

# THE ALCHEMIST BERLIN FOOD

## NIBBLES

### EDAMAME 6€

Salt & pepper.  
mit Salz & Pfeffer.

### PADRON PEPPERS 6€

Dusted with shichimi togarashi.  
**Pimientos de Padrón** – überzogen mit einem Hauch von Shichimi togarashi.

### NORI CRISPS 5€

Lightly coated crispy seaweed, Vietnamese sweet chilli dip.  
**Nori Chips** – zart überzogene, knusprige Algenblätter, dazu vietnamesischer Sweet Chili Dip.

### NOCELLARA OLIVES 5€

Nocellara Oliven

### CHORIZO & CHEDDAR DOUGHBALLS 7€

Cheese level. Your choice.  
Käsemenge. Deine entscheidung.

### PRETZELS WITH MISO BUTTER 6€ V



Brezel mit Miso-Butter x2

## START

### TEMPURA PRAWN LOLLIPOPS 10€

Vietnamese sweet chilli dip.  
mit vietnamesischem Sweet Chili Dip.

### PAN-FRIED GYOZA 8€

Vietnamese sweet chilli dip.  
**Choose From:** Vegetable  / chicken.  
mit vietnamesischem Sweet Chili Dip.  
**deine Wahl:** vegetarisch  / Hähnchen.

### CRISPY SHROOMS 8€

Miso mayo, crispy chilli oil.  
mit Miso Mayo & Knusperchili-Öl.

### SALT 'N' SHAKE POTATOES 8€

Smashed Potatoes, Malt Vinegar Salt, House Garlic Sauce.  
Stampfkartoffeln, Malzessigsalz, Hausknoblauchsauce.

### CRISPY FRIED HALLOUMI STIX 9€


With chilli jam.  
mit Chilimarmelade.

### ROBATA PORK BELLY SKEWERS 11€


BBQ pork belly, leek, apple & yuzu, pickled mooli, served on a mini grill.  
Schweinebauch vom Grill, Lauch, Apfel & Yuzu, eingelegte Mooli, serviert auf einem Mini-Grill.

### BAO BUNS

Miso mayo, spring onion, cucumber, lettuce, fresh chilli.

**Choose From:** Hoisin duck 9€ / tempura tenderstem broccoli 8€ 

**Knusprige Bao Buns** – Miso Mayo, Frühlingzwiebel, Gurke, Salat, frischer Chili.

**deine Wahl:** Hoisin-Ente  
Tempura Brokkoli 

### KARAAGE CAULIFLOWER 8€

Nice 'N' Spicy Sauce, House Pickled Cucumber.  
Karaage-Blumenkohl, Nice 'N' Spicy Sauce, hausgemachte Gewürzgurke.

### ROBATA CHILLI BBQ CHICKEN SKEWERS 11€

Padron peppers, kimchi slaw, yuzu miso mayo, crispy chilli oil, served on a mini grill.

Chili BBQ Hähnchenspieße mit Pimientos de Padrón, Kimchi Krautsalat, Yuzu Miso Mayo, Knusperchili-Öl, serviert auf einem Mini-Grill.

### SALT & PEPPER SQUID 9€

Miso mayo.  
mit Miso Mayo.

### BUTTERMILK CHICKEN 9€

Secret crispy coating, sriracha mayo.  
**Add:** Nice 'n' spicy glaze 1€  
**Knuspriges Buttermilch-Hähnchen** – Sriracha-Mayo.  
**auf Wunsch dazu:** Nice 'n' spicy-glasur  
Hinzufügen 1€

### ELECTRIC PINK SALMON 11€



Beetroot cured salmon, wasabi mayo, crispy noodles, yuzu dressing.  
in Rote Bete gebeizter Lachs, Wasabi Mayo, knusprige Reisnudeln, Yuzu Dressing.

