Wir kaufen so regional und ethisch korrekt wie möglich ein.
98% der Lebensmittel, die wir servieren, kommen aus Deutschland, 90% aus dem Berliner Raum.

Wir servieren moderne Küche mit französischem Akzent.
Die Küche verwendet moderne und alte Konservierungstechniken wie Beizen, Pökeln, Räuchern, Sous-vide, Lacto-Fermentation, Reifung, Dehydrierung und andere.

Wir reifen unseren eigenen Fisch und unser rotes Fleisch trocken und stellen unsere eigenen Koji, Miso, Garrums, Essige, Öle, Kombucha und vieles mehr her.

Alle unsere Produkte sind saisonal, lokal und von höchster Qualität.

We buy as locally and ethically as possible.
98% of the food we serve comes from Germany,
90% from the Berlin area.

We serve modern food with a French accent.
The kitchen uses modern and ancient preservation techniques such as pickling, curing, smoking, sous-vide, lacto-fermentation, aging, dehydration and others.

We dry-ageour own fishes and red meats, and we prepare our own koji, misos, garums, vinegars, oils, kombucha and much more.

All of our products are seasonal, local and of the highest quality available.

Bon appétit.

Don't hesitate to let us know if you have enjoyed your evening, small buisnesses do relly a lot on online reviews

Instagram : holly.gastrobar
Website : hollyberlin.com

À LA CARTE

HAPPEN & VORSPEISE
BITES & STARTERS

Hausgemachtes fermentiertes Kartoffelbrot - Geschlagene braune Butter 6
mit Auswahl an Eingelegten 10
House Fermented Potato Bread - Whipped Brow Butter
with House Pickles

Handgeschnittenes Rinderfilet Tartar - Kartoffelnest - Gepökeltes Eigelb - Fermentierte Kartoffelmayonnaise - Kapuzinerkresse 19
Hand-cut Beef Filet Tartar - Potato Nest - Cured Egg Yolk
Fermented Potato Mayonnaise - Nasturtium

Rote Bete Gazpachuelo - geröstete Nüsse - Schwarze Apfel - karamellisiertes Miso 17
Beetroot Gazpachuelo - Roasted Nuts - Black Apfel - Caramelized Miso

Ogorki-Gurken – verkohlte Gurken – Labneh – Mandelcreme – fermentierte Bohnen und Chili 12
Ogorki Cucumbers - Charred Cucumber - Labneh - Almond Cream - Fermented Beans and Chili

Saucisson Sechè mit Steinpilz - Pain de Campagne
Geschlagene braune Butter - Hausgemachte Gurken und Fermente 21
Saucisson Sechè aux Ceps- Pain de Campagne - Brown Butter - House Pickles and Ferments

Gerösteter Rettich - Fermentierter Rettich - Knollensellerie - Hollandaise - Ruculaöl 17
Roasted Radish - Fermented Radish - Celeriac
Hollandaise - Rucula Oil

Pfirsich-Chili-Sorbet – Tomatenvariation – fermentierte Erdbeere – Bärlauch 17
Peaches & Chili Sorbet - Tomato Variation - Fermented Strawberry - Wild Garlic

Gebackener Camembert - Rote Bete Chutney -Hausgemachtes Geröstetes Miso - mit Pain de Campagne serviert 19
Baked Camembert - Beetroot Chutney - House-made Roasted Miso served with Pain de Campagne

HAUPTGANG
MAIN COURSES

Lammfilet - Lammfilet mit Miso-Blumenkohl-Rub
Blumenkohl-Mandel-Püree - Rhabarber-Gel - Fermentierte Heidelbeere 34
Knusprige Kohlrabi-Blätter - Misojus
Lamb Filet with Miso & Cauliflower Rub - Cauliflower & Almond Puree
Rhubarb Gel - Fermented Blueberry - Kohlrabi Leaves - Miso Jus

Aubergine - Labneh - Schwarzer Apfel & Miso-Creme - Gebrannter Auberginen-Ketchup - Basilikumöl
Serviert mit Apfelwaffel 29
Aubergine - Labneh - Black Apple & Miso Cream - Burnt Aubergine Ketchup - Basil Oil
Served with apple waffle

Iberisches Schweinefleisch – peruanische Kartoffel-Causa – Brava-Sauce – Chimichurri – Pak Choi 34
Iberico Pork - Peruvian Potato Causa - Brava Sauce - Chimichurri - Pak Choi

Dry Aged Rib Eye am Knochen, 50 Tage im Haus gereift - Wilder Brokolli - Misobutter - Buttermais - Heidelbeerketchup - Ingwer-Spinash 115
1 kg Portion für 2 Personen - Begrenzte Menge pro Tag
Dry Aged Rib Eye on the Bone, aged in House for 50 days - Wild Brocolli - Miso Butter - Buttered Corn - Blueberry Ketchup - Ginger Spinash
1 Kg Portion for 2 people - Limited Amount per Day

NACHSPEISE
DESSERTS

Karottensorbet - Hausgemachter Ricotta - Koriandersirup - Koriandersamen-Zucker 11
Carrot Sorbet - Housemade Ricotta - Coriander Syrup - Coriander Seeds Sugar

Lorbeerblätter Blanc Manger - Erdbeer-Chili-Marmelade - Popcorn - Karamell-Butterkaramell 12
Bay Leaves Blanc Manger - Strawberry and Chili Marmelade - Popcorn - Butterscotch Caramel

Konservierter Rhabarber – Rhabarbersorbet – Joghurtschaum – Steinpilzpulver 11
Preserved Rhubarb - Rhubarb Sorbet - Yoghurt Foam - Porcini Powder