



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 „Nicht so kleines Gericht“ und ein Dessert, dazu
so viele kleine Gerichte wie Ihre Appetits- und Gemütslage es gerade erfordert.

Also, ob 4 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 4 or a 7 course meal, this is a game of menu Tetris that always gets you the highest score!

- 4 Gänge - 2 kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes 59 €
- 5 Gänge - 3 kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes 69 €
- 6 Gänge - 4 kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes 78 €
- 7 Gänge - alle kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes 89 €

- Käse (Cheese) – optional Extra + 12 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

José Miranda Morillo
Bini Lee
Sora Seo
Kyota Yokoo
Pongsakorn Niwat
Kevin Ofori

AMUSE BOUCHE

Gruß aus der Küche
with compliments from the kitchen

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

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

KLEINE GERICHTE (Auswahl) SMALL DISHES (Selection)

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

Kalamar -Tintenfisch, Rettich, Citrus Emulsion
Calamari - Squid, radish, citrus emulsion

Brandenburgische Kartoffel, Manchego, Kimchi (Lacto vegetarisch)
Local (Brandenburg) potatoes, manchego, kimchi (vegan)

Duroc-Schwein, Rosenkohl, Chipotle Chili
Duroc-pork, brussels sprout, ponzu, chipotle ci

Schwarzwurzel, Steinpilz, Verjus – Traube (vegan)
salsify, porcini mushrooms, verjus - grapes (vegan)

NICHT SO KLEINE GERICHTE (Auswahl) NOT SO SMALL DISHES (Selection)

Sobagi – Tempeh, Bergkräuter, Werde Hokkaido Kürbis, Wildsesamöl (vegan)
Sobagi – Tempeh, wild herbs, hokkaido pumpkin, perilla oil (vegan)

Biskaya Dorsch, Muschel-Roggen Crumble, Spinat-Jang, Sobrasada
Biscay cod, mussel-rye crumble, spinach jang, sobrasada

Challans Ente, Cidre Apfel, Palmkohl, gereifte Soja Butter
Challans duck, cidre apple, palm kale, matured soy-butter

SÜSSES (Auswahl) SWEETS (Selection)

Werder Sauerkirsche, Silky Dubu, Haselnuss, Kaki-Frucht Eiscreme (vegan)
morello from Werder, silky dubu, hazelnut, persimmon icecream (vegan)

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

KÄSE (Optional) + 12,00 € Extra CHEESE (optional) + 12,00 € extra

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

Petit Four



Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine Extragerichte für starke Lebensmittel
– Allergiker und Zöliakie zubereiten.

Ein Koch überlegt und tüftelt an einem Gericht sehr lange. Ein Gericht ist wie ein
Musikstück und die einzelnen Töne machen den gesamten Klang.

Wir wollen ein wohlklingender Abend kulinarischer Hinsicht performen.

Mit freundlichen Grüßen,

José Miranda Morillo
Bini Lee
Sora Seo
Kyota Yokoo
Pongsakorn Niwat
Kevin Ofori