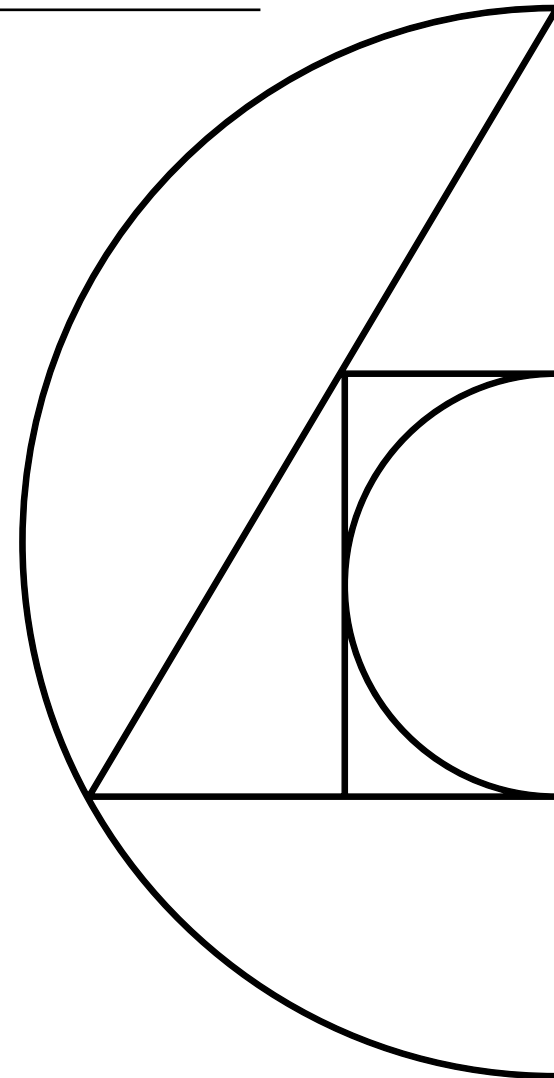
## ALLERGENS?

Please speak to a member of our team to view our allergen file.

Wende dich gern an unser Team und frag nach unserer Karte mit allen Allergen-Infos.

KEY  
Legende

 Plant-Based |  Vegetarian  
Vegan | Vegetarisch



# THE ALCHEMIST BERLIN FOOD

## THE MAIN EVENT

### ALCHEMY FISH & CHIPS 17€

Haddock in a black activated charcoal batter, crushed peas, tartare sauce, curry sauce.

Schellfisch in einem schwarzen Aktivkohle-Teig, Erbsenbrei, Tartar-Soße, Curry-Soße.

### RIB-EYE STEAK 32€

250g rib-eye steak, miso butter, fries.

**Choose From:** Truffle gravy, béarnaise or peppercorn sauce.

250g Rib-Eye-Steak, Miso Butter, Pommes Frites.

**deine Wahl:** Trüffel-Bratensauce, Soße Béarnaise oder Pfefferkornsoße.

### CRISPY CURRIED FISH 20€

Seasonal fish, coconut curry sauce, herb oil, snap peas, samphire, crispy noodles, jasmine rice.

saisonalen Fisch, Kokos-Curry-Sauce, Kräuter-Öl, Zuckerschoten, Meerfenichel, knusprige Reismudeln, Jasmin-Reis.

### SURF 'N TURF 39€

250g rib-eye steak, miso butter, tempura prawns, served with crispy oyster mushrooms, fries.

**Choose From:** Truffle gravy, béarnaise or peppercorn sauce.

250g Rib-Eye-Steak, Miso Butter, Tempura-Garnelen, serviert mit knusprigen Austernpilzen und Pommes Frites.

**deine Wahl:** Trüffel-Bratensauce, Soße Béarnaise oder Pfefferkornsoße.

### KATSU CURRY

Nori crisps, radish, jasmine rice, house-made katsu sauce.

**Choose From:** Panko crumbed chicken 15€ / roasted miso cauliflower. 14€

Nori Chips, Jasmin-Reis, hausgemachte Katsu Sauce.

