



RYUGIN  
レストラン



Rykestr.36 - 10405 Berlin



@ryugin\_berlin



ryugin.de

# WHERE

---

# ART MEETS TASTE

*Im Herzen von Prenzlauer Berg, Berlin, ist **RYUGIN** weit mehr als ein Restaurant – es ist eine Bühne, auf der sich kulinarische Kunst und kulturelle Fusion vereinen. Hier entfaltet sich die zarte Balance zwischen Ost und West in einem Tanz aus Aromen, Texturen und Düften, mit der japanischen Küche als Seele des Erlebnisses. Unsere erlesenen Sushi-Kreationen und raffinierten Gerichte sind wahre Meisterwerke – ein Zusammenspiel von Innovation und Tradition.*

*Hinter den Kulissen wirken unsere Meisterköche, die mit über 15 Jahren Erfahrung in renommierten asiatischen Restaurants ihre Fertigkeiten perfektioniert haben. Mit Leidenschaft und Präzision verwandeln sie edelste Zutaten in kulinarische Poesie. Bei Ryugin wird das Essen zu einer ganzheitlichen Sinneserfahrung – ein Zusammenspiel aus Licht, Klang, Duft und Geschmack, das Kunst, Künstler und Publikum in einem harmonischen Moment vereint.*

*Lassen Sie sich vom Rhythmus von Ryugin verzaubern – und entdecken Sie eine Welt jenseits des Gewöhnlichen.*

*In the heart of Prenzlauer Berg, Berlin, **RYUGIN** is more than a restaurant—it is an exquisite stage where culinary artistry meets cultural fusion. Here, the delicate balance of Eastern and Western influences unfolds in a dance of flavors, textures, and aromas, with Japanese cuisine at its heart. Our signature sushi and refined dishes are crafted with precision, each plate a canvas of innovation and tradition.*

*Behind the scenes, our masterful chefs, each with over 15 years of experience in renowned Asian establishments, bring their honed skills to life, transforming the finest ingredients into culinary poetry. At Ryugin, dining becomes an immersive experience—where sight, sound, scent, and taste merge into a harmonious performance, uniting art, artist, and audience in a shared moment of beauty.*

*Surrender to the rhythm of Ryugin and let each bite take you on a journey beyond the ordinary*

# SAUCES



PINK SAUCE



BÉCHAMEL MATCHA



MANGO



TERIYAKI



TRUFFLE MAYO



AVOCADO SAUCE



VELVET GOCHUJANG



MISO HOLLANDAISE



MISO TRUFFLE



SWEET LILA

---

# STARTERS

---

## 前菜

1. **EDAMAME** <sup>f,k</sup> 6  
*Gedämpfte Sojabohnen mit Sesam*  
*Steamed soybeans with sesame*
  
2. **RYUGIN DIMSUM** <sup>a,b,g</sup> 9  
*Frittierte Dim Sum mit Garnelenfüllung, Mala-Creme-Trüffelsauce (3 Stück)*  
*Fried Dim Sum with shrimp filling, mala cream truffle sauce (3 pcs.)*  
  
• Veggie Option: *Seidentofu* <sup>f</sup> 8  
Veggie Option: *Silken tofu*
  
3. **TRUFFLE SEARED SCALLOPS** <sup>d,n,i,f,g</sup> 14  
*Gegrillte Jakobsmuscheln mit Miso-Sake-Sauce, Bonitoflocken, Trüffel und Spinatmousseline*  
*Grilled scallops with miso-sake sauce, bonito flakes, truffle, and spinach mousseline*  
  
• Veggie Option: *Seidentofu* <sup>f</sup> 12  
Veggie Option: *Silken tofu*
  
4. **SAKE CARPACCIO** <sup>a,d,k,5</sup> 14  
*Lachs mit Sake-Sesamölsauce, Sellerie und Spinatmousseline*  
*Salmon with sake sesame oil sauce, celery, and spinach mousseline*  
  
