

DE

Ein facettenreicher Blick in unsere Welt und unsere Küche:

Das **Kochu Karu Tasting Menü** mit **5 Gängen** können Sie **ab 2 Personen** bestellen.

RESTAURANT

KOCHU KARU

Tasting Menu

Sauerteig Brot. Oliven. Manteca Schmalz

Chicorée. Romesco Sauce. Green Crumble

Tofu. gebratenes Kimchi.
Canarische Mojo Pesto. Brühe

Lachsforelle. Tapioca Knusper

Galloway Rind. Pfifferling Garum.
Café de Paris 1987

Mandarien Sorbet. Baskischer Cheesecake

Tasting Menü *Vegan

Kimchi Dampfbrotchen. Sour Cream.
Tonburi Kaviar

Chicorée. Romesco Sauce. Green Crumble

Tofu. gebratenes Kimchi.
Canarische Mojo Pesto. Brühe

Algensalat. Kohlrabi. Grüner Apfel - Wasabi
Dressing

Well Being Reis (건나물밥).
Gereifte Sojasoße. Roasted Tofu

Dubujang Eiscreme.
Werder Zwetschge. Popkorn

69,00 € pro PAX

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.

Ob Sie à la carte speisen möchten oder Lust auf unser Tasting Menü mit 5 Gängen haben, entscheiden Sie!

José Miranda Morillo
Anna Truong
Sora Seo
Patrick Idler
Michael David Blostein
Kevin Ofori
Trinh Hoang
Leonardo Wildenburg
Emanuele Troni
Daniel Kim

Ein Hoch auf die Flexibilität! Sie entscheiden, ob's heute ein schnelles Dinner wird oder Sie es mal richtig krachen lassen. Als kleiner Tipp: Unsere herzhaften Gänge haben in etwa die Größe eines regulären Zwischengangs. Wenn Sie sich zu zweit 4-5 davon teilen, dann werden Sie gut satt.

SÜSS

Dubujang Eiscreme.
Werder Zwetschge. Popkorn 
14 €

Mandarin Sorbet.
Baskischer Käsekuchen
14 €

Makoli Sorbet.
Trufas de Chocolate
14 €

KÄSE

Spanischer Käse.
veganer Käse
12 €

Serviert mit:

Tortas - Anisbrot
Butter Oliven Brioche
Pikante Mandeln
Hausgemachtes Feigen Chutney


 Vegan

*Sourdough Bread – Gragger Brot
*Tofu – Manufaktur "Teto Tofu"
*Seaweed – Frischgefischt
*Salmon Trout - Frischgefischt
*Galloway Beef – Family de la Barr

HERZHAFT

Bugak-Chips. Tofucreme. Perilaöl 
6 €


Sauerteigbrot. Oliven. Manteca-Schmalz
6 €


Kimchi-Brötchen. Sauerrahm. Tonburi-Kaviar 
6 €

Chicorée. Romesco Sauce. Green Crumble
14 €

Tofu. gebratenes Kimchi.
Canarische Mojo Pesto. Brühe 
16 €

Kimchi Jeon (Kimchi Pancake).
Bellota Iberico Schinken. Manchego Käse
18 €

Frische Algen. Kohlrabi.
Grüner Apfel - Wasabi Dressing 
14 €

Tempel Bibimbab (건나물밥).
Gereifte Sojasoße. Roasted Tofu 
€ 20

Wildfang Oktopus. Tomaten-Kimchi
Gerste
22 €

Lachsforellen-Tartar. Tapioka Knusper.
Gochujang-Mayonnaise
24 €

Galloway Rind. Pfifferling Garum.
Café de Paris 1987
29 €

Allergien/Unverträglichkeiten:

Leider können wir für Menschen mit Zöliakie keine definitiv kontaminationsfreien Gerichte anbieten.

EN

A multifaceted glimpse into our world and our kitchen – **our five-course tasting menu** is available for parties of **at least 2 people**.

Tasting Menu

Sourdough Bread. Olives. Manteca- Lard

Chicorée. Romesco Sauce. Green Crumble

Teto Tofu. Fried Kimchi.
Canary Mojo Dressing. Broth

Salmon Trout Tartar. Tapioca Crips

Galloway Beef. Chanterelles Garum.
Café de Paris 1987

Mandarin Sorbet. Basque Cheesecake

Tasting Menü * Vegan 🌿

Kimchi Bun. Sour Cream.
Tonburi Caviar

Chicorée. Romesco Sauce.
Green Crumble

Teto Tofu. Fried Kimchi.
Canary Mojo Dressing. Brühe

Fresh Seaweed. Turnip
Green Apple- Wasabi Dressing

Well Being Rice (건나물밥).
Aged Soy Sauce. Roast Tofu

Dubujang Ice Cream.
Plum. Popcorn

69.00 € p.P

RESTAURANT

KOCHU KARU

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.

