



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!  
*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 »](#)
- [Soft Drinks & Wasser / softs and water »](#)
- [Heißgetränke / hot drinks »](#)
- [Speisen/ Food »](#)
- [Zigarren / cigars »](#)
- [Champagner / champagne »](#)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## G&T Special Serves

- Wildlife Warrior G&T**  
*Elephant London Dry Gin, Wassermelone, Minze, Tonic Water* € 16,50
- Stay Gold G&T** € 17,00  
*Bombay Sapphire Premier Cru, Goldstaub (gold dust), Tonic Water*
- The Voyage G&T (classic)** € 15,50  
*The Voyage Gin, Tonic Water*
- The Occasion G&T (fruity)** € 15,50  
*The Occasion Gin, Tonic Water*
- The Infinity G&T (citrus)** € 15,50  
*The Infinity Gin, Tonic Water*
- The Fortune G&T (herbal)** € 15,50  
*The Fortune Gin, Tonic Water*
- Cucumber & Parsley G&T** € 16,50  
*Spree Gin, Gurke (cucumber), Petersilie (parsley), Tonic Water*
- Purple Haze G&T (CBD)** € 17,50  
*Canaima Gin CBD, Butterfly Pea, Tonic Water*

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## Alkoholfreie / non-alcoholic Cocktails

**TLGT (TASTES LIKE Gin & Tonic)** € 10,00  
*Laori, Tonic Water*

**Mrs. Rose** € 11,00  
*Rose, Apfel, Limette, H2O*  
*Rose, apple, lime, H2O*

**Tropical Spice** € 11,00  
*Laori Spice No 2, Rooibos, Mango, Vanille, Zucker, Limette*  
*Laori Spice No 2, rooibos, mango, vanilla, sugar, lime*

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.



FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## House of Gin DNA Cocktails

### Provence Punch

€ 16,00

*Bombay Premiere Cru Gin, Momo Pfirsich, Rose, Zitronenthymian, Mandel, Limette*

*Bombay Premier Cru gin, momo peach, rose, Lemon thyme, almond, lime*

### Gin & Jam

€ 17,50

*Pink 1689 Gin, Rose Wermut, Kirsche, Zitronengras, Limette, Foam, Zitronenmelisse*

*Pink 1968 gin, Rose Vermouth, cherry, lemongrass, lime, foam, lemon balm*

### Boar Eyyy!

€ 17,00

*Boar Gin, Boar Caliber 1844, Johannisbeere, Vanille, Patchouli, Limette, DOM Benedictine*

*Boar gin, Boar Caliber 1844, currant, vanilla, patchouli, lime, DOM Benedictine*

### Bramble 4.0

€ 16,50

*LONEWOLF Peach & Passion Fruit Gin, Himbeere, Holunderblüte, Limette*

*LONEWOLF Peach & Passion Fruit gin, raspberry, elderflower, lime*

### Nagomi

€ 17,50

*135° East Hyōgo Dry Gin, Yuzu, Shiitake, Pflaume (plum), Scottish Fragrance*

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



**Temple of Saigon** € 17,50

*Baigur Gin, Sherry, Orange, Apfelholz Rauch  
Baigur gin, Sherry, orange, applewood smoke*

**Tabak & Smoke** € 19,50

*Kyrö Dark Gin, Ardberg Uigeadail, Honig,  
Weihrauch, Vetiver, Tabakrauch  
Kyrö Dark gin, Ardberg Uigeadail, honey, frankincense,  
vetiver, tobacco smoke*

**Shiso Gimlet (Wildlife Warrior)** € 17,00

*Elephant London Dry Gin, Shiso, Bergamotte,  
Fichtennadel, Limette  
Elephant London Dry gin, shiso, bergamot,  
spruce needle, lime*

**Premiere Cru Popcorn** € 17,00

*Bombay Premiere Cru Gin, Popcorn, Karamell,  
Rooibos, Pandan, Mandel, Limette, Tonka Popcorn  
Bombay Premier Cru gin, popcorn, caramel, rooibos, pandan,  
almond, lime, tonka popcorn*



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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @HouseOfGinBerlin



**Bitter Sweet Symphony**

€ 17,00

*Berlin Distillery Urban Garden Gin, Campari,  
Johannisbeere, Vanille, Limette*

*Berlin Distillery Urban Garden gin, Campari, currant,  
vanilla, lime*

**Grilled Mango**

€ 16,00

*Berlin Distillery Sundown Gin, Mango, Mandel,  
Limette, Spicy Ginger, Flavor Smoke*

*Berlin Distillery Sundown gin, mango, almond, lime, spicy ginger,  
flavor smoke*

