

SALT & SILVER



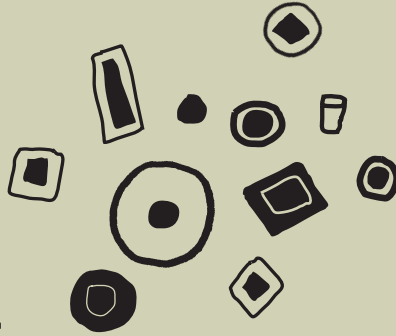
ST.
PAULI

HAM
BURG

LEVANTE

MEZZE, SHARING & DRINKS

EST. 2017



DIE YALLAH – KOMBO

/ ab zwei Personen erhältlich

Wir empfehlen von Herzen unser Foodsharing-Menü: Entdecke die Vielfalt und Lebensfreude der mediterranen Esskultur. Wir servieren euch die Highlights der Speisekarte in mehreren Runden, zum gemeinsamen Teilen, in die Tischmitte.

Je größer die Gruppe, desto mehr Gerichte.

PRO PERSON 49.00



MEZZE & SHARING

Soulfood, inspiriert aus der Levante Region. Wir verwenden nur Zutaten höchster Qualität, darunter selbst angebautes Gemüse und Kräuter, direkt importierte Spezialitäten, Fisch aus nachhaltiger Zucht und Fleisch aus Freilandhaltung.

KALT

Hummus / gepuffter Blumenkohl / Pickels / Zaatar / Sonnenblumenkerne / Olivenöl 9.50

Griechische Oliven von Theodora / Staudensellerie / Olivenöl / Zitrus 8.50

Frisch geschöpfter Peynir / Paprika-Marmelade / Leinsaat-Chips 10.50

Radiccio Treviso / Mandelcreme / Vinaigrette / Dattel-Melasse 10.50

Geräucherte Aubergine / Oliven-Karamell / getrocknete Tomaten / knusprige Pita 13.00

Paprika-Ezme / Jahrgangs-Sardine / Sumach-Zwiebel / Kräuter 16.50

Catch of the Day Sashimi / Amba / Taboulé / Verjus 18.50

WARM

Geräuchertes Knochenmark / Knäckebrot / Spitzkohl-Chutney 18.00

Geschmorter Lauch / Kartoffel-Macadamia-Crunch / alter Gouda / Harissa 17.50

Geröstete Karotten / fermentierter Karottensaft / Dill-Joghurt / Feige / Walnuss 15.50

Taco Arab / Shawarma / Harissa-Kraut / Salzzitronen-Mayo / Zwiebel 17.50

Konfierte Lachsforelle / Labneh / Schwarzkümmel / Cashew 19.50

Sellerieknolle auf Salz / Tahini-Creme / Salzzitronen-Zhoug / Haselnuss-Dukkah 14.50

SÜSS

Schokolade / Sesam / Kaffee / Tahini 8.50

APERITIF & COCKTAILS

TOMMYS MARGARITA 9.50

Tequila Reposado / Limette / Agave / Salz

PISCO SOUR 9.50

Barsol Pisco Quebranta / Limette / Zucker / Ei / Angostura

FLEUR DE PÊCHE 8.50

St. Germain / Pfirsich / Limette / Soda / Winzersekt

SANTIAGO 9.00

Mal Paso Reservado / St. Germain / Limette / Zucker / Angostura

FLYING BAZAAR 10.50

Gin / arabischer Tee / Lychee / Granatapfel / Limette / Bergamotte Mandarin Soda

GIN GIN MULE 9.50

Gin / Minze / Limette / Zucker / Ginger Beer / Angostura Bitter

LA PALOMA 8.50

Cazadores Tequila Reposado / Grapefruit Shrub / Grapefruit Soda / Salz

WHEYZEE 9.00

Plantation 5J / Alipus San Andres / Molke Sirup / Limette / Soda / Orangenblütenwasser

MEZCAL MULE 10.80

Mezcal 100% Espadín / Gurke / Maracuja / Limette / Agave / Ginger Beer

SANTA CAMILLA 11.00

Alipus San Andres / Cocchi Americano / Kamille / Zitrone

OLD CUBAN 12.50

Bacardi ocho / Minze / Limette / Zucker / Angostura / Winzersekt

GUNMAN 12.00

Tequila / Cumquats / Erdbeeren / Rosmarin / Jalapeño / Limette / Eiweiß / Absinth

SLOE JOE 12.00

Sloe Gin / Cointreau / Cherry Herring / Ottos Vermouth / Limette / Absinth

POMARÉ 13.50

Bacardi ocho / Rauchmandeln / Falernum / Dry Curacao / Orgeat / Limette

DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 12.00

Grey Goose / Espresso / Kaffeelikör / Zucker / Salz

LUIS FIGOS 11.50

Bourbon / Feige / Amaro Montenegro / Peychaud Bitter / Orange

AGAVERIA 12.00

Alipus San Juan / Cazadores Tequila Reposado / Antica Formula / Cocchi Americano / Agave / Koriander Bitter

