



STAY GOLD! bedeutet für uns, sich selbst treu zu bleiben und Neues auszuprobieren, experimentierfreudig und offen für neue Erfahrungen zu sein.

Wir nehmen euch mit unseren Interpretationen von alten und neuen Gin-Cocktails mit auf eine Zeit- und Weltreise. Mal experimentell, mal klassisch bis verspielt.

150 verschiedene Gins, zum Teil aus limitierten Abfüllungen, warten darauf, von euch entdeckt zu werden!

STAY GOLD!

STAY GOLD! means for us staying true to oneself, being experimental and trying out new things, experiences and flavors.

We take you on a journey through time and the world with our interpretations of old and new gin cocktails. Sometimes experimental, sometimes classic, sometimes playful.

150 different gins, some from partially limited bottlings, are waiting to be discovered by you!

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Gins by House of Gin



Hier erhältlich, sprich uns gerne für mehr Infos an an!
Available here, just get in touch with us for more information!

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @HouseOfGinBerlin



Getränke- & Speisekarte / drinks & food menu

- [G&T Special Serves »](#)
- [Alkoholfreie / non-alcoholic Cocktails »](#)
- [House of Gin DNA Cocktails »](#)
- [Bier / beer »](#)
- [Weißwein / white wine »](#)
- [Rotwein / red wine »](#)
- [Roséwein / rosé wine »](#)
- [Prosecco & Champagne »](#)
- [Soft Drinks & Wasser / softs and water »](#)
- [Heißgetränke / hot drinks »](#)
- [Speisen/ Food »](#)
- [Zigarren / cigars »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



G&T Special Serves

- Stay Gold G&T** € 16,00
Bombay Sapphire Premier Cru, Goldstaub (gold dust), Tonic Water
- The Voyage G&T (classic)** € 14,50
The Voyage Gin, Tonic Water
- The Occasion G&T (fruity)** € 15,00
The Occasion Gin, Tonic Wasser
- The Infinity G&T (citrus)** € 15,00
The Infinity Gin, Tonic Wasser
- Citrus G&T** € 15,50
Lonewolf Lime & Kaktus, Yuzu, Tonic Water
- Mediterranean G&T** € 15,50
Humbold Gin, Rosmarin (rosemary), Tonic Water
- Herbal G&T** € 14,50
Birds Gin, Tonic Water
- Cucumber Szechuan** € 15,50
Spree Gin, Gurke (cucumber), Szechuan, Tonic Water
- Purple Haze G&T (CBD)** € 16,50
Hanse Gin CBD, Butterfly Pea, Tonic Water

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Alkoholfreie / non-alcoholic Cocktails

Fruit Flash

€ 8,50

Laori, Maracuja, Himbeere, Limette, Zimt, Ginger Ale

Laori, passion fruit, raspberry, lime, cinammon, Ginger Ale

HOG ICE TEA

€ 7,50

Earl Grey, Zucker, Zitrone, Wasser still

Earl Grey, sugar, lemon, water still

TLGT (TASTES LIKE Gin & Tonic)

€ 9,50

Laori, Tonic Water

Frag uns gerne nach unseren Gin Tastings, schon ab € 50 pro Person.

Feel free to ask us about our gin tastings, from € 50 per person.



[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



House of Gin DNA Cocktails

HOG Bramble

€13,50

*Humboldt Gin, Himbeere, Vanille, Sweet Orange, Zucker, Limette
Humboldt gin, raspberry, vanilla, sweet orange, sugar, lime*

Boar Eyyy!

€16,00

*Boar Gin, Boar Caliber 1844, Johannisbeere, Vanille,
Patchouli, Limette, DOM Benedictine
Boar gin, Boar Caliber 1844, currant, vanilla, patchouli, lime, DOM
Benedictine*

Lemongrass

€16,00

*Bobby's Gin, Aprikose, Vanille, Zucker, Zitrone,
Suze, Spicy Ginger
Bobby's gin, apricot, vanilla, sugar, lemon, Suze, spicy ginger*

New York Popcorn

€ 15,00

*Brooklyn Gin, Popcorn, Tonkabohne, Mandel, Zucker,
Zitrone
Brooklyn gin, popcorn, tonka bean, almond, sugar, lemon*

Brutally Finnish

€ 14,00

*Kyrö Napue Gin, Italicus, Earl Grey Sirup, Zitrone,
Passionsfrucht
Kyrö Napue gin, Italicus, Earl Grey syrup, lemon, passion fruit*

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Manila Mango Buck € 13,50
*Kukmirn-Pfefferminz Gin, Mango, Orange, Curry,
Spicy Ginger*