• mit *Osietra Störkaviar* <sup>d</sup> 24  
with *Osietra caviar*
  
5. **TUNA TATAR** <sup>a,d,k,5</sup> 16  
*Thunfisch mit schwarzem Tobiko, Avocado, Sake-Sesamsauce und Meerestrauben*  
*Tuna with black tobiko, avocado, sake-sesame sauce, and sea grapes*  
  
• mit *Störkaviar* <sup>d</sup> 26  
with *sturgeon caviar*
  
6. **NORI ROULEAUX** <sup>d,f,f,k</sup> 9  
*Sommerrollen mit Nori-Blättern, Lachs, frischem Salat und Mango-Teriyaki-Sauce*  
*Summer rolls with nori, salmon, fresh salad, and mango-teriyaki sauce*  
  
• Veggie Option: *Seitan Yakitori* <sup>f</sup> 8  
Veggie Option: *Seitan yakitori*
  
7. **HAMACHI CEVICHE** <sup>a,d,f</sup> 18  
*Dünn geschnittene japanische Gelbschwanzmakrele mit Yuzu-Miso-Sauce, Lachskaviar und Schnittlauch*  
*Thinly sliced Japanese yellowtail with yuzu-miso sauce, salmon caviar, and chives*

---

# SOUP

## スープ

8. **MISOSHIRO** <sup>d,f,k</sup> 6  
*Wakame, helles Miso, Tofu und Frühlingszwiebeln*  
*Wakame, light miso, tofu, and green onions*
9. **VELVETY TRUFFLE DIMSUM** <sup>a,b,g</sup> 9  
*Cremige Trüffel-Sahnesuppe mit gedämpfter Garnelen-Dimsum-Füllung*  
*Creamy truffle soup with steamed shrimp dim sum filling*
- Veggie Option: **Seidentofu** <sup>f</sup> 8  
Veggie Option: **Silken tofu**
10. **HOKKAIDO AUX CHAMPIGNONS** <sup>a,f,g,5</sup> 9  
*Hokkaido-Style Pilzsuppe mit Champignons, Shiitake und Kirschtomaten*  
*Hokkaido-style mushroom soup with champignons, shiitake, and cherry tomatoes*

---

# SALADS

## サラダ

11. **GOMA WAKAME** <sup>f,k</sup> 6  
*Japanischer Seetangsalat mit Sesamöl und Meerestrauben*  
*Japanese seaweed salad with sesame oil and sea grapes*
12. **MAIS POULET** <sup>c,j,f,5</sup> 12  
*Mais-Hähnchen mit saisonalem Salat, Kirschtomaten und Honig-Mayo-Sauce*  
*Corn-fed chicken with seasonal salad, cherry tomatoes, and honey mayo sauce*
- Veggie Option: **Seitan** <sup>f</sup>
14. **GREEN CRUNCH TOFU** <sup>a,f,k</sup> 9  
*Knuspriger Tofu-Tempura mit saisonalem Salat, Frühlingszwiebeln und Teriyaki-Avocado-Sauce*  
*Crispy tofu tempura with seasonal salad, spring onions, and teriyaki-avocado sauce*
15. **OSAKA CHAOS** <sup>a,b,d,f</sup> 17  
*Saisonaler Salat mit Avocado, Lachs, Dorade, Garnelen und Miso-Yuzu-Sauce*  
*Seasonal salad with avocado, salmon, sea bream, shrimp, and miso-yuzu sauce*