SOFTS & BEER

KARAFFE WASSER (still) 0,7l 3.90

Aktivkohle gefiltert aus dem Zapfhahn

KARAFFE WASSER (laut) 0,7l 4.90

Aktivkohle gefiltert aus dem Zapfhahn, mit Kohlensäure versetzt

PERONI BIRRA (Italien) 0,33l 4.50

JEVER vom Fass 0,4l 4.20

STÖRTEBEKER (Alkoholfrei) 0,33l 3.50

APFELSCHORLE (naturtrüb) 0,4l 4.20

SINALCO COLA 0,33l 3.20

SINALCO EXTRA (zuckerfrei) 0,33l 3.20

GRAPEFRUIT LIMO 0,4l 5.80

Grapefruit Shrub / frische Limette / Soda

LEVANTE LIMO 0,4l 5.80

Granatapfel / frische Limette / hausgemachter Zuckersirup / Soda

KAFFEE

ESPRESSO 1.80

ESPRESSO DOPPIO 2.50

AMERICANO 3.00

CAPPUCCINO Kuh 3.20 / Hafer 3.50

WEIN

PRICKLER (0,1)

METZGER SEKT Glas 6.50 / Flasche 42.00
Weingut Metzger, Pfalz, Deutschland, Riesling

CRÉMANT 8.50 / 58.00
Bouvet-Ladubay, Loire, Frankreich, Chenin Blanc

WEISS (0,15)

2020 BLANC DE BLANCS 6.80 / 33.00
Château Ksara, Bekaa Valley, Libanon, Muscat, Sauvignon Blanc, Sémillon

2020 KAUFMANN RIESLING 8.20 / 39.50
Weingut Kaufmann, Rheingau, Deutschland, Riesling

2020 GRAUBURGUNDER KELLER 44.00
Franz Keller, Baden, Grauburgunder

2017 YARDEN MOUNT HERMON 42.00
Golan Heights Winery, Muscat, Sauvignon Blanc, Viognier

2019 WEINSCHWESTERN CABERNET BLANC 44.00
Weinschwester, Löwenstein, Riesling

ROSÉ (0,15)

2020 FLYING SOLO ROSÉ 6.80 / 33.00
Domaine Gayda, Languedoc, Frankreich, Grenache, Cinsault

2019 SUNSET ROSÉ 6.80 / 33.00
Château Ksara, Bekaa Valley, Libanon, Cabernet Franc, Syrah

ROT (0,15)

2018 MALBEC AGRELO CHACRA 8.50 / 42.50
Weingut Vaglio, José Balbo, Mendoza, Malbec

2017 YOU FUCK MY WINE 41.00
Weingut Mas del Périé, Cahors, Sud Oest, Jurancon Noir, Malbec

SHOTS FIRED

TEQUILA (2cl)

PATRON BLANCO 5.50
PATRON REPOSADO 6
PATRON GRAN PLATINUM 14
DON JULIO 1942 14
ARETTE REPOSADO 5
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA 7,50
TEQUILA CASCAHÚIN - PLATA 48 6.00
TEQUILA CASCAHÚIN - TAHONA 7.00
TEQUILA CASCAHÚIN - TAHONA 8.00

MEZCAL (2cl)

ALIPUS SANTA ANA 5.50
ALIPUS SAN JUAN 6
ALIPUS TIO JESUS 7
ALIPUS SAN ANDRES 6.50
LOCAL MEZCAL 5.50
REAL MINERO BARIL, BECUISH 9
DON MATEO DE LA SIERRA - ALTO 7.50
DON MATEO DE LA SIERRA - MANSO SAHUAYO 8.50

RUM (2cl)

DOS MADERAS 5+5 6
BOTUCAL 6
PLANTATION XYANCA 5.50
PLANTATION XO 6.50
WAGEMUT BARBADOS XO 8.50
BACARDI DIEZ 7.50
BACARDI NEO 9.50
BACARDI EXQUISITO 13.50



HERKUNFT

Wer so viele Lebensmittel verarbeitet wie wir, hat nicht nur seinen Gästen gegenüber eine Verantwortung für Qualität und Geschmack, sondern schuldet auch unserer Umwelt Rechenschaft. Daher arbeiten wir täglich daran, unsere Lieferanten- und Produzentenkette so ökologisch nachhaltig und sinnvoll aufzubauen wie es uns möglich ist. Aus diesen Gründen arbeiten wir mit Partnern, denen hohe Standards genauso wichtig sind wie uns. Einige davon möchten wir euch hier vorstellen.

GÄRTNEREI GRÜNKORB

In der Bio-Gärtnerei Grünkorb bauen wir gemeinsam mit Gärtner Philip Frenßen unsere eigenen Produkte an und versuchen, jeden Tag ein Stückchen nachhaltiger und autarker zu werden. Die Produkte, die wir dort züchten, sind mindestens BIO zertifiziert, zum Teil auch mit dem Demeter Siegel. Hier wird Qualität nachhaltig und regional mit Liebe und Verstand gelebt.

FAMILIE HARB

Der im Libanon geborene Adib Harb began um 1980 als Erster, Lebensmittel aus der Levante Region nach Berlin zu importieren. Mehr als 35 Jahre später leiten die Kinder Oliver und Theresa das Unternehmen und sind unsere Quelle, Ansprechpartner und Inspiration in einem. Die Harb GmbH beliefert uns mit Gewürzen, Melassen, Kräutern und vielen weiteren exotischen Lebensmitteln aus der kulinarisch reichen Levante Region.

GOURMET EXPERTS

Der ehemalige Boxer Marc Funder weiß, wie er uns ins Schwitzen bringt. Bester Spruch: „Jungs, ich verkaufe kein Fett, ich verkaufe Fleisch.“ Der sympathische Ire versorgt uns mit dem besten Angus Beef und Lammfleisch, das Irland zu bieten hat: Antibiotika- und medikamentenfreies Futter, Weidenhaltung, keine Wachstumshormone. Die Tiere ernähren sich auf saftigen Kräuterwiesen Irlands, leben weitaus länger als herkömmliche Masttiere und sind glücklich. Das schmeckt man!