



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

BLUE GARNELE

Spargel/Frijol Castilla/Bottarga di Muggine

* ERBSEN

Aji Amarillo/Guanciale /Chucho Negro

* SEEZUNGE

Mangold/Yuca/Yuzu

ENTE

Mais/Arroz costeño/Tomate

* FLAP STEAK

Melansana Viola/Karrotten/Quinoa

* WEIßE SCHOKOLADE „PIURA-PERÚ“

Basilikum/Holunder/Haselnüsse

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 SHRIMP

Asparagus/Frijol Castilla/Bottarga di Muggine

* PEAS

Aji Amarillo/Guanciale/Chucho Negro

* SOLE

Chard/Yuca/Yuzu

DUCK

Corn/Arroz costeño/Tomato

* FLAP MEAT

Melansana viola/carrots/quinoa

* WHITE CHOCOLATE “PIURA-PERÚ” NON-ALCOHOLIC PAIRING

basil/elderberry/hazelnuts

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

MOZZARELLA

Rote Beete / Lila Mais /Paprika

*ERBSEN

Minze /Algen Caviar /Chuño Negro

*BLUMENKOHL

Trüffel /Trigo Resbalado /Wachteleier

GNOCCHI

Huacatay / Parmesan

*CAPPELETTI

Aji Amarillo/Cardoncelli

*WEIßE SCHOKOLADE „PIURA-PERÚ“

Basilikum/Holunder/Haselnüsse

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

MOZZARELLA

Red Beet / purple corn / Red bell pepper

* PEAS

Aji Amarillo/ seaweed caviar /Chuño Negro

* CAULIFLOWER

Truffle /Trigo Resbalado /Quail eggs

GNOCCHI

Huacatay / Parmesan

* CAPPELETTI

Aji Amarillo/Cardoncelli

* WHITE CHOCOLATE “PIURA-PERÚ“

basil/elderberry/hazelnuts

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.