



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

HUMMER

Fregola / Cardoncelli /Cochayuyo/ Aji Amarillo

*BLUMENKOHL

Trüffel/Trigo Resbalado /Wachteleier

GNOCCHI

Huacatay / StörCaviar / Parmesan

*RIPPCHEN

Artischocken / Papa Seca / Gurken

*OSOBUCO

Polenta / Rote Beete / Chüno

*NOUGAT

Karotten / Macambo / Blutorange

136 EXPERIENCE	125,00 €
WEINBEGLEITUNG	59,90€

* KLEINES "136 EXPERIENCE"	105,00 €
WEINBEGLEITUNG	49,90€

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

136's EXPERIENCE

*INVOLTINI- EAGLE FISH

Rocoto / Sweet potato / Coriander /Amalfi Lemon

HUMMER

Fregola / Cardoncelli /Cochayuyo/ Aji Amarillo

*BLUMENKOHL

Truffle/Trigo Resbalado /Quail eggs

GNOCCHI

Huacatay / Royal Caviar / Parmesan

*RIPPCHEN

Artichoke / Papa Seca / cucumber

*OSOBUCO

Polenta / red beet/ Chüno

*NOUGAT

Carrots / Macambo / blood orange

136'S EXPERIENCE	125,00 €
WINE ACCOMPANIMENT	59,90€

*'SMALL "136 EXPERIENCE"	105,00 €
WINE ACCOMPANIMENT	49,90€

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

*BLUMENKOHL

Trüffel /Trigo Resbalado /Wachteleier

GNOCCHI

Huacatay / StörCaviar / Parmesan

SELLERIE

Rote Quinoa /Bergamotte /Ricotta Affumicata

*RAVIOLI

Trüffel /Cardoncelli

*NOUGAT

Karotten / Macambo / Blutorange

136 EXPERIENCE VEGI	105,00 €
WEINBEGLEITUNG	59,90€
*136 KLEINES VEGI	99,00 €
WEINBEGLEITUNG	49,90€

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 /Paprika

*CAULIFLOWER

Truffle /Trigo Resbalado /Quail eggs

GNOCCHI

Huacatay / Sturgeon caviar/ Parmesan

SELLERIE

Red Quinoa /Bergamot /Ricotta Affumicata

*RAVIOLI

Truffle /Cardoncelli

*NOUGAT

Carrots / Macambo / Blood orange

136's VEGI EXPERIENCE	105,00€
Wine accompaniment	59,90€
*136 SMALL VEGI	99,00 €
Wine accompaniment	49,90€

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