**deine Wahl:** japanisches Panko-Hühnchenschnitzel / gerösteter Miso-Blumenkohl.

### CHICKEN IN A BASKET 16€

Fries, coleslaw, BBQ sauce.

**Add:** Nice 'n' spicy glaze 1€

knuspriges Buttermilch-Hühnchen, Pommes, Coleslaw, BBQ Sauce.

**auf Wunsch dazu:** Nice 'n' spicy-glasur Hinzufügen 1€

## SHARERS

### ALCHEMY SHARER 25€

Crispy buttermilk chicken, tempura prawns, edamame, karaage cauliflower, chicken gyoza, padron peppers.

Knuspriges Buttermilch-Hühnchen, Tempura Garnelen, Edamame, Karaage-Blumenkohl, Hühnchen-Gyoza, Pimientos de Padrón.

### PLANT SHARER 25€

Tempura tenderstem broccoli bao, vegetable gyoza, edamame, karaage cauliflower, padron peppers, crispy shrooms.

Tempura Brokkoli Bao, Gemüse-Gyoza, Edamame, Karaage-Blumenkohl, Pimientos de Padrón, Knusperpilze.

## SMOKING BOARD

### BOTH SERVED ON A SIGNATURE HOT SKILLET

serviert in unseren heißen, gusseisernen Pfannen

### SMOKING BBQ PORK 20€

Slow cooked, crispy pork belly, dirty slaw, pickles, cheese melt, grilled peppers, padron peppers & onions, fries.

**Geräuchertes BBQ-Schweinefleisch** - Langsam gekochter, knuspriger Schweinebauch, Dirty Slaw, Gewürzgurken, Schmelzkäse, gegrillte Paprika, Padron-Paprika und Zwiebeln, Pommes frites.

### SMOKING BBQ CHICKEN 20€

Dirty slaw, guacamole, crème fraîche, cheese melt, grilled peppers & onions, tortilla.

**Smoking BBQ Hühnchen** - Weiß- und Rotkrautsalatmix, Guacamole, Crème Fraîche, geschmolzener Käse, gegrillte Paprika & Zwiebel, Tortillas.

## LIGHTER PLATES

### REMIX RICE BOWL 15€ V

Jasmine rice, crispy glazed tofu, kimchi slaw, pickled watermelon, edamame, nori crisps, crispy-fried free range egg.

Jasmin-Reis, knuspriger glasierter Kunsper-Tofu, Kimchi Krautsalat, eingelegte Wassermelone, Edamame, Nori Chips, knuspriges Spiegelei aus Freilandhaltung.

### BANG BANG SALAD 14€

Asian style salad with carrot, cucumber, radish, lettuce, peanuts, sesame seeds, crispy shallots, Vietnamese sweet chilli dressing.

**Add:** Chargrilled chicken 3,50€

Asiasalat mit Karotte, Gurke, Radieschen, Salat, Erdnuss, Sesam, knusprige Schalotten, vietnamesisches Sweet Chili Dressing.

**auf Wunsch dazu:** Hühnchen vom Holzkohlegrill 3,50€

### DUCK SALAD 17€

Shredded hoisin duck, cucumber, pickled watermelon, butterhead lettuce, spring onions, nori crisps, sesame seeds.

geschredderte Hoisin Ente, Gurke, eingelegte Wassermelone, Kopfsalat, Frühlingzwiebel, Nori Chips, Sesam.

### SESAME FETA SALAD 16€ V

Crispy Sesame Feta, Barbecued Cucumber Yoghurt, Sumac, Flatbread Crisps, Fresh Mint, House Chopped Salad.

Knuspriger Sesam-Feta, gegrillter Gurkenjoghurt, Sumac, Fladenbrotchips, frische Minze, gehackter Salat des Hauses.

# THE ALCHEMIST BERLIN FOOD

## HANDHELDS

ALL SERVED WITH FRIES OR SALAD  
Alle gerichte nach wahl mit pommes oder salat.