---

# MAIN COURSES

---

## メインコース

20. **SAUMON GRILLÉ** <sup>d,g,i,k</sup> 27  
*Gegrillter Lachs mit saisonalem Gemüse, Avocado-Dip, Trüffelöl, Mango-Teriyaki-Sauce, grüner Creme und Mousseline Sauce*  
*Grilled salmon with seasonal vegetables, avocado dip, truffle oil, mango-teriyaki sauce, green cream, and mousseline sauce*
21. **TUNA ROYALE** <sup>c,d,f,g,j</sup> 29  
*Flambierter Thunfisch mit Miso-Trüffelsauce, Unagi-Sauce, Rote-Bete-Püree, saisonalem Gemüse und Miso-Hollandaise Sauce*  
*Flambéed tuna with miso-truffle sauce, unagi sauce, beetroot purée, and seasonal vegetables, and Miso-Hollandaise Sauce*
22. **MAISHÄHNCHEN À LA TERI-MISO** <sup>a,c,g,k,f</sup> 25  
*Mais-Hähnchen mit saisonalem Gemüse, Miso-Teriyaki-Sauce, Süßkartoffelpüree, Hollandaise Sauce und Honig-Mayonnaise*  
*Corn-fed chicken with seasonal vegetables, miso-teriyaki sauce, sweet potato purée, hollandaise sauce and honey mayonnaise*
23. **ENTENBRUST À LA TRÜFFEL-MISO** <sup>a,c,g,5,f</sup> 27  
*Entenbrustfilet mit Miso-Hollandaise, Kürbis-Rote-Bete-Püree, saisonalem Gemüse und Sake-Miso-Trüffelsauce*  
*Duck breast fillet with miso hollandaise, pumpkin-beetroot purée, seasonal vegetables and sake-miso-truffle sauce*
24. **EXOTIC DUCK SYMPHONY** <sup>a,f,k,i</sup> 29  
*Entenkeule mit Mango-Teriyaki-Sauce, grüner Erbsen-Trüffelsauce, Avocado-Dip, Süßkartoffelpüree, Kürbispüree und saisonalem Gemüse*  
*Duck leg with mango-teriyaki sauce, green pea truffle sauce, avocado dip, sweet potato purée, and pumpkin purée and seasonal vegetables*
25. **RŌSUTO BĪFU** <sup>a,c,f,g,k</sup> 31  
*Roastbeef mit Miso-Sake-Sauce, Teriyaki-Trüffelsauce, Avocado-Dip, Süßkartoffelpüree, Kürbispüree, saisonalem Gemüse und Hollandaise Sauce*  
*Roast beef with miso-sake sauce, teriyaki-truffle sauce, avocado dip, sweet potato purée, pumpkin purée, seasonal vegetables and hollandaise sauce*
26. **SURF & TURF** <sup>a,c,f,g,k</sup> 37  
*Roastbeef und Black Tiger Garnelen mit Miso-Sake-Sauce, Teriyaki-Trüffelsauce, Avocado-Dip, Trüffel-Mayo saisonalem Gemüse und Hollandaise Sauce*  
*Roast beef and Black Tiger prawns with miso-sake sauce, teriyaki-truffle sauce, avocado dip, truffle mayo, seasonal vegetables and hollandaise sauce*
27. **CREVETTES BLACK TIGER** <sup>b,c,g,f,5</sup> 31  
*Black Tiger Garnelen mit Miso-Sake-Sauce, Mousseline, grüner Erbsen-Trüffelsauce, Guacamole und saisonalem Gemüse*  
*Black Tiger prawns with miso-sake sauce, mousseline, green pea truffle sauce, guacamole, and seasonal vegetables*

# MAIN COURSES

## メインコース

28. **NASU NO GURIRU** <sup>a,f,k</sup> 25  
*Gegrillte Tofu-Aubergine mit Teriyaki-Sauce, Brokkoli und grünem Spargel*  
*Grilled tofu-eggplant with teriyaki sauce, broccoli, and green asparagus*
29. **UDON MATCHA BÉCHAMEL** <sup>g,f,k,5</sup>  
*Udon-Nudeln mit Matcha-Béchamelsauce, Shiitake-Pilzen und saisonalem Gemüse*  
*Udon noodles with matcha béchamel sauce, shiitake mushrooms, and seasonal vegetables*
- **Lachs Salmon** <sup>d</sup> 27
  - **Garnelen Prawns** <sup>b</sup> 25
  - **Seitan Seitan** <sup>f</sup> 23
- Kinderportion Kids Portion:* 14
30. **DASHI SHOYU UDON** <sup>a,d,b,5</sup>  
*Udon-Nudelsuppe mit herzhafter Brühe aus Dashi, Shoyu, und Mirin, dazu Shiitake-Pilze, Frühlingszwiebeln und Pak Choi*  
*Udon noodle soup with savory broth made from dashi, shoyu, and mirin, with shiitake mushrooms, scallions, and pak choi*
- **Lachs und Garnelen** <sup>d,b</sup> 25
  - **Salmon and prawns**
  - **Tofu** <sup>f</sup> 23

