

DIE KAVIAR-BAR  
IM KaDeWe

# 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.



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

 @pearlossolberlin #lassdassalzwegnimmkaviar

## KAVIAR MENU

*classy caviar tastings*

### 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 PASSEN:

Hausgemachte Blinis mit Limetten Crème fraîche / Ei	10,5
Canapée dreierlei von Avocado-Lachstatar / Rindertatar / Kräuterfrischkäse	12,5
Brot und gute Butter	5,5

## BARFOOD & SNACKS

6 Cornettos mit Avocado und Limetten Crème fraîche  
18,5

Sushi vom Räucherstör / Black Selection Kaviar / Crème fraîche  
16,6

Handgemachter koreanischer Bao / Crispy Chicken / Kimchi / Koriander /  
Mayo vom schwarzen Knoblauch  
18,5

Pastrami-Sandwich / Cheddar-Käse / Wildkräuter / körniger Senf  
16,5

Lobster Roll / Hummercocktail / Baguette / Avocado / Frühlingszwiebeln  
28

Krabbencocktail / Meerrettich / Dill / Yuzu / Wakame  
16

## **FINE FOOD**

Handgepflückte Auster aus der Nordsee / Gurke / Seetang Beurre Blanc

**Stück / 9,5**

Auster Natur mit Zitrone

**Stück / 8,5**

Kaviarempfehlung: mit 2g Siberian

**Stück /14,5**

Lachs Sashimi / Olivengurken / Yuzu / Quinoa Cracker / Wakame Algen / Liebstöckel

**27,5**

Kaviarempfehlung: mit 10g Mandarin Imperial

**54,5**

Picanha vom US-Beef / Einkorn / Radieschen / Mini Mais / Bengal Pfeffer

**25,3**

Kaviarempfehlung: mit 10g D'Aquitaine

**41,5**

Junge Erbsen / Shiitake / Crème fraîche/ Kapuzinerkresse / Kräuter Asche /

Heide-Forellen Kaviar

**19,5**

Tatar / handgeschnittenes Rinderfilet / Koriander/ Sorbet / Cashew /

Onseni / Blutampfer

**21,5**

Kaviarempfehlung: mit 10g Ossetra Kaviar

**41,3**

Warmer Kartoffelschaum / Wagyu Fett / confierte Schalotten / Heide-Forellen Kaviar

**23**

Kaviarempfehlung: mit 10g Siberian

**37,2**

Tagliatelle Carbonara / Pecorino / Räucherstör

**20,5**

Kaviarempfehlung: mit 10g Black Selection Kaviar

**34,9**

Crème Brûlée Eis mit Karamell Keks und AKI Schoko-Kaviar

**13,9**

6-Gang Tasting Menü „Chef's Choice“

**69**

6-Gang Tasting Menü mit Kaviarbegleitung

**119**

## APERÓ

Crémant Saphir Saumur Brut 2019	6,5
Aperol Spritz	8,5
Rogn Gin Tonic (mit Störrogn destilliert)	14
20g Heideforellen-Kaviar, Bio-Schmand und Kesselchips	8,5

## CHAMPAGNER

	0,1L	0,75L
<b>Perrier-Jouët, Épernay</b> Grand Brut	18	110
Blanc de Blancs	21	140
Blason Rosé	22	150
Belle Époque Vintage 2014		210
Belle Époque Rosé 2010		510
Belle Époque Blanc de Blancs 2006		540
<b>Legras &amp; Haas, Chouilly</b> Brut Tradition Rosé	15,9	105
Blanc de Blancs Brut Grand Cru	15,5	115
Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru	17,9	105
Blanc de Blancs Millésime Grand Cru 2012		140
Cuvée Exigence No.10		150
<b>Krug, Reims</b> Grande Cuvée Brut		260
<b>Dom Pérignon</b> Vintage 2012		300

## SCHAUMWEIN & SEKT

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

## WEISSWEIN

	0,1L	0,75L
2021 Sauvignon Blanc "Kaitui", Markus Schneider, Pfalz	5	30
2021 Riesling, Markus Schneider, Pfalz	5,5	36
2021 Chardonnay Johanniskreuz, Markus Schneider, Pfalz	6,2	40
2021 L'Éclat, Domaine de Joy, Gascogne	4,5	27
2020 Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Loire	5,5	32
2019 Chardonnay, Louis Latour Beaune Premier Cru „Aux Cras“		110
2019 Chassagne-Montrachet Louis Latour, Burgund		130
2017 Meursault, Louis Jadot, Burgund		140
2017 Baron de L, de Ladoucette, Pouilly-Fumé, Loire		180
Petite Folie Rosé „Saint Victoire“, Provence	8,5	

\*Jahrgänge können abweichen

## SOFTS

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

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

 @pearlossolberlin #lassdassalzwegnimmkaviar