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin





## Bier / beer

Berliner Pilsner	0,33l € 6,40
BRLO Helles	0,33l € 6,90
BRLO Pale Ale	0,33l € 6,90
BRLO Blurry Vision, 6,5 % Vol.	0,33l € 6,90
Schöfferhofer Hefeweizen	0,50l € 9,00
Schöfferhofer Hefeweizen (alkoholfrei/non-alcoholic)	0,50l € 8,00
BRLO NAKED (alkoholfrei/non-alcoholic)	0,33l € 6,90

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## Weißwein / white wine

Josef Ambs – Herz Über Kopf Müller-Thurgau, Kaiserstuhl, Baden	0,2l	€ 12,00
Krämer – Straight Sauvignon Blanc, Rheinhessen	0,2l	€ 9,50
Felix Mayer – Dry Mama Riesling & Sauvignon Blanc & Gewürztraminer, Pfalz	0,2l	€ 15,00
	0,75l	€ 46,00
Goldatzel – Glanzstück Riesling, Rheingau	0,2l	€ 15,00

## Rotwein / red wine

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

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## Roséwein / rosé wine

Josef Ambs – Herz über Kopf                      0,2l € 12,00  
Spätburgunder, Kaiserstuhl, Baden


Sterneisen – Poesie                                      0,2l € 16,00  
Riesling & Trollinger & Silvaner,                      0,75l € 50,00  
Württemberg

[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 €	5,50	
Sprite	0,2l €	5,50	
Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon	0,2l €	5,50	
SELTERS Classic   Naturell	0,25l €	4,50	
	0,75l €	9,50	

## Heißgetränke / hot drinks

Kaffee/coffee	€ 5,50
Cappuccino	€ 6,00
Espresso	€ 5,00

 Regionaler Bezug / delivered regionally

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @HouseOfGinBerlin







Kleines „Appetitchen“ verspürt? Wir bieten unseren Gästen mehr als unseren hauseigenen Nussmix. Lasst Euch von unseren Snacks überraschen.

*We offer our guests more than our nut mix.  
Let yourself be surprised by our snacks.*

## Bar Food

- |  |      |   |
|--|------|---|
| <b>Tomate, Reis, Rucola</b><br><i>Tomato, rice, arugula</i>  | € 9  |     |
| <b>Tatar vom Dry Aged<br/>Simmentaler Rinderfilet 50g</b><br>Kapern, Schnittlauch, Wachtel-Ei, Sardellen<br><i>Dry Aged beef fillet tartare 50g<br/>capers, chives, quail egg, anchovies</i> | € 14 |     |

-  Regionaler Bezug / delivered regionally  Laktosefrei / lactose-free  
 Vegan  Glutenfrei / gluten-free

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @HouseOfGinBerlin



### Gemischter Blattsalat

€ 19



Gurke, Radieschen, Tomaten, gebratene Putenbrust

*Mixed leaf salad*

*cucumber, radish, tomato, roast turkey breast*

### 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

### Clubsandwich

€ 25



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

*chicken breast, bacon, lettuce, fried egg, cucumber, tomato and fries*

### Fritz Blomeyer Käseauswahl

€16



Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren

3 Sorten

*Fritz Blomeyer cheese selection*

*smoked almonds, fig mustard, berries*

*3 varieties*

Regionaler Bezug / delivered regionally Laktosefrei / lactose-free

Glutenfrei / gluten-free

[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.*

**80g Kalamata Oliven**

€ 4,90



mariniert mit Schnittlauch und Petersilie und Zitronenpfeffer

***80g Kalamata olives***

*marinated with chives and parsley and lemon pepper*

**80g Nocellara Oliven**

€ 4,90



mariniert mit Knoblauch und Roter Zwiebel

***80g Nocellara olives***

*marinated with garlic and red onion*

**80g Flanksteak aus der Wacholder Citrus**

€ 15,50



**Baize mit Chips und Cocktailsauce**

***80g flank steak from the juniper citrus baize with chips and cocktail sauce***

 Laktosefrei / lactose-free

 Glutenfrei / glutein-free

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## Zigarren / cigars

### **H.Upmann Half Corona**

€ 10,00

Kuba

- *Leicht-Mittel/light-medium*
- *20 Min.*
- *dezente Würze, Honigsüße, Kakao/  
subtle spice, honey sweetness, cocoa*

### **Flor de Selva Egoista**

€ 11,00

Honduras

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

### **Balmoral Anejo XO Petit Robusto**

€ 11,00

Dom. Rep./Brasil/Nicaragua

- *Mittelkräftig/medium strong*
- *30 Min.*
- *üppig erdige Aromen, Leder, Holz/  
lush earthy aromas, leather, wood*

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin





**NUB Sun Grown 460**

€ 13,50

Nicaragua

- *Mittelkräftig/medium strong*
- *45 Min.*
- *würzig, dunkle Aromen, cremiger Rauch/spicy, dark aromas, creamy smoke*

**Rocky-Patel LB 1 Robusto**

€ 12,00

Honduras/Nicaragua

- *Mittelkräftig/medium strong*
- *50 Min.*
- *Holz, Leder, Kakao/wood, leather, cocoa*