## \*—— RYUGIN TASTING MENU ——\*

### 龍吟のテイスティングメニュー

#### CHEF'S RECOMMENDATION

45 / Person

Enthält Includes:

Suppe	Vorspeise	Meeresfrüchte	Roastbeef	Dessert
Soup	Starter	Seafood	Roastbeef	Dessert

Optional Weinbegleitung 4 x 0,1l nach unserer Auswahl

18 / Person

Optional wine accompaniment: 4x 0,1l selected by us

---

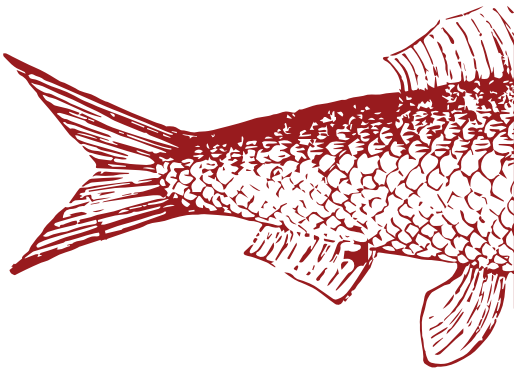
# SIDES BEILAGE

---

## おかず

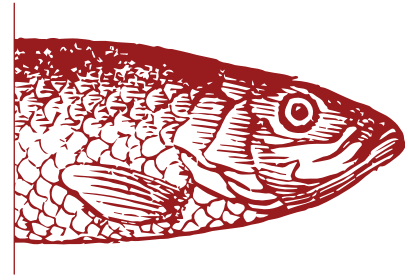
- *Pandan Reis*     *Pandan rice*     5
- *Gekochte Udon*     *Cooked Udon*     5
- *Gegrillte Gemüse*     *GrilledVegetables*     5
- *Salat*     *Salad*     5





# RYUGIN SUSHI

龍吟寿司



## MAKI

6 STK. / PCS.

---

### まき

- **SAKE** <sup>d</sup> 7  
*Lachs*  
*Salmon*
- **MAGURO** <sup>d</sup> 8  
*Blauflossen-Thunfisch*  
*Bluefin tuna*
- **HAMACHI** 7  
*Gelbschwanzmakrele*  
*Yellowtail kingfish*
- **DORADE** <sup>d</sup> 7  
*Seabream*
- **EBI** <sup>b</sup> 7  
*Tiger Garnelen*  
*Tiger prawn*
- **AVOCADO** 6
- **KAPPA** 6  
*Gurke*  
*Cucumber*

## NIGIRI

2 STK. / PCS.

---

### 握り

- **SAKE** <sup>d</sup> 8  
*Lachs*  
*Salmon*
- **FLAMBIERTE SAKE** <sup>d</sup> 9  
*Flambierte Sake*  
*Flamed salmon*
- **MAGURO** <sup>d</sup> 9  
*Blauflossen-Thunfisch*  
*Bluefin tuna*
- **OTORO** <sup>d</sup> 12  
*Thunfischbauch*  
*Tuna Belly*
- **HAMACHI** <sup>d</sup> 9  
*Gelbschwanzmakrele*  
*Yellowtail kingfish*
- **EBI** <sup>b</sup> 8  
*Tiger Garnelen*  
*Tiger prawn*
- **DORADE** <sup>d</sup> 8  
*Seabream*
- **AVOCADO** 7
- **MANGO** 7

