

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!**

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 aus Asturien- Optional

cheese from austurias
12 €

RESTAURANT

KOCHU KARU

Very 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!

José Miranda Morillo
Sora Seo
Patrick Idler
Angelica Naranjo Cordoba
David Parra
Kevin Ofori



Pairing 3 Drinks

48 € – 87 €

KLEINE GERICHTE (Auswahl)

SMALL DISHES (Selection)

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

2021 Riesling Kabinett

"CAI"

Weingut Immich Batterieberg
Mosel DEUTSCHLAND

Aubergine, Kirschtomaten-Kimchi, Zitronen Tahini
grilled aubergine, cherry tomatoes as Kimchi, lemon tahini

Sake, Ginjo

Kirschblüte
Dewazakura
Yamagata JAPAN

Mais Blinis, Gezupfter Kräuterseitling, Romesco
small corn pancake, king oystermushroom, romesco sauce

Malt Drink

„Maria Malta“
Berlin DEUTSCHLAND
non-alcoholic

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

2021 Grauburgunder

Weingut Kathrin Mehling
Pfalz DEUTSCHLAND

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

2019 Viura Orange

Nauda
Alonso & Pedrajo
Rioja SPANIEN

NICHT SO KLEINE GERICHTE (Auswahl)

NOT SO SMALL DISHES (Selection)

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

Fermented Apple

„Spruce Needle“
Ambijus – Clearly Confused
Ski NORWEGEN
non-alcoholic

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

2019 Chardonnay Premier Cru

„Vaucoupin“
Jean-Pierre Grossot
Chablis FRANKREICH

„Joselito“ Iberica Secreto, Grüne Paprika, Ssamjang Butter

„joselito“ iberico secreto, green pepper, Ssamjang butter

2017 Pinot Noir

Domaine Lécheneaut
Burgund FRANKREICH

SÜSSES (Auswahl) KÄSE (Optional)

SWEETS (Selection) CHEESE (Optional)

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

Sparkling Sake (Junmai Ginjo)

„J- Ginjo“
Brauerei Ninki
Fukushima JAPAN

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

Sercial

10 Years Old, 19% vol.
Vinhos Justinos Henriques
Madeira Portugal

3 Verschiedene Käse aus Asturain
3 dort of cheese from asturias

2007 Riesling, Beerenauslese

Deidesheimer Kalkofen
Weingut Thomas Reinhardt
Pfalz DEITSCHLAND