

PEARLOSSOL



Willkommen in der PEARLOSSOL Kaviarbar by AKI.

Unser Name setzt sich zusammen aus „Pearls“ und „Malossol“ – leicht gesalzen, ein klassischer Kaviarbegriff. Wie der Name sagt, servieren wir alles rund um den Rogen. Wir als eines der ältesten Kaviarhäuser möchten die Türen öffnen, eine der legendärsten Delikatessen der Welt neu zu entdecken. Aber easy & entspannt Welcher Kaviar der Beste ist? Immer der, der Ihnen schmeckt.

AKI'S BARFOOD & SNACKS

Handgepflückte Auster aus der Nordsee, Bio-Zitrone, Schalotten-Vinaigrette	<i>pro Stück</i>	<i>½ Dutzend</i>
	8,5	45
mit Kaviar d'Aquitaine (5g)	17,5	
67 Grad Ei, Kartoffelschaum, Blattspinat, Forellenkaviar		16
Ei-Benedict – getoastete Brioche, Räucherlachs, pochiertes Weide-Ei, Sauce Hollandaise, Wildkräuter		16
mit 10g Black Selection Kaviar		29
Lachstatar, Kartoffelpuffer, Bio-Schmand		19
mit 10g Black Selection Kaviar		32
Flammkuchen, Sauerrahm, junger Lauch, Aki's Cleansmoked Räucherlachs, Peccorino		19
mit Wildlachskaviar		23
Hausgemachtes Sauerrahmeis mit AKI Schokoladenkaviar		5,5

FINE SNACKS

Tatar, handgeschnittenes Rinderfilet, Schnittlauch, Creme Fraiche, knuspriger Kartoffel		18
mit 15g Siberian Kaviar		39
Warmer Schaum von Bayard-Kartoffel, Wagyu Fett, confierte Scharlotten, Heide-Forellenkaviar		23
mit 15g Ossetra Kaviar		44
Spaghetti Carbonara		
mit Räucherstör		21
mit 10g Black Selection Kaviar		44
Vegi – Geschmorte Beete/Cous-Cous/Avocado/ Vegetarischer Kaviar		18

ROGEN

Vegetarisch (20g)	3
Heide-Forelle (20g)	4
Saibling (20g)	5,5
Wildlachs (20g)	5,5
Hecht (20g)	7
Felchen (20g)	7

KAVIAR (MALOSSOL)

	10g	20g	50g
Black Selection	16	32	80
Siberian	18	36	90
D'Aquitaine	18	36	90
Ossetra	22	44	110
Imperial	30	60	150
Mandarin Gold	30	60	150
Beluga	40	80	200
Dazu gibt's hausgemachte Blinis / Ei / aufgeschlagene Cremefraiche			10,5
Oder Brot & gute Butter			5,5

Wer Kaviar in größeren Dosen liebt: auch 125g & 250g Dosen haben wir da, bitte fragen Sie das Team.

Unser Kaviar Angebot wechselt je nach naturgegebener Verfügbarkeit. Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Für Informationen hinsichtlich Allergenen & Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

@perlossolberlin #lassdassalzwegnimmkaviar



DIE KAVIAR-BAR
IM KaDeWe

PEARLOSSOL



APERERO

2019er Saumur Brut "Sapphire"	6,5
Aperol Spritz	8,5
Campari Amalfi	7,5
Rossini	14
Rogn Gin Tonic	14
Dazu 20g Heideforellen-Kaviar, Bio-Schmand und Kesselchips	8,5

CHAMPAGNER

	0,1L	0,75L
Legras & Haas, Chouilly Brut Intuition	13,9	90
Brut Tradition Rosé	15,9	105
Brut Blanc de Blancs Grand Cru	17,5	115
Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru	15,9	105
Blanc de Blancs Millésime Grand Cru 2012		140
Cuvée Exigence No.10		150
Krug, Reims Grande Cuvée Brut		260
Perrier-Jouët, Épernay Grand Brut	18	110
Blanc de Blancs	20	140
Belle Époque Vintage 2013		210
Belle Époque Rosé 2010		510
Belle Époque Blanc de Blancs 2006		540
Dom Pérignon Vintage 2012		300

SCHAUMWEIN & SEKT

2019er Saumur Brut "Sapphire", Maison Bouvet-Ladubay Loire	0,1L/ 6,5
2019er Saumur Rose "Sapphire", Maison Bouvet-Ladubay Loire	0,1L/ 7,5

WEISSWEIN

	0,1L	0,75L
2021 Riesling, Markus Schneider, Pfalz	4,5	36
2020 L'Éclat, Domaine de Joy, Gascogne	5	26
2020 Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Brédif, Loire	5,5	32
2021 Chardonnay Johanniskreuz, Markus Schneider, Pfalz		40
2013 Puligny-Montrachet, Rénard, Burgund		120
2017 Meursault, Louis Jadot, Burgund		140
2017 Baron de L, de Ladoucette, Pouilly-Fumé, Loire		180
2019 Cuvée Prestige Rosé, Domaine Saint Ser, Provence	6	40

WASSER

Tafelwasser – Sprudel/ Still	0,25L/ 2,5	0,7L/ 5,5
------------------------------	------------	-----------

SOFTS

Coca Cola/ Light	0,2L/ 3
Tonic Water	0,2L/ 4
Saftschorle	0,2L/ 4

BIER

Ratsherrn Pils	0,33L/ 4,5
Ratsherrn alkoholfrei	0,33L/ 4,5

SPIRITS

Sash&Fritz Vodka	2cl/ 4,5
Helbing Kümmel	2cl/ 4