Kukmirn peppermint gin, mango, orange, curry, spicy ginger

Blurry Illusion (CBD) € 17,00
*Elephant Gin, CBD, Kaktusfeige, Zitronengras, Vetiver,
Zucker, Limette*

Elephant gin, CBD, prickly pear, lemongrass, Vetiver, sugar, lime

Cocktail of the Day € 13,50



[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Bier / beer

Berliner Pilsner	0,33l € 5,60
BRLO Berliner Weisse	0,33l € 5,60
BRLO Helles	0,33l € 5,60
BRLO Pale Ale	0,33l € 6,00
BRLO NAKED (alkoholfrei/non-alcoholic)	0,33l € 5,60

Weißwein / white wine

Josef Ambs – Herz Über Kopf Müller – Thurgau, Kaiserstuhl, Baden	0,2l € 8,50
Krämer – Straight Sauvignon Blanc, Rheinhessen	0,2l € 9,50

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Rotwein / red wine

Krämer – Red Stuff Cabernet Sauvignon & Spätburgunder, Rheinhessen	0,2l € 10,50
Château le Boscq Cru Bourgeois, Médoc	0,2l € 16,00

Roséwein / rosé wine

Josef Ambs – Herz über Kopf Spätburgunder, Kaiserstuhl, Baden	0,2l € 8,50
--	-------------

Prosecco & Champagne

Trenz Riesling, Brut Urgestein Winzersekt, Rheingau	0,1l € 8,50 0,7l € 55,00
Champagne Pommery Blanc de Noir	0,1l € 15,00 0,7l € 95,00

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Soft Drinks & Wasser / softs and water

Coca-Cola / Zero	0,2l €	4,50
Sprite	0,2l €	4,50
Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon	0,2l €	4,50
SELTERS Classic Naturell	0,25l €	3,50
	0,75l €	8,50

Heißgetränke / hot drinks

Kaffee/coffee	€	5,00
Cappuccino	€	5,50
Espresso	€	4,50

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Vorspeisen / starters

Gebackene Aubergine, Rote Bete, Meerrettich

baked eggplant, beetroot, horseradish

€ 9

Caesar Salad

Romanasalat, Kapernbeeren, Garnelen, Parmesan,
Oliven, rote Zwiebel

*Romaine lettuce, caper berries, prawns, parmesan, olives,
red onion*

€ 16

mit Putenbrust / *with turkey breast*

€ 19

mit Garnelen / *with shrimps*

€ 22

Gemischter Blattsalat

Gurke, Radieschen, Tomaten, gebratene Putenbrust
mixed leaf salad

cucumber, radish, tomato, roast turkey breast

€ 17

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Suppen / soups

Tomatensuppe

Basilikum, Tomaten-Mozzarella-Salat

tomato soup

basil, tomato-mozzarella salad

€ 12

Hauptgänge / main courses

Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat, gemischter Blattsalat, Kapern, Sardelle

potato cucumber salad, mixed leaf lettuce, capers, anchovy

€ 28

Catch of the Day (180g Fischfilet / 180 g fish fillet)

Selleriepüree, grüner Spargel, confierte Tomaten, Petersilien,

Portweinschaum

celery puree, green asparagus, tomato confit, parsley,

port wine foam

€ 29

Clubsandwich

Hähnchenbrust, Bacon, Salat, Spiegelei, Gurke, Tomate und

Pommes

chicken breast, bacon, lettuce, fried egg, cucumber,

tomato and fries

€ 23

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Beef Burger

Cheddar Käse, Gewürzgurken-Relish, rote Zwiebelmarmelade,
Salat, Tomate, Karoffelecken

*Cheddar cheese, pickle relish, red onion marmalade, lettuce,
tomato, potato wedges*

€ 25

Linguine

Lachs, Cherry Tomaten, Rucola in Olivenöl geschwenkt

salmon, cherry tomatoes, rocket tossed in olive oil

€ 20

Kartoffel (vegan)

Liebstöckel, Kaiserschoten, Apfel, Baby Leaf

Potato (vegan)

lovage, snow peas, apple, baby leaf

€ 24

Dessert

Küchlein (vegan)

Johannisbeer-Nuss Küchlein, Hibiskus Gel, Johannisbeere-

Hibiskus Sorbet

small cake (vegan)

currant-nut cakes, hibiscus gel, currant-hibiscus sorbet

€ 12

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Zartbitter-Schokolade

Pecannuss Brownie, Schokoladen Creme, Kaffee Gelee,
Schokolade-Kaffee Eis

bittersweet chocolate

*pecan brownie, chocolate cream, coffee jelly, chocolate-coffee
ice cream*

€ 12

Fritz Blomeyer Käseauswahl

Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren

3 Sorten 15 €

5 Sorten 21 €

Fritz Blomeyer cheese selection

smoked almonds, fig mustard, berries

3 varieties 15 €

5 varieties 21 €

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Kleines „Appetitchen“ verspürt? Wir bieten unseren Gästen mehr als Cracker und Salzstangen. Lasst Euch von unseren Snacks überraschen.

