



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)

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

Adobo Aubergine, Kirschtomaten-Kimchi, Zitronen Tahini (vegan)
grilled aubergine, cherry tomatoes as Kimchi, lemon tahini (vegan)

Mais Blinis, Gezupfter Kräuterseitling, Romesco Sauce (vegan)
small corn pancake, king oystermushroom, romesco sauce (vegan)

Galizisches Kalbstartar & Herzbries, „Zang-Azi“, Hanföl
galician veal tartar, sweetbread, „zang Azi“, hemp oil

Escalivada-Rostgemüse, Heimische Bohne, Nussbutter, Verjus (vegan)
Escalivada roasted vegetables, beans, nut butter, verjus (vegan)

NICHT SO KLEINE GERICHTE (Auswahl)

NOT SO SMALL DISHES (Selection)

Kräuter Tofu Albondigas, Pfifferlinge, Wilder Blumenkohl (vegan)
herbal tofu albondigas, chanterelle, wild cauliflower (vegan)

Stöcker Makrele, Gemüse Chrysantheme, Pulpo Paella Fond
horse mackerel, vegetable chrysanthemum, pulpo paella broth

"Joselito" Iberica Secreto, Grüne Paprika, Ssamjang Butter
"joselito" iberico secreto, green pepper, Ssamjang butter

SÜSSES (Auswahl)

SWEETS (Selection)

Honig Melone vom Grill, Makgoli-Holunder Sorbet, Rote Bohnen Espuma (vegan)
grilled honey melon, makgoli - elderflower sorbet, azuki bean espuma (vegan)

Oolong Tee – Biskuit, Aprikose, Mandarinen-Topfen Eiscreme, Popcorn
Oolong tea biscuit, apricots, tangerine ice cream, popcorn

KÄSE (Optional) + 12,00 € Extra

CHEESE (optional) + 12,00 € extra

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

WEINBEGLEITUNG

Ab 3 Weine

45 – 87

KLEINE GERICHTE (Auswahl)

SMALL DISHES (Selection)

Sardine, Passionsfrucht, Strandspargel, "Kamte" Alge

2021 Riesling Kabinett

"CAI"

Weingut Immich Batterieberg

Mosel DEUTSCHLAND

Adobo Aubergine, Kirschtomaten-Kimchi, Zitronen Tahini (vegan)

Sake, Ginjo

Kirschblüte

Dewazakura

Yamagata JAPAN

Mais Blinis, Gezupfter Kräuterseitling, Romesco Sauce (vegan)

2017 Pinot Noir

Domaine Lécheneaut

Burgund FRANKREICH

Galizisches Kalbstartar & Herbries, „Zang-Azi“, Hanföl

2021 Grauburgunder

Weingut Kathrin Mehling

Pfalz DEUTSCHLAND

Escalivada-Rostgemüse, Heimische Bohne, Nussbutter, Verjus (vegan)

2015 Grüner Veltliner, Muskateller, Chardonnay

„DANEBEN“

Martin Muthenthaler

Wachau ÖSTERREICH

NICHT SO KLEINE GERICHTE (Auswahl)

NOT SO SMALL DISHES (Selection)

Kräuter Tofu Albondigas, Pfifferlinge, Wilder Blumenkohl (vegan)

2018 Palomino

„Pago Miraflores“

Bodegas Cesar Florido

Chipiona SPANIEN

Stöcker Makrele, Gemüse Chrysantheme, Pulpo Paella Fond

2019 Chardonnay Premier Cru

„Vaucoupin“

Jean-Pierre Grossot

Chablis FRANKREICH

"Joselito" Iberica Secreto, Grüne Paprika, Ssamjang Butter
"joselito" iberico secreto, green pepper, Ssamjang butter

2020 Gamay

"MORGON"

Jean Foillard

Beaujolais FRANKREICH

SÜSSES (Auswahl)

SWEETS (Selection)

Honig Melone vom Grill, Makgoli-Holunder Sorbet, Rote Bohnen Espuma (vegan)

Sparkling Sake (Junmai Ginjo)

"J- Ginjo"

Brauerei Ninki

Fukushima JAPAN

Oolong Tee – Biskuit, Aprikose, Mandarinen-Topfen
Eiscreme, Popcorn

Sercial

10 Years Old, 19% vol.

Vinhos Justinos Henriques

Madeira Portugal