## SASHIMI 刺身

4 STK. / PCS.

- |                              |    |                                    |    |
|------------------------------|----|------------------------------------|----|
| • <b>SAKE</b> <sup>d</sup>   | 14 | • <b>DORADE</b> <sup>d</sup>       | 12 |
| <i>Lachs</i>                 |    | <i>Seabream</i>                    |    |
| <i>Salmon</i>                |    |                                    |    |
| • <b>MAGURO</b> <sup>d</sup> | 16 | • <b>GANZE DORADE</b> <sup>d</sup> | 26 |
| <i>Blauflossen-Thunfisch</i> |    | <i>whole Seabream</i>              |    |
| <i>Bluefin tuna</i>          |    |                                    |    |
| • <b>HAMACHI</b>             | 16 |                                    |    |
| <i>Gelbschwanzmakrele</i>    |    |                                    |    |
| <i>Yellowtail kingfish</i>   |    |                                    |    |

## BEST OF RYUGIN

龍吟のベスト

- **RYUGIN IMPERIAL** <sup>a,b,c,g,i</sup> 8 Stk. Pcs. 45  
*Otoro Thunfisch, Lachs, Ebi, Hamachi, Störkaviar, Avocado, Philadelphia, 24k Goldblatt*  
*Otoro tuna, salmon, tiger prawn, yellowtail, Sturgeon caviar, avocado, Philadelphia, and 24k gold leaf*
- **SALMON ROYALE** <sup>b,c,d,j</sup> 3 Stk. Pcs. 20  
*Lachs, Ebi, Mango, Avocado, Störkaviar, Schnittlauch, Goldblatt*  
*Salmon, tiger prawn, mango, avocado, Sturgeon caviar, chives, and gold leaf*
- **OCEAN DELIGHT** <sup>b,c,d,j</sup> 4 Stk. Pcs. 15  
*gebackene Garnelen, Avocado, flambierter Lachs, Philadelphia, Lachskaviar*  
*Baked tiger prawn, avocado, flambéed salmon, Philadelphia, and salmon caviar*
- **SALMON FLAMBÉE** <sup>b,d</sup> 4 Stk. Pcs. 12  
*Lachs, Thunfisch, Ebi, Gurke, Radieschen, Frischkäse, Tobiko*  
*Salmon, tuna, tiger prawn, cucumber, radish, cream cheese, and tobiko*
- **UMI NO MEGUMI** <sup>b,d,5</sup> 8 Stk. Pcs. 18  
*Thunfisch, Hamachi, gehackter Lachs, Lachsrogen, Ebi, Avocado, Schnittlauch*  
*Tuna, yellowtail, chopped salmon, salmon roe, tiger prawn, avocado, and chives*

# OMAKASE MENU

## おまかせメニュー

20 STK./ PCS.

45/Person

CHEF'S WAHL

CHEF'S CHOICE

Optional Sake Tasting 3x 100ml verschiedene Sake  
3x 100ml of different sake

30/Person

# DESSERT

## デザート

- **TOFU CRÈME BRÛLÉE** <sup>f,g</sup> 9  
*Traditionelle Crème Brûlée mit einem Twist aus seidigem Tofu*  
*Traditional crème brûlée with a silky tofu twist*
- **MATCHA CHEESECAKE** <sup>a,g</sup> 9  
*Japanischer Käsekuchen, verfeinert mit Matcha-Grüntee*  
*Japanese cheesecake infused with matcha green tea*
- **ERDBEER-CRÊPES** <sup>a,g</sup> 9  
*Feine Crêpes gefüllt mit Erdbeeren und einer leichten Creme*  
*Delicate crêpes filled with strawberries and a light cream*

