

C O D A

dessert dining & bar

Berlins ungewöhnlichstes Fine-Dining-Restaurant.

Mehr als eine Dessert-Bar.

Eine neue Art zu essen.

a unique fine dining experience

a cuisine based on pastry techniques

Dinner

19.00 Uhr - 7pm

tasting menu, pairing drinks

Bar

ab 22.00 Uhr - starting at 10pm

1-6 courses & cocktails

tasting menu

TELLER

glas

ANANAS : CASHEW : KORIANDERGRÜN

PINEAPPLE : CASHEW : CILANTRO

pandan : rowan berry : lime

pandan : vogelbeere : limette

PETERSILIENWURZEL : KOKOS : PISTAZIE

EGGPLANT : PECANNUT : APPLE CIDRE VINEGAR

oatmeal stout, moscatel

oatmeal stout, moscatel

ERDBEERE : GURKE : REIS

STRWBERRY : CUCUMBER : RICE

rosate, ginger beer

rosato, ginger beer

BERGKÄSE : BIRNE : KRAUT

18 MONTH RIPED CHEESE : PEAR : SAUERKRAUT

cider, spruce heads

cidre, fichtensprossen

RHABARBER : ESTRAGON : JOGHURT

RHUBARB : TARRAGON : YOGHURT

celery, apple, lemon

staudensellerie : apfel : zitrone

TANZANIA KAKAO : PFLAUME : RAUCH

TANZANIA CACAO : PLUM : SMOKE

lambrusco, single malt

lambrusco, single malt

6 Desserts

65€

tasting

inkl. snacks & chocolate

6 Drinks

33€

p.p.