

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

BAR

22.00 UHR - 10PM
1-6 COURSES & COCKTAILS

TASTING MENU

TELLER

GLAS

ANANAS
CASHEW
KORIANDERGRÜN

SAKE TOSATSURU Honjozo, Japan
VOGELBEERBRAND Brennerei Räch, Deutschland
PANDAN LIMETTE

ERDBEERE
GURKE
REIS

ROSATO NAS DEL GEGANT Escoda Sanahuja, Spanien
GINGER BEER ANANAS

PETERSILIENWURZEL
KOKOS
PISTAZIE

OATMEAL STOUT bevog, österreich
MOSCATEL césar florido, spanien

BLUE JERSEY
WASSERMELONE
NORI ALGE

„LEI“ KATSUYAMA SAKE Junmai ginjo, japan
ERDBEERE

RHABARBER
ESTRAGON
JOGHURT

DOPPEL-WACHHOLDER Eversbusch
SHERRY MANZANILLA Bodegas Barón, Spanien
STAUDENSELLERIE APFEL ZITRONE

TRINITARIO KAKAO
ROTER CHICORÉE

„RED RICE“ KAMEMAN SAKE Junmai, Japan
SAUERKIRSCHEN

SNACKS
6 GÄNGE DESSERTS & DRINKS
CHOCOLATE