---

# DRINKS GETRÄNKE

---

のみもの

---

## HOMEMADE

---

- **YUZU ICE TEA** 7  
*Yuzu, Maracuja-Saft, Eistee*  
*Yuzu, passion fruit juice, ice tea*
- **LIME SPARKLING COOLER** 6  
*Frischer Limettensaft, Mineralwasser, Rohrzucker*  
*Fresh lime juice, sparkling water, cane sugar*
- **BERRY BLISS** 6  
*Beeren, Litschis, Mineralwasser, Limette*  
*Berries, lychees, sparkling water, lime*
- **MANGO SHAKE** 6  
*Cremiger Mangoshake*  
*Creamy mango shake*

---

## WATER & SOFTDINK

---

- **ACQUA MORELLI** 0,25 l 4  
0,75 l 7
- **COCA COLA / COLA ZERO** 0,2 l 4
- **APFELSCHORLE** 4
- **GOLDBERG** 4  
*Ginger Ale, Indischer Hibiskus, Japanisches Yuzu-Tonic, Ginger Beer*  
*Ginger Ale, Indian Hibiscus, Japanese Yuzu Tonic, Ginger Beer*

---

# JUICE SAFT

---

- **APFELSAFT / MANGOSAFT / MARACUJASAFT** 0,2l 4  
*Apple juice / Mango juice / Passion fruit juice*

---

# TEA TEE

---

- **SHOGAYU GINGER** 5  
*Frischer Ingwer, Limette, Orange, Honig*  
*Fresh ginger, lime, orange, honey*
- **SENCHA TEE** 5  
*Japanischer grüner Tee*  
*Japanese green tea*
- **GENMAICHA TEE** 5  
*Sencha mit geröstetem Reis*  
*Sencha with roasted rice*

---

# BEER BIER

---

- **ASAHI**<sup>a</sup> 6
- **KIRIN ICHIBAN**<sup>a</sup> 6
- **KROMBACHER PILS**<sup>a</sup> 5
- **KROMBACHER 0%** 5

---

# APERITIFS

---

- **HUGO** <sup>5</sup> 9  
*Crémant, Holunderblüte, Limette, Minze*  
*Crémant, elderflower, lime, mint*
- **APEROL SPRITZ** <sup>5</sup> 9  
*Crémant, Aperol, Orange*  
*Crémant, Aperol, orange*
- **LYCHEE ROSE SPRITZ** <sup>5</sup> 10  
*Rosé-Gin, Litschi, Mineralwasser, Rosenwasser*  
*Rose gin, lychee, sparkling water, rose water*
- **LILLET WILD BERRY** <sup>5</sup> 10  
*Lillet Blanc, Wildberry Goldberg, frische Beeren*  
*Lillet Blanc, Wildberry Goldberg, fresh berries*

---

# CREMANT & CHAMPAGNER

---

- **CRÉMANT DE LIMOUX ACAIMERY** <sup>5</sup> 0,1 l 7  
0,75 l 40
- **MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL** <sup>5</sup> 0,75 l 120
- **MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL** <sup>5</sup> 0,75 l 135
- **DOM PÉRIGNON VINTAGE** <sup>5</sup> 0,75 l 400

# WHITE WINE WEISSWEIN

- **SECKINGER** <sup>5</sup> 0,1 l 5  
*Grauburgunder Kalkstein, Pfalz, Deutschland* 0,75 l 30  
*Grauburgunder Kalkstein, Palatinate, Germany*
- **PFLÜGER SAUVIGNON BLANC** <sup>5</sup> 0,1 l 5,5  
*vom Quarzit, Pfalz, Deutschland* 0,75 l 35  
*from quartzite, Palatinate, Germany*
- **PFLÜGER SPIELBERG RIESLING 2022** <sup>5</sup> 0,1 l 6  
*Deutschland - Trocken, Bio Demeter* 0,75 l 40  
*Deutschland - Trocken, Bio Demeter*
- **CHÂTEAU DE TRACY POUILLY FUMÉ 2022** <sup>5</sup> 0,75 l 55  
*Frankreich*  
*France*