**Partagas Serie D No. 4**

€ 22,00

Kuba

- *Mittelkräftig/medium strong*
- *60 Min.*
- *Röstaromen, nussig, erdig/roasted aromas, nutty, earthy*

**Rocky Patel Aged Limited Rare**

€ 20,00

Nicaragua/Mexico

- *Kräftig/strong*
- *90 Min.*
- *Kaffee, Schokolade, feine Süße, delikate Würze/coffee, chocolate, fine sweetness, delicate spice*

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## Zigarillos / cigarillos

**Partagas Serie Mini** € 1,00  
Kuba

## Begleitende Getränke / accompanying drinks

### Single Malt Scotch Whisky

Dalmore 12 Y € 12  
Dalmore Cigar Malt € 25  
Dalmore king Alexander III € 55  
Dalmore 21Y € 115

### Cognac

Frapin Châteu Fontpinot XO € 17,50  
Frapin Millésime 1990 27yrs € 45  
Hennessy Paradis Imperial € 165

### Cocktails

Special Serve Dalmore 21 Y Old Fashioned € 130  
Sazerac Rye, Cognac) € 18  
Old Fashioned (Rum, Whisky) € 16  
Negroni € 15

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @HouseOfGinBerlin



## Schaumwein | sparkling wine

Cuvee Blanc No. 01 prickelnd Kolonne Null (Alkoholfreier Sekt)	0,75l	€ 54
Borgo Molino Brut Gold Spumante	0,75l	€ 52
Borgo Molino Brut Gold Spumante Pink Cuvee	0,75l	€ 52
Trenz Riesling   Brut Urgestein Winzersekt Rheingau	0,1l	€ 9
	0,75l	€ 55

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## Champagne

Pommery Brut Royal	0,10l	€ 19
Pommery Brut Rosé		
Pommery Royal Blue Sky Sur Clace	0,10l	€ 23
	0,75l	€ 125
Pommery POP	0,20l	€ 25
Pommery Brut Royal	0,375l	€ 60
Pommery Brut Royal	0,75l	€ 115
Pommery Brut Rosé	0,75l	€ 145
Pommery Brut Royal Magnum	1,50l	€ 230
Pommery Brut Royal Jeroboam	3,00l	€ 490
Pommery Blanc de Blanc	0,75l	€ 120
Pommery Blanc de Noir	0,75l	€ 120
Pommery Grand Cru Vintage 2006	0,75l	€ 165
Pommery Cuvée Louise Vintage 2005	0,75l	€ 260
Pommery Cuvée Louise Vintage 2004	0,75l	€ 280
Pommery Cuvée Louise Vintage 2002	0,75l	€ 295
Pommery Cuvée Louise Vintage 1999	0,75l	€ 320
Pommery Cuvée Louise Rosé	0,75l	€ 360
Vintage 1992		

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Ruinart Brut	0,75l	€ 145
Ruinart Rosé	0,75l	€ 165
Ruinart Brut Blanc de Blancs	0,75l	€ 165
Ruinart Brut Brut Jeroboam	3,00l	€ 685
Ruinart Brut Rosé Jeroboam	3,00l	€ 745
Dom Ruinart Rosé Vintage 2007	0,75l	€ 520
Dom Ruinart Blanc de Blancs Vintage 2009	0,75l	€ 490
Charles Heidsieck Brut Reserve	0,75l	€ 115
Charles Heidsieck Brut Rosé	0,75l	€ 115
Charles Heidsieck Blanc de Millenaires 2004	0,75l	€ 415
Laurent Perrier Cuvée Rosé	0,75l	€ 190
Robe Papillon		
Laurent Perrier Cuvée Rosé Magnum	1,50l	€ 380
Vranken Diamant Brut	0,75l	€ 135
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75l	€ 135
Demoiselle Grande Cuvée Brut	0,75l	€ 120
Demoiselle Grande Cuvée Rosé Brut	0,75l	€ 125

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Dom Perignon Vintage 2012	0,75l	€ 380
Dom Perignon Vintage 2009	0,75l	€ 400
Dom Perignon Edition Michael Riedel 2006	0,75l	€ 480
Krug Grand Cuveé	0,75l	€ 460
Krug Grand Cuveé Vintage 1996	0,75l	€ 580
Veuve Cliquot La Grand Dame Vintage 2008	0,75l	€ 460
Armand de Brignac Brut	0,75l	€ 540
Bollinger La Grand Année Vintage 2004	0,75l	€ 420
Bollinger R.D. Vintage 1996, extra brut	0,75l	€ 680

*"I drink Champagne when I'm happy and when I'm sad.*

*Sometimes I drink it when I'm alone. When I have company I consider it  
obligatory. I*

*trifle with it if I'm not hungry and drink it when I am.*

*Otherwise, I never touch it -- unless I'm thirsty."*

*— Madame Lily Bollinger*

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin