

THE ALCHEMIST BERLIN FOOD

NIBBLES

EDAMAME 5€

Salt & pepper.
mit Salz & Pfeffer.

NOCELLARA OLIVES 4€

Nocellara Oliven

PADRON PEPPERS 5€

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

CHORIZO & CHEDDAR DOUGHBALLS 6€

Cheese level. Your choice.
Käsemenge. Deine entscheidung.

NORI CRISPS 4€

Lightly coated crispy seaweed, Vietnamese sweet chilli dip.

Nori Chips – zart überzogene, knusprige Algenblätter, dazu vietnamesischer Sweet Chili Dip.

PRETZEL WITH MISO BUTTER 5€ V

Brezel mit Miso-Butter

START

EPIC WINGS 7€

Choose From: Brown butter hot sauce / salt & pepper

Wählen Sie von: Braune Butter scharfe Sauce / Salz & Pfeffer.

TEMPURA PRAWN LOLLIPOPS 10€

Vietnamese sweet chilli dip.
mit vietnamesischem Sweet Chili Dip.

NOT CHICK'N PIECES 7€

Choose From: Salt & pepper / Korean gochujang.

Wählen Sie von: Salz & Pfeffer / Koreanischer Gochujang.


SALT 'N' SHAKE POTATOES 8€

Smashed Potatoes, Malt Vinegar Salt, House Garlic Sauce.


Stampfkartoffeln, Malzessigsalz, Hausknoblauchsauce.

BAO BUNS


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

Choose From: Hoisin duck 8€ / tempura tenderstem broccoli 7€ 

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

deine Wahl: Hoisin-Ente Tempura Brokkoli 

PAN-FRIED GYOZA 7€

Vietnamese sweet chilli dip.
Choose From: Vegetable  / chicken.

mit vietnamesischem Sweet Chili Dip.

deine Wahl: vegetarisch  / Hühnchen.

CRISPY FRIED HALLOUMI-STIX 9€ V

With chilli jam.
mit Chilimarmelade.

KARAAGE CAULIFLOWER 8€

Nice 'N' Spicy Sauce, House Pickled Cucumber.

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

BUTTERMILK CHICKEN 8€

Secret crispy coating, sriracha mayo.

Add: Nice 'n' spicy glaze 1€

Knuspriges Buttermilch-Hühnchen – Sriracha-Mayo.

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

SALT & PEPPER SQUID 8€

Miso mayo.
mit Miso Mayo.

CRISPY SHROOMS 7€

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

PORK BONBONS 7€

Crispy pulled pork, sriracha mayo.
knuspriges Pulled Pork, dazu Sriracha Mayo.

ROBATA PORK BELLY SKEWERS 10€

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.

ROBATA CHILLI BBQ CHICKEN SKEWERS 10€

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.

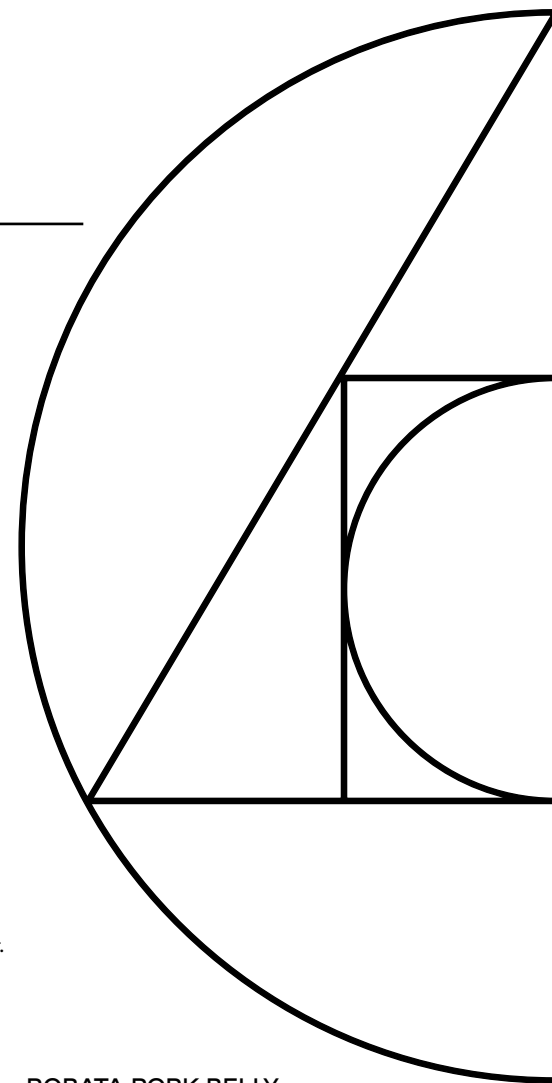
ELECTRIC PINK SALMON 10€

Beetroot cured salmon, wasabi mayo, crispy noodles, yuzu dressing.

in Rote Bete gebeizter Lachs, Wasabi Mayo, knusprige Reismüscheln, Yuzu Dressing.