*We offer our guests more than crackers and pretzel sticks.
Let yourself be surprised by our snacks.*

Bar Food

Tatar vom Dry Aged Simmentaler Rinderfilet € 14

Rote Bete, Pommery Senf, Sardellen, Senfsaat, Schwarzbrot (50 g)

Dry Aged Simmental beef fillet tartare

beetroot, Pommery mustard, anchovies, mustard seed, brown bread (50 g)

Kalb und Thunfisch

€ 19

Kapern, Schnittlauch, Baby Leafsalat

Veal and tuna

Capers, chives, baby leaf lettuce

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



**H.O.G's Currywurst vom Saalower Kräuterschwein
mit Apfelcurrysauce**

Wahl aus Purple Curry, Anapurna Curry oder Goa Curry

*H.O.G's currywurst from Saalow herb pork with
apple curry sauce*

choice of Purple Curry, Anapurna Curry or Goa Curry

mit Pommes/ *with fries*

€ 10,50

mit Brot/ *with bread*

€ 8,50

US Flanksteak 200gr

€ 40

Süßkartoffel, wilder Brokkoli, Portwein

Sweet potato, wild broccoli, port wine

Trüffel Pommes

€ 13,50

Wasabi Dip & Trüffel Mayonnaise

Truffle fries

wasabi dip & truffle mayonnaise

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Für ein wahres Geschmackserlebnis zu später Stunde – kleine Knabbereien zum Cocktail nach 22.30 Uhr.

For a true taste experience at a late hour – small nibbles with your cocktail after 10.30 p.m.

Gegrilltes Gemüse, eingelegtes Gemüse € 5,50
grilled vegetables, pickled vegetables

80g Kalamata Oliven € 4,20
mariniert mit Schnittlauch und Petersilie und Zitronenpfeffer
80g Kalamata olives
marinated with chives and parsley and lemon pepper

80g Nocellara Oliven € 4,20
mariniert mit Knoblauch und Roter Zwiebel
80g Nocellara olives
marinated with garlic and red onion

80g Flanksteak aus der Wacholder Citrus € 13,50
Baize mit Chips und Cocktailsauce
80g flank steak from the juniper Citrus Baize with chips and cocktail sauce

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Zigarren / cigars

- | | | |
|---|-----------|---------|
| Villiger Do Brasil | Brasilien | € 11,80 |
| <ul style="list-style-type: none">• <i>Mittelkräftig/medium strong</i>• <i>60 Min.</i>• <i>Erdig, kräftige Aromen, Schokolade und Kaffee</i>
<i>Earthy, strong aromas, chocolate and coffee</i> | | |
| Flor de Selva Egoista | Honduras | € 10,50 |
| <ul style="list-style-type: none">• <i>Mittelkräftig/medium strong</i>• <i>50 Min.</i>• <i>Holz, Leder, Kakao/ wood, leather, cocoa</i> | | |
| Partagas Serie D No. 4 | Kuba | € 16,00 |
| <ul style="list-style-type: none">• <i>Mittelkräftig/medium strong</i>• <i>60 Min.</i>• <i>Röstaromen, nussig, erdig/ roasted aromas, nutty, earthy</i> | | |
| H.Upmann Half Corona | Kuba | € 6,70 |
| <ul style="list-style-type: none">• <i>Leicht-Mittel/light-medium</i>• <i>20 Min.</i>• <i>Dezente Würze, Honigsüße, Kakao/ subtle spice, honey</i>
<i>sweetness, cocoa</i> | | |

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Rocky-Patel LB 1 Robusto

Honduras/Nicaragua
€ 10,90

- *Leicht /light*
- *20 Min.*
- *cremig, grasig. Perfekte Einsteigerzigarre*
creamy, grassy. Perfect entry level cigar

Macanudo Red Gigante

Honduras/Nicaragua/Ecuador
€ 9,30

- *Mittelkräftig/medium strong*
- *60-70 Min.*
- *süßlich, Leder, Holz/ sweet, leather, wood*

Zigarillos / Cigarillos

Partagas Serie Mini

Kuba

€ 1,00

[Zurück zur Übersicht / back to the overview »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin