



Willkommen bei **136 Berlin** !

Matias Diaz und sein Team möchte Ihnen gern einen ganz besonderen Abend bei uns bereiten.  
"136 EXPERIENCE " steht für authentische Geschmackskombinationen,  
geprägt von seinen **peruanischen Wurzeln** und inspiriert vom **Leben in Italien** verbindet Küchenchef **Matias Diaz** Produkte beider Länder.

Tolle aromatische Gerichte mit kulinarischen Überraschungen warten auf Sie.  
"Seien Sie gespannt auf jeden Gang"

Fühlen Sie sich wie zu Hause!

Wir geben unser Bestes, dass Sie einen schönen Abend haben.

**Matias Diaz 136 Team.**



## 136 EXPERIENCE

\* INVOLTINI- ADLER FISCH

Rocoto / Süßkartoffel / Koriander /Amalfi Zitrone

BLAU FLOSSEN THUNFISCH

Lardo /Lila Mais / Fagioli Verdi

\* ZUCCHINI

Chüño /Datterino Tomate / Macambo

ITALIANISCHER STÖR

Oca / Petersilie /Fregola Sarda

\* MAISHÄNCHEN

Amaranth / Artischocke / Bergamotte

\* LAMMRÜCKEN

Polenta / Aji Amarillo / Brokkoli

\* PFIRSICH

Muña / Pistazien / Schokolade " Piura"

136 EXPERIENCE	125,00 €
WEINBEGLEITUNG	59,90€
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG	49,90€
* KLEINES "136 EXPERIENCE"	105,00 €
WEINBEGLEITUNG	49,90€
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG	39,90€

Unser Restaurantpersonal freut sich darauf, Sie über Zusatzstoffe & Allergene zu informieren

## 136's EXPERIENCE

\* INVOLTINI- MEAGRE

Rocoto / Sweet potato / Coriander /Amalfi Lemon

BLUE TUNA

Lardo / Purple Corn / Fagioli Verdi

\*ZUCCHINI

Chüño / Datterino Tomato / Macambo

ITALIAN STURGEON

Oca/Parsley/Fregola Sarda

\*CORN CHICKEN

Amaranth / artichoke / bergamot

\*RACK OF LAMB

Polenta / Aji Amarillo / Broccoli

\*PEACH

Muña / Pistachios / Chocolate "Piura"

136'S EXPERIENCE	125,00 €
WINE ACCOMPANIMENT	59,90€
NON-ALCOHOLIC PAIRING	49,90€
*'SMALL "136 EXPERIENCE"	105,00 €
WINE ACCOMPANIMENT	49,90€
NON-ALCOHOLIC PAIRING	39,90€

Our restaurant staff will be happy to inform you about additives and allergens.

## 136 EXPERIENCE VEGI

### \*MANGO – INVOLTINI

Rocoto / Süßkartoffel / Koriander /Amalfi Zitrone

### ERBSEN

Algen Caviar /Chucho Negro

### \*ZUCCHINI

Chucho /Datterino Tomate / Macambo

### SPARGEL

Büffelmozzarella /Trigo Resbalado /Yuzu

### \*GNOCCHI

Huacatay / Parmesan

### \*PASTA ALLA CHITARRA

Aji Amarillo/ Trüffel

### \*PFIRSICH

Muña / Pistazien / Schokolade “ Piura“

136 EXPERIENCE VEGI	105,00 €
WEINBEGLEITUNG	59,90€
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG	49,90€

*136 KLEINES VEGI	99,00 €
WEINBEGLEITUNG	49,90€
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG	39,90€

Unser Restaurantpersonal freut sich darauf, Sie über Zusatzstoffe & Allergene zu informieren

## 136's VEGI EXPERIENCE

### \* MANGO – INVOLTINI

Rocoto / Sweet potato / Coriander /Amalfi Lemon

### PEAS

seaweed caviar /Chucho Negro

### \* ZUCCHINI

Chucho / Datterino Tomato / Macambo

### ASPARAGUS

Buffalo mozzarella /Trigo Resbalado /Yuzu

### \* GNOCCHI

Huacatay / Parmesan

### \* PASTA ALLA CHITARRA

Aji Amarillo/ Truffle

### \* PEACH

Muña / Pistachios / Chocolate “Piura“

136's VEGI EXPERIENCE	105,00€
WINE ACCOMPANIMENT	59,90€
NON-ALCOHOLIC PAIRING	49,90€

*136 SMALL VEGI	99,00 €
WINE ACCOMPANIMENT	49,90€
NON-ALCOHOLIC PAIRING	39,90€

Our restaurant staff will be happy to inform you about additives and allergens.