucht, Strandspargel, Kamte Alge
sardine, passion fruit, salicornia, Kamte seaweed

Adobo Aubergine, Kirschtomaten- Kimchi, Zitronen-Tahini (vegan)
Adobo eggplant, cherry tomato kimchi, lemon tahini (vegan)

Galizisches Kalbstatar & Herzbries, Zangazi, Sommertrüffel, Hanföl
galician veal tartare & sweetbreads, zangazi, summer truffle, hemp oil

Escalivada-Röstgemüse, Heimische Bohne, Nussbutter, Verjus (vegetarisch)
escalivada roasted vegetables, old variety beans, nut butter, verjus (vegetarian)

Gruß aus der Küche: Dongchimi- Rettich Granité
with compliments from the kitchen: Dongchimi – redish granité

HAUPTGANG

Oliven Mandu, Pfifferlinge, Wilder Blumenkohl, Mandel Miso (vegan)
olive mandu, chanterelles, wild cauliflower, almond miso (vegan)

Stöcker Makrele, Wilder Pulpo, Artischoke, Safran
horse mackrel, wild pulpo, artichoke, saffron

Holsteiner Rind, Werder Kohlsprosse, Grüne Paprika, Ssamjang Butter
holstein beef, werder cabbage sprouts, green pepper, Ssamjang butter

KÄSE & DESSERT

Queso Español- Käse aus Asturien, Brioche, Feigen-Ingwer Chutney
cheese from Asturias, brioche, fig – ginger chutney

Honig Melone, Makgolli- Holundersorbet, Rote Bohnen Espuma (vegan)
honey melon, makgoli elderflower sorbet, red bean espuma (vegan)

Oolong Tee – Granité, Aprikose, Joghurt (vegetarisch)
Oolong tea granite, apricot, yogurt (vegetarian)

Petit Four