KEY Legende

 Plant-Based |  V - Vegetarian
Vegan Vegetarisch



THE ALCHEMIST BERLIN FOOD

THE MAIN EVENT

ALCHEMY FISH & CHIPS 17€

Haddock in a black activated charcoal batter, mushy 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, Meerfenchel, knusprige Reismüscheln, 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 13€ / roasted miso cauliflower. 12€

Nori Chips, Jasmin-Reis, hausgemachte Katsu Sauce.

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

CHICKEN IN A BASKET 14€

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€

Plant-based pieces available.
Vegane Option Vorhanden.

LIGHTER PLATES

REMIX RICE BOWL 14€ 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.

DUCK SALAD 16€

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

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

SHARERS

ALCHEMY SHARER 25€

Crispy buttermilk chicken, tempura prawns, edamame, salt & pepper chicken wings, vegetable gyoza, padron peppers.

knuspriges Buttermilch-Hühnchen, Tempura Garnelen, Edamame, Salz & Pfeffer Chicken Wings, Gemüse-Gyoza, Pimientos de Padrón.

PLANT SHARER 25€

Tempura tenderstem broccoli bao, vegetable gyoza, edamame, salt & pepper not chick'n pieces, padron peppers, crispy shrooms.

Tempura Brokkoli Bao, Gemüse-Gyoza, Edamame, Salz & Pfeffer Hapschien, Pimientos de Padrón, Knusperpilze.

SMOKING BOARD

BOTH SERVED ON A SIGNATURE HOT SKILLET

serviert in unseren heißen, gusseisernen Pfannen

SMOKING BBQ PORK 18€

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.

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€

SESAME FETA SALAD 15€ V

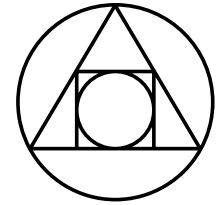
Crispy Sesame Feta, Barbecued Cucumber Yoghurt, Sumac, Flatbread Crisps, Fresh Mint, House Chopped Salad.

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

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.



HANDHELDS

ALL SERVED WITH FRIES OR SALAD

Alle gerichte nach wahl mit pommes oder salat.

KOREAN-FRIED CHICKEN BURGER 14€

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

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

FRENCH-DIP STEAK SANDWICH 17€

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 14€

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

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

CHEESEBURGER 15€

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

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

ALCHEMIST FRIED CHICKEN FLATBREAD 13€

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

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

CRISPY-FRIED HALLOUMI FLATBREAD 13€ **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€ 
Gewürzgerurken
- 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 4€

Vietnamese sweet chilli dressing.

Gemüse der Saison - mit vietnamesischem Sweet Chili Dip.

HOUSE FRIES 4€

Pommes

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

Soße Béarnaise oder Pfefferkornsoße

SALT & PEPPER FRIES 5€

Salz & Pfeffer Pommes

COLESLAW 4€

Krautsalat

HOUSE CHOPPED SALAD 4€

Haussalat

KATSU FRIES 5€


Drenched in house-made katsu sauce & sriracha mayo

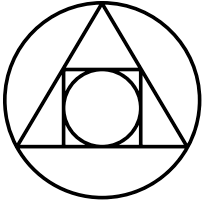
Pommes - Hausgemachte Katsu-Soße & Sriracha-Mayo.

SECRET TRUFFLE GRAVY 3€ **V**

Unsere Geheime Trüffel Bratensauce

KEY Legende

 Plant-Based | **V** - Vegetarian
Vegan Vegetarisch



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.

THE SWEET FINALE

CHURROS 8€ V

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

NEXT LEVEL CHOCOLATE BROWNIE 7€ V

Vanilla Gelato, miso caramel, chocolate
togarashi snap.

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

GELATO (3 SCOOPS) 6€

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

Gelato (3 Kugeln)

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

BAO-ARMISU 8€ V

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

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

CHOCOLATE COOKIE S'MORES 9€

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, Zitroneis, Baiser & Grand
Manier. Feuchtfrohlich und feurig.

HOT AROMAS

SMOKING ALCHEMIST TEAS 3,50€ 🌱

Bombay Chai, Earl Grey, English Breakfast,
Green Tea, Mint, Rooibos, Ginger or Mint Ginger.

Bombay Chai Bio, Earl Grey, English Breakfast, Grüner Tee, Nana-Minze,
Rotbusch, Ingwer, 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

KEY Legende

🌱 Plant-Based | V - Vegetarian
Vegan Vegetarisch

1 - Farbstoff	5 - Säuerungsmittel
2 - Milcheiweiß	6 - Stabilisatoren
3 - Schwefeldioxid	7 - Chininhaltig
4 - Koffeinhaltig	