José Miranda Morillo
Anna Truong
Sora Seo
Patrick Idler
Michael David Blostein
Kevin Ofori
Trinh Hoang
Leonardo Wildenburg
Emanuele Troni
Daniel Kim

What's it going to be – a quick weekday dinner or a multi-course feast? It's completely up to you. Expert tip from the kitchen: Our plates are somewhere between a starter and a main in terms of amount, so if there are two of you, we do recommend getting at least 4-5 dishes.

SWEET

Dubujang Ice cream.
Plum. Popkorn 🌿
14 €

Mandarin Sorbet.
Basque Cheesecake
14 €

Makoli Sorbet.
Trufas de Chocolate
14 €

CHEESE

Spanish Cheese.
Vegan Cheese
12 €

SERVED WITH

Tortas - Anis bread
Butter Olive Brioche
spicy Almond
Homemade Fig Chutney

🌿 Vegan

*Sourdough Bread – Gragger Brot

*Tofu – Manufaktur "Teto Tofu"

*Seaweed – Frischgefischt

*Salmon Trout - Frischgefischt

*Galloway Beef – Family de la Barré

SAVORY

Bugak-Chips. Tofucreme. Perila oil 🌿
6 €

Sourdough Bread. Olives. Manteca- Lard
6 €

Kimchi Buns. Sour Cream. Tonburi-Caviar 🌿
6 €

Chicorée. Romesco Sauce. Green Crumble
14 €

Teto Tofu. Fried Kimchi.
Canary Mojo Dressing. Broth 🌿
16 €

Kimchi Jeon (Kimchi Pancake).
Bellota Iberico Ham. Manchego Cheese
18 €

Fresh Seaweed. Turnip
Green Apple- Wasabi Dressing 🌿
14 €

Temple Bibimbab (건나물밥).
Aged Soy Sauce. Roast Tofu 🌿
€ 20

Wild Octopus. Tomato Kimchi. Barley
22 €

Salmon Trout -Tartar. Tapioka Crisp.
Gochujang-Mayonnaise
24 €

Galloway Beef. Chanterelles Garum.
Café de Paris 1987
29 €

Allergies/food intolerances:

We're really sorry that we cannot guarantee completely gluten-free preparation

DE

Ein facettenreicher Blick in unsere Welt und unsere Küche:

Das **Kochu Karu „Taste Twelve“ Menü mit 6 Gängen** werden immer für **2 Personen** serviert.

Tasting Menu

Sauerteig Brot. Oliven. Manteca Schmalz

Chicorée. Romesco Sauce. Green Crumble

Tofu. gebratenes Kimchi.
Canarische Mojo Pesto. Brühe

Wildfang Oktopus. Tomaten-Kimchi
Gerste

Salmon Trout Tartar. Tapioca Crips

Galloway Rind. Pfifferling Garum.
Café de Paris 1987

Mandarien Sorbet. Baskischer Cheesecake

Tasting Menü *Vegan

Kimchi Dampfbrotchen. Sour Cream.
Tonburi Kaviar

Chicorée. Romesco Sauce. Green Crumble

Tofu. gebratenes Kimchi.
Canarische Mojo Pesto. Brühe

Schwarzwurzel. Fava Bohnen

Algensalat. Kohlrabi. Grüner Apfel - Wasabi
Dressing

Tempel Bibimbab (건나물밥).
Gereifte Sojasoße. Roasted Tofu

Dubujang Eiscreme.
Werder Zwetschge. Popkorn

83,00 € p.P

RESTAURANT

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.

Ob Sie à la carte speisen möchten oder Lust auf unser Tasting Menü mit 5 Gängen haben, entscheiden Sie!

José Miranda Morillo
Anna Truong
Sora Seo
Patrick Idler
Michael David Blostein
Kevin Ofori
Trinh Hoang
Leonardo Wildenburg
Emanuele Troni
Daniel Kim

EN

A multifaceted glimpse into our world and our kitchen – “**Taste Twelve**” tasting menu is available for parties of **at least 2 people**.

Taste Twelve menu

Sourdough Bread. Olives. Manteca- Lard

Chicorée. Romesco Sauce. Green Crumble

Teto Tofu. Fried Kimchi.
Canary Mojo Dressing. Broth

Wild Octopus. Tomato Kimchi. Barley

Salmon Trout Tartar. Tapioca Crips

Galloway Beef. Chanterelles Garum.
Café de Paris 1987

Mandarin Sorbet. Basque Cheesecake

Taste Twelve Menü * Vegan 🌱

Kimchi Bun. Sour Cream.
Tonburi Caviar

Chicorée. Romesco Sauce.
Green Crumble

Teto Tofu. Fried Kimchi.
Canary Mojo Dressing. Brühe

Salsify. Fava Beans

Fresh Seaweed. Turnip
Green Apple- Wasabi Dressing

Temple Bibimbab (건나물밥).
Aged Soy Sauce. Roast Tofu

Dubujang Ice Cream.
Plum. Popcorn

83,00 € p.P

RESTAURANT

KOCHU KARU

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.

José Miranda Morillo
Anna Truong
Sora Seo
Patrick Idler
Michael David Blostein
Kevin Ofori
Trinh Hoang
Leonardo Wildenburg
Emanuele Troni
Daniel Kim