



KOCHU KARU

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 | 62 € |
| ○ 5 Gänge - 3 kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes | 72 € |
| ○ 6 Gänge - 4 kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes | 82 € |
| ○ 7 Gänge - 5 kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes | 92 € |
| ○ Käse (Cheese) – optional | Extra + 12 € |

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

José Miranda Morillo
Bini Lee
Sora Seo
Patrick Idler
Angelica Naranjo Cordoba
Kevin Ofori

AMUSE BOUCHE

Gruß aus der Küche
greetings 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)

„Balfego“ Thunfisch, Fenchel, Schwarzer Sesam
„Balfego“ tuna, fennel, black sesame

Beelitzer Spargel - Gazpacho, Beifuß - Tofu, Safran Öl (vegan)
white asparagus- gazpacho, mugwort-tofu, saffron oil (vegan)

Pulpo, Sobrasada, "Marcona" Mandel – Doenjang (miso)
octopus, sobrasada, "Marcona" almond – Deonjang (miso)

Mieral Ente – gebeiztes Tartar, Rettich, Verjus
Mieral duck – cured tartar, redish, verjus

Henstedter Klettenwurzel, Steinpilz, Ackerbohne, Melisse Pesto (vegan)
"Henstedt" burdock root, porcini mushroom, fava bean, lemon balm pesto (vegan)

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

Bergkräuter Mandu, Helgoländer Kohlsprossen, Bachkresse (vegan)
„Mandu“ with mountain herbs, wild brussels sprouts, watercress (vegan)

Zander "Rügener Bodden", Safran – Zitrus Sud, Sonnenblumen Wurzel
pike perch „Rügener Bodden“, saffron- citrus broth, sunflower root

Weidehuhn von Odefey, Distel, Champignon Beurre Blanc
free-range chicken, thistle, mushroom beurre blanc

SÜSSES (Auswahl) SWEETS (Selection)

Henstedter Rhabarber Sorbet & Früchte, Vanille Kartoffel, Haselnuss (vegan)
rhubarb sorbet & fruit, vanilla potato, hazelnut (vegan)

Reis Donuts, Eingelegte Werder Kirschen, Salz – Karamell Eis
rice donuts, pickled werder cherries, salted caramel ice cream

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