



*BERLINS UNGEWÖHNLICHSTES
FINE-DINING-RESTAURANT
BASIEREND AUF DEN TECHNIKEN DER
PATISSERIE*

EINE NEUE ART ZU ESSEN

*A UNIQUE FINE DINING EXPERIENCE
A CUISINE BASED ON PASTRY
TECHNIQUES*

A NEW WAY OF DINING

DINNER

7 PM
6-7 COURSE TASTING MENU

LATE NIGHT

10 PM
3-4 COURSES
COCKTAILS

A LA CARTE SERVICE FOR WALK-INS WELCOME

CODA DESSERT DINING & BAR

FRIEDELSTRASSE 47 • 12047 BERLIN

INFO@CODA-BERLIN.COM • CODA-BERLIN.COM • 030 91496396

TASTING MENU

SNACKS

GRÜNER APFEL
ROTE & GELBE BETE
GEPUFFTE SCHWEINEHAUT
RINDERMARK KUCHEN

TELLER

GLAS

ANANAS LILA KAROTTE SOJA

SAMBAR MASALA

KOKUTO SHOCHU, ANCIENT RABBIT Yayoi, Japan
HONKAKU MIRIN 4J. Ogasawara, Aichi, Japan
PASSIONSFRUCHT ROTE BETE

ZWETSCHGE WALNUSS DULSE ALGE

KOKOSNUSS NEKTAR

MADEIRA VERDELHO 10J. Barbeito, Portugal
FENGQING HONG CHA Lincang, Yunnan, China

NORI SANDWICH

BLUE JERSEY CRANBERRY

KÜRBISKERNE

SAKE JUNMAI GINJO „LEI“ Katsuyama, Japan

ELSTAR APFEL SULTANINEN RAUCHSALZ

SCHALOTTEN

MOSCATEL DO DOURO 10J. Secret Spot, Portugal
FASS ZWETSCHGE Brennerei Schwarzer
VERNA ZITRONE Deutsche Spirituosen Manufaktur

BERGKÄSE BIRNE

KRAUT

CIDRE „DIVONA“ Johanna Cecillon, Frankreich
FICHTENSPROSSEN

SÜSSKARTOFFEL MANGO SAUERRAHM

MANDEL

NYU KORN WUCHTIG Feinbrennerei Sasse
SCHLEHENBRAND Brennerei Räch
NEW ENGLAND IPA Brauerei Heidenpeters
MOLKE HIMBEERE ZITRONE

KAKAO BANANE BIRNENESSIG

MAIS

MOSCATO D'ASTI CANELLI Alexandra Bera, Italien
SCHEUREBE SEKT BRUT Pfeffingen
JAMAICA RUM Heinrich Bruns
JASMIN BLÜTE TONKA BOHNE

PRALINE „BEAN TO BAR“

7 GÄNGE 128.-

p.P.

TASTING MENU

SNACKS

GREEN APPLE

BEET ROOT

PORK POP CORN

BONE MARROW CAKE

PLATE

GLASS

PINE APPLE PURPLE CARROT SOY

SAMBAR MASALA

KOKUTO SHOCHU, ANCIENT RABBIT Yayoi, Japan

HONKAKU MIRIN 4J. Ogasawara, Aichi, Japan

PASSION FRUIT BEET ROOT

PLUM WALNUT DULSE SEAWEED

COCONUT NECTAR

MADEIRA RAINWATER 5Y. Barbeito, Portugal

FENGQING HONG CHA Lincang, Yunnan, China

NORI SANDWICH

BLUE JERSEY CRANBERRY

PUMPKIN SEEDS

SAKE JUNMAI GINJO „LEI“ Katsuyama, Japan

ELSTAR APPLE SULTANAS SMOKED SALT

SHALLOTS

MOSCATEL DO DOURO 10Y. Secret Spot, Portugal

FASS ZWETSCHGE Distillery Schwarzer

VERNA ZITRONE Deutsche Spirituosen Manufaktur

ALPINE CHEESE PEAR

SAUERKRAUT

CIDRE „DIVONA“ Johanna Cecillon, France

SPRUCE TIPS

SWEET POTATO MANGO SOUR CREAM

ALMOND

NYU KORN WUCHTIG Distillery Sasse

SCHLEHENBRAND Distillery Räch

NEW ENGLAND IPA Brewery Heidenpeters

WHEY RASPBERRY LEMON

CACAO BANANA PEAR VINEGAR

CORN

MOSCATO D'ASTI CANELLI Alexandra Bera, Italy

SCHEUREBE SEKT BRUT Pfeffingen

JAMAICA RUM Heinrich Bruns

JASMIN FLOWER TONKA BEAN

CHOCOLATE „BEAN TO BAR“

7 COURSES 128.-

p.p.