### KOREAN-FRIED CHICKEN BURGER 16€

Crispy-fried chicken, gochujang glaze, pickled slaw, sriracha mayo.

knusprig frittiertes Hühnchen, Gochujang Glasur, eingelegter Krautsalat, Sriracha Mayo.

### FRENCH-DIP STEAK SANDWICH 18€

Beef fillet, cheese sauce, green peppers, burnt onions, cheese, sweet mustard mayo, rocket. With smoking rosemary & secret truffle dripping gravy.

Rinderfilet, Käsesauce, grüne Paprika, gebrannte Zwiebeln, geschmolzener Käse, Süßer Senf Mayo, Rucola, dazu unsere geheime Trüffel- und geräucherter Rosmarin-Bratensauce.

### PLANT BURGER 16€

Plant-based patty, vegan cheese, 'next level' burger sauce.

**Plantburger** – Plant-Based Patty, vegan Käse, 'The Alchemist' Burger Sauce.

### CHEESEBURGER 16€

Beef patty, cheese, 'next level' burger sauce.

Rinderburger, geschmolzener Käse, 'The Alchemist' Burger Sauce.

### ALCHEMIST FRIED CHICKEN FLATBREAD 14€

Crispy-fried chicken, BBQ sauce, slaw, lettuce.

Fladenbrot mit gebratenem Hähnchen, BBQ Soße, Coleslaw, Salat.

### CRISPY-FRIED HALLOUMI FLATBREAD 14€ V

Pickled slaw, cucumber, lettuce, sriracha mayo.

Fladenbrot mit gebratenes Halloumi, eingelegter Krautsalat, Gurke, Salat, Sriracha Mayo.

### HANDHELD EXTRAS

- Bacon 2,50€
- Cheese 2€ V Käse
- Pickles 1€  Gewürzgurken
- Burnt Onions 1€  gebrannte Zwiebeln
- Vegan Cheese 2€ V  veganer Käse
- Double Up Burger 3,50€ (Meat or Plant-Based)  verdopple deinen Burger (Fleisch oder Plant-Based)

## SIDES

### GREENS 5€

Vietnamese sweet chilli dressing.

**Gemüse der Saison** – mit vietnamesischem Sweet Chili Dip.

### COLESLAW 5€

Krautsalat

### SECRET TRUFFLE GRAVY 3€ V

Unsere Geheime Trüffel Bratensauce

### BÉARNAISE V OR PEPPERCORN SAUCE 2,50€ V

Soße Béarnaise oder Pfefferkornsoße

### HOUSE FRIES 5€

Pommes

### SALT & PEPPER FRIES 6€

Salz & Pfeffer Pommes

### HOUSE CHOPPED SALAD 5€

Haussalat

### KATSU FRIES 6€



Drenched in house-made katsu sauce & sriracha mayo  
**Pommes** – Hausgemachte Katsu-Soße & Sriracha-Mayo.

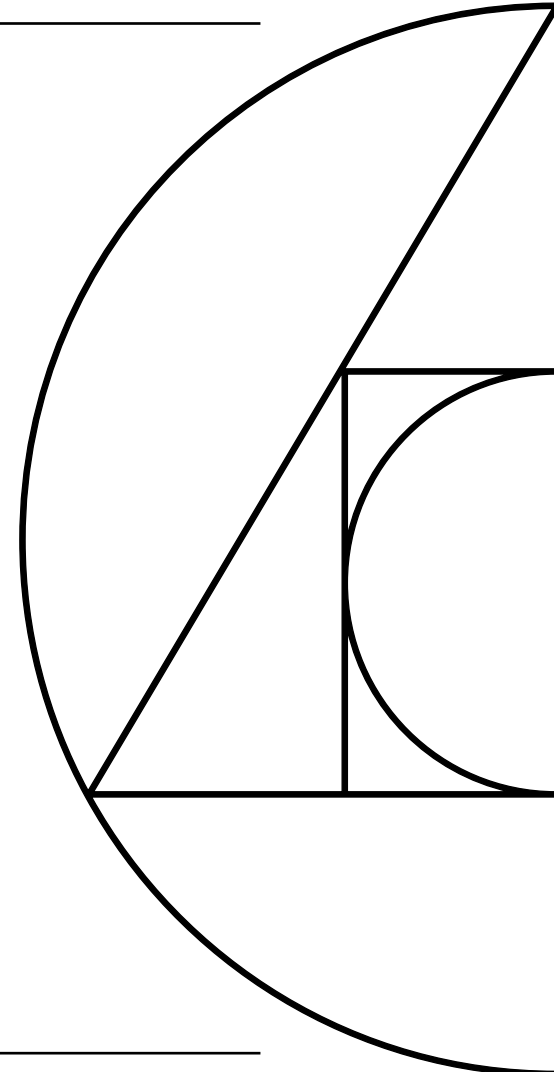
## ALLERGENS?