# RED WINE ROTWEIN

- **IJALBA CRIANZA MURICE 2020** <sup>5</sup> 0,1 l 5  
*Rioja DOC, Spanien* 0,75 l 30
- **JEAN-MARIE CHENIVESSE &  
FILS CUVÉE PAPILLON 2022** <sup>5</sup> 0,1 l 5,5  
*Frankreich* 0,75 l 35  
*France*
- **LE FONTI DI PANZANO CHIANTI  
CLASSICO RISERVA 2019** <sup>5</sup> 0,75 l 55  
*Italien Italy*

# ROSÉ

- **MAS DE CADENET HORIZONT ROSÉ** <sup>5</sup> 0,1 l 5  
*Méditerranée IGT, Frankreich* 0,75 l 30  
*Méditerranée IGT, France*

---

# SAKE & SHOCHU

---

- **NINKI SPARKLING J-GINJO** <sup>5</sup> 300 ml Flasche Bottle 35  
*Fruchtiges Aroma mit charmantem süß-sauren Geschmack*  
*Fruity aroma with a charming sweet and sour taste*
- **HATSUMAGO KIMOTO TRADITION** <sup>5</sup> 150 ml 15  
*Milder Umami-Geschmack und feine Säure* 0,72 l 65  
*Mild umami flavor and delicate acidity*
- **MASUIZUMI KARAKUCHI FUTSUSHU** <sup>5</sup> 150 ml 16  
*Leichte, fruchtige Aromen von Apfel und gekochtem Reis mit zarter Süße* 0,72 l 70  
*Light, fruity aromas of apple and cooked rice with delicate sweetness*
- **AMABUKI MARIGOLD JUNMAI** <sup>5</sup> 150 ml 20  
*Gebraut mit Blütenhefe der Ringelblume, entfaltet Aromen* 0,72 l 85  
*von Walnuss und gerösteten Cerealien*  
*Brewed with marigold blossom yeast, it unfolds aromas of walnut and roasted cereals*
- **NINKI GOLD LABEL** <sup>5</sup> 150 ml 25  
*Harmonischer Junmai Daiginjo Sake mit tropischen Früchten* 0,72 l 90  
*Harmonious Junmai Daiginjo sake with tropical fruit notes*
- **AMABUKI STRAWBERRY BLOSSOM** <sup>5</sup> 150 ml 25  
*Frische rote Beeren und weiße Blüten, gebraut mit Erdbeerblütenhefe* 0,72 ml 100  
*Fresh red berries and white blossoms, brewed with strawberry blossom yeast*
- **AMABUKI MUGI SHOCHU** <sup>a,5</sup> 150 ml 14  
*Aromen von gerösteten Nüssen, reifen Birnen und Marzipan mit mildem Geschmack* 0,70 l 85  
*Aromas of roasted nuts, ripe pears, and marzipan with a mild taste*
- **NINKI IMO SHOCHU** <sup>a,5</sup> 150 ml 14  
*Aromen von Jasmin, exotischen Früchten, Honig und getrockneten Pflaumen* 0,70 l 85  
*Aromas of jasmine, exotic fruits, honey, and dried plums*



