

## Starters

Der erste Eindruck zählt – frisch, kreativ und mit kosmopolitischem Twist. Kleine Teller, große Aromen, die Lust auf mehr machen.

### GAZPACHO ANDALUZ

mit Piment d'Espelette, Jalapeño-Espuma & geräuchertem Olivenöl  
EUR 11,00

### TATAR VOM WOLOWINA WEIDERIND "BBQ-STYLE"

mit Bloody-Mary-Ketchup mariniert & geräucherter Knochenmark-Mayonnaise  
EUR 19,00

### CEVICHE VOM WILDFANG-ADLERFISCH

mit Mais-Leche-de-Tigre, gepickelter roter Zwiebel, Limette & gegrillter Ananas  
EUR 18,00

## Sharing is caring Vorspeisen zum Teilen

Unsere Sharing-Plates sind wie gemacht für den perfekten Start: vielseitige Vorspeisen zum Teilen die das Lebensgefühl großer Metropolen an den Tisch bringen – lässig, kommunikativ und voller Geschmack.

**KNUSPRIGE BLACK TIGER GARNELEN-HÄPPCHEN**  
mit Romesco-Sauce

**HAUCHDÜNN GESCHNITTENER  
28 MONATE GEREIFTER IBERICOSCHINKEN**

**KALAMATA OLIVEN**  
in Chili-Kräuter-Marinade

**PARMESAN-BÄLLCHEN**  
mit Safran-Aioli

**PIMIENTOS DE PADRÓN**

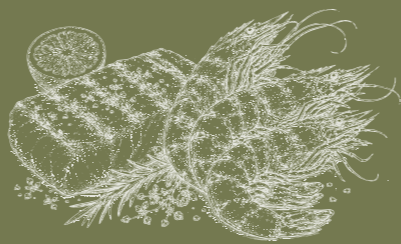
EUR 19,00 pro Person  
(ab 2 Personen)

# Feuer & Flamme vom Mibrasa-Holzkohlegrill

Ob erlesene Fleischcuts oder feinste Delikatessen aus dem Meer – auf dem originalen „Mibrasa“ Grill entfalten unsere Kreationen eine unvergleichliche Intensität. Durch die Glut des Holzkohlenfeuers verbinden sich saftige Aromen, rauchige Nuancen und die Essenz purer Handwerkskunst.

### LOFOTEN KABELJAU

mit Weiße-Bohnen-Artischocken-Potpourri & Muschel-Harissa-Schaum  
EUR 32,00

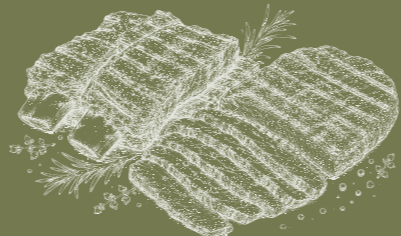


### ARGENTINISCHE ROTSCHALENGARNELE

auf kleinem Paella-Risotto mit Pimentón de la Vera & Chorizo  
EUR 28,00

### 48H GEGARTE US PRIME SHORTRIBS VON GREAT OMAHA

mit Mais-Variationen, koreanischen Mini-Kräuterseitlingen & Lauchasche aus dem Mibrasa  
EUR 36,00



### SÜDAMERIKANISCHES TAURUS GOLD GRAIN FED FLANKSTEAK

mit BBQ-Butter, in Holzkohle gegrillter Ofenkartoffel & kleinem sommerlichen Salat  
EUR 48,00

### SPICY PIRI PIRI CHICKEN VOM FREILAND-KIKOK-HUHN

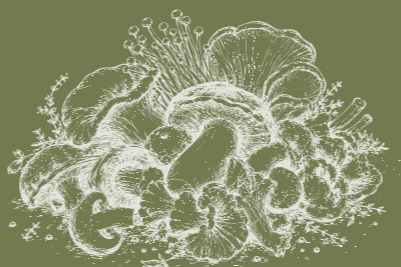
mit gegrillter Zitrone, Pitabrot & spicy Tomatensalat  
EUR 27,00



**OLIVA'S US SMASH BURGER**  
auf Holzkohle gegrilltes US-Patty (160 g), Bourbon-Honey-glaced Bacon, Schmorzwiebeln, American Cheese & Fries  
EUR 19,00

### GEFÜLLTER RIESENPIILZ (PORTOBELLO)

in Umami-Marinade mit jungem Spinat, Dagobertshäuser Kirschtomaten & Walnuss-Crumble  
EUR 23,00



### WALDPILZ-SCHASCHLIK

mit eingelegten roten Zwiebeln, Ajvar & Fladenbrot  
EUR 21,00

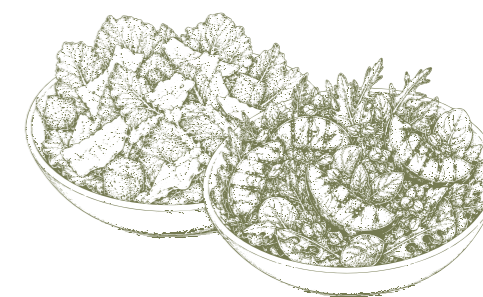
## Sweets

Sweet endings, happy vibes. Klassisch interpretiert oder aufregend anders – kleine Statements für den stilvollen Abschluss.

**CLASSIC**  
Spaghetti Eis Rosenpark Style  
EUR 8,50

**VERSPIELT**  
Piña Colada mit gegrillter Ananas  
EUR 12,00

**EASY**  
Erdbeer-Süppchen mit Gin  
EUR 7,50



## Greens & Plant Power

Crunchy, juicy, unexpected. Leicht, bunt und voller internationaler Ausstrahlung. Gemüse trifft Weltküche, Kräuter treffen Kreativität – und jeder Biss steckt voller Good Vibes.

### SOMMERSALAT

mit Hot-Honey-Dressing, gegrilltem Pfirsich & Granola  
EUR 12,00

### CAESAR SALAD

Römische Salatherzen, Parmesan & Kapern  
EUR 16,00 | Kleine Portion EUR 10,00



## Frisch gebackene Lavash-Brot- Rolls aus dem Steinofen

**GEFÜLLT MIT PARMASCHINKEN**  
mit Wildkräutersalat & Sauce Hollandaise  
EUR 18,00

**GEFÜLLT MIT GEGRILTEM  
GRÜNEM SPARGEL**  
mit Wildkräutersalat & Sauce Hollandaise  
EUR 16,00