Please speak to a member of our team to view our allergen file.

Wende dich gern an unser Team und frag nach unserer Karte mit allen Allergen-Infos.

KEY  
Legende

 Plant-Based |  V - Vegetarian  
Vegetarisch



# THE ALCHEMIST BERLIN FOOD

## THE SWEET FINALE

---

### CHURROS 9€ V

Chocolate injection, miso caramel sauce.  
mit Schoko-Spritze, Miso Karamellsoße.

### NEXT LEVEL CHOCOLATE BROWNIE 8€ V

Vanilla Gelato, miso caramel,  
chocolate togarashi snap.

Vanille Gelato, Miso-Karamell,  
Schokoladen-Togarashi-Snap

### GELATO (3 SCOOPS) 7€

Espresso v, Chocolate v  
Vanilla v, Mango 🌱, Lemon 🌱

#### **Gelato (3 Kugeln)**

**deine Wahl:** Espresso v Schokolade v  
Vanille v, Mango 🌱, Zitrone 🌱

### BAO-ARMISU 9€ V

Bao donut, biscotti sugar, espresso  
ice cream, warm chocolate sauce.

Bao-Donut, Biscotti-Zucker,  
Espresso-Eiscreme, warme Schokoladensoße.

### CHOCOLATE COOKIE S'MORES 10€

Soft warm cookies, vanilla gelato, torched marshmallow,  
freeze-dried raspberries, warm chocolate sauce.

zart, noch warme Kekse, Vanille-Eis, angeröstete Marshmallows,  
gefriergetrocknete Himbeeren, warme Schokosauce.

### COTTON CANDY BAKED ALASKA 10€ V

Waffle, lemon gelato, meringue & Grand Marnier. Boozy with fire.

Gebackene Alaska in Zuckerwatte Waffle, Zitronenis,  
Baiser & Grand Manier. Feuchtfröhlich und feurig.

## HOT AROMAS

---

### SMOKING ALCHEMIST TEAS 3,50€ 🌱

- Bombay Chai Bombay Chai Bio
- Earl Grey Earl Grey
- English Breakfast
- Green Tea Grüner Tee
- Mint Nana-Minze
- Rooibos Rotbusch
- Ginger Ingwer
- Mint Ginger Ingwer-Minze

### COFFEE 3,50€

Enjoy your usual style, locally sourced.

**Kaffee von der Berliner Kaffeerösterei -**  
Wir servieren dir deinen Kaffee so, wie du  
ihn am liebsten trinkst. Aus lokaler Produktion.

- Double Espresso
- Americano
- Latte
- Flat White
- Cappuccino
- Macchiato

### HOT CHOCOLATE 3,50€

## ALLERGENS?

---

Please speak to a member of our team to view our allergen file.

Wende dich gern an unser Team und frag nach unserer Karte mit allen Allergen-Infos.

**KEY**  
Legende

🌱 Plant-Based | V - Vegetarian  
Vegan Vegetarisch