---

# COCKTAILS

---

- **BLOSSOM BLISS** (0%)<sup>5</sup> 10  
*Siegfried Gin, Ananas Shrub, Eiweiß, Limette, Holunderblüte*  
*Siegfried gin, pineapple shrub, egg white, lime, elderflower*
- **TOKI FIZZ**<sup>5</sup> 12  
*Japanischer Whisky, Sherbet, Mineralwasser*  
*Japanese whisky, sherbet, sparkling water*
- **TOKYO MULE**<sup>5</sup> 12  
*Gin, Sake, Limette, frische Minze, Ginger Beer*  
*Gin, sake, lime, fresh mint, ginger beer*
- **SÔTÔ MATCHA**<sup>5</sup> 14  
*Matcha, Roku Gin, Sôtô Premium Sake, Pflaumenwein, Limette, Eiweiß, Cointreau*  
*Matcha, Roku gin, Sôtô premium sake, plum wine, lime, egg white, Cointreau*
- **NORIGIN**<sup>5</sup> 14  
*Etsu Gin, Nori-Blätter, Sôtô Premium Sake, Reissessig, Reissirup, Yuzu, Würzsalz*  
*Etsu gin, nori leaves, Sôtô premium sake, rice vinegar, rice syrup, yuzu, seasoned salt*
- **EDLER AMBER**<sup>5</sup> 12  
*Reiswodka, Prosecco, Holunderblüte, Verjus, Aperol*  
*Rice vodka, prosecco, elderflower, verjus, Aperol*
- **CHOCO DÉLICE**<sup>g,5</sup> 12  
*Haku Wodka, Chartreuse, Vanillesirup, Baileys, Schokolade*  
*Haku vodka, Chartreuse, vanilla syrup, Baileys, chocolate*

---

# SHOTS & LONGDRINKS

---

*servieren wir gerne auf Anfrage. Bitte wenden Sie sich hierfür an unser Servicepersonal*  
*On request. Please contact our service staff*



## ZLATOMIRA OPROVA

*Born in Bulgaria and now thriving in Berlin, Zlatomira's life is a testament to resilience, reinvention, and the power of self-discovery. Her artistic journey began with a passion for painting in her youth, but life took her through unexpected turns—earning a master's degree in Economics and spending years climbing the corporate ladder. These experiences, alongside the challenges of a traumatic childhood, became the foundation for her unique perspective as an artist.*

*In 2016, a life-altering car accident became the catalyst for Zlatomira to pause, reflect, and reconnect with her true calling. This pivotal moment inspired her to fully embrace her identity as a multidisciplinary artist. Today, her creative practice spans painting, mixed media, DJ-ing, and acting, reflecting the dynamic, multifaceted nature of her identity.*

*Zlatomira's work explores themes of transformation, healing, and the complex journey of navigating multiple roles and selves. With raw authenticity, she captures the beauty of resilience amidst life's challenges, inviting her audience to witness and share in her ongoing transformation.*

*Through her art, Zlatomira creates a space for reflection, connection, and inspiration. Whether in her studio, on the dance floor, or behind the decks, she continues to embody her belief in the transformative power of self-expression.*



'I'm only happy when it rains' Acrylic on canvas 80 x 100 cm 2020 Available

**2500 €**



'Aquarius' 120 x 160 cm Oil on canvas 2022 Available

**5500 €**



'Climax' Oil + acrylic on canvas 2021 Available

**1500 €**



Self portrait 120 x 160 cm oil + acrylic on canvas

**5500 €**

# RYUGIN

## Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	e	Erdnüsse	j	Senf
b	Krebstiere	f	Soja(bohnen)	k	Sesamsamen
c	Eier	g	Milch	m	Lupinen
d	Fische	h	Schalenfrüchte	n	Weichtiere
		i	Sellerie		

## Allergens

a	Cereals containing gluten	e	Peanuts	j	Mustard
b	Crustaceans	f	Soya (beans)	k	Sesame seeds
c	Eggs	g	Milk	m	Lupins
d	Fish	h	Nuts	n	Molluscs
		i	Celery		

## Zusatzstoffe

1	Farbstoff	5	geschwefelt	9	koffeinhaltig
2	Konservierungsstoff	6	geschwärzt	10	chininhaltig
3	Antioxidationsmittel	7	Phosphat	11	Süßungsmittel
4	Geschmacksverstärker	8	Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	13	gewachst

## Additives

1	colorant	5	sulfurized	9	caffeinated
2	preservative	6	blackened	10	quinine-containing
3	antioxidant	7	phosphate	11	sweetener
4	flavor enhancer	8	milk protein (in meat products)	13	waxed

