

PROLOGUE

VORSPEISEN / STARTERS

BROTKORB / BREAD BASKET 6€

FRISCH GEBACKENES BROT, BUTTER, OLIVEN
FRESHLY BAKED BREAD, BUTTER, OLIVES

EIERSALAT AUF BROT / EGG SALAD OPEN BREAD 12€

BIO-EIER, HAUSGEMACHTE MAYONNAISE, FRÜHLINGSZWIEBEL, KNUSPRIGER SPECK
ORGANIC EGGS, HOMEMADE MAYONNAISE, SPRING ONIONS, CRISPY BACON

HÜHNCHEN RAYET AUF BROT / CHICKEN RAYET OPEN BREAD 14€

UNSERE TYPISCHE HÜHNERPASTETE, SCHWARZER PFEFFER, SCHMALZ, SENF, ESSIGGURKEN
OUR SIGNATURE CHICKEN PATE, BLACK PEPPER, SCHMALZ, MUSTARD, PICKLES

KARTOFFELSALAT AUF BROT / POTATOS SALAD OPEN BREAD 12€

HAUSGEMACHTE MAYONNAISE, KARTOFFELN, KAROTTEN, ERBSEN, ESSIGGURKE, GEZUPFTES HÄHNCHEN
HOMEMADE MAYONNAISE, POTATOS, CARROTS, PEAS, PICKLED CUCUMBER, PULLED CHICKEN

BAMIA SALAT / BAMIA SALAD 14€

SALANOVA- UND KOPFSALAT, PETERSILIE, ZUCKERSCHOTEN, GERÖSTETE MANDELN, SCHWARZER PFEFFER VINAIGRETTE MIT GEZUPFTEM HÄHNCHEN +2€
SALANOVA & LITTLE GEM LETTUCE, PARSLEY, SNOW PEAS, TOASTED ALMONDS, BLACK PEPPER VINAIGRETTE WITH PULLED CHICKEN +2€

FATUSH SALAT / FATUSH SALAD 14€

RADIESCHEN, KOHLRABI, FENCHEL, GURKEN, KIRSCHTOMATEN, ROTE ZWIEBELN, FRISCHE ZAATARBLÄTTER, PETERSILIE, MINZE, CRÈME FRAÎCHE, LABNEH-KÄSE, PULVERISIERTER SUMACH CROUTONS
RADISH, KOHLRABI, FENNEL, CUCUMBERS, CHERRY TOMATOES, RED ONIONS, FRESH ZAATAR LEAVES, PARSLEY, MINT, CRÈME FRAÎCHE, LABNEH CHEESE, POWDERED SUMAC CROUTONS

CHAPTERS

HAUPTGANG | MITTAGESSEN 12:30-15:30 UHR, EIN KOSTENLOSES

ALKOHOLFREIES/WARMES GETRÄNK

MAIN COURSES | LUNCHTIME 12:30-15:30, A FREE SOFT/HOT DRINK

QUICHE LORRAINE 14€

KNUSPRIGER TEIG, KÄSE, SPECK, SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT
CRISPY DOUGH, CHEESE, BACON, SERVED WITH GREEN SALAD

CANNELONI 14€

BÉCHAMEL, SALBEI, SPINAT, FRISCHER ZAATAR, TOMATENSAUCE
BÉCHAMEL, SAGE, SPINACH, FRESH ZAATAR, TOMATO SAUCE

BALKAN-KÄSEGEBÄCK / BALKAN CHEESE PASTRY 12€

BLÄTTERTEIG GEFÜLLT MIT MOZZARELLA UND AUBERGINEN, SERVIERT MIT CRÈME FRAÎCHE, OLIVEN UND EINGELEGTE CHILISCHOTEN
PUFF PASTRY FILLED WITH MOZZARELLA, EGGPLANT, SERVED WITH CRÈME FRAÎCHE, OLIVES AND PICKLED CHILI PEPPERS

TAGLIATELLE-RINDERRAGOUT / TAGLIATELLE BEEF RAGOUT 14€

TOMATENSAUCE, WURZELGEMÜSE, ROTWEIN, PARMESANKÄSE
TOMATO SAUCE, ROOT VEGETABLE, RED WINE, PARMESAN CHEESE

LACHSSPIESSE / SALMON SKEWERS 16€

LACHSSPIESSE, KIRSCHTOMATEN UND PASTISBUTTER, OFENKARTOFFELN, GRÜNER SALAT
SALMON SKEWERS, CHERRY TOMATOES AND PASTIS BUTTER, ROASTED POTATOES, GREEN SALAD

EPILOGUE

DESSERTS

BAKLAVA KÄSEKUCHEN MIT PISTAZIEN 8€

BAKLAVA CHEESE CAKE WITH PISTACHIOS

MARZIPANSTOLLEN MIT MANDELN & JOGHURTCREME 8€

STOLLEN MARZIPAN ALMOND & YOGURT CREAM

BEDOUI MARMORKUCHEN / BEDOUI MARMOR CAKE 8€

CHEWY CHOCOLATE CHIP 3 FOR 5€

TRIPLE CHOCOLATE ODER WEISSE SCHOKOLADE MIT ANANAS & LIMETTEN
TRIPLE CHOCOLATE OR PINEAPPLE LIME WHITE CHOCOLATE

VITRINE

TÖRTCHEN / TARTLETS 6€

CROISSANT 6€

TROPISCHES DACQUOISE / TROPICAL DACQUOISE 6€

BABKA KUCHEN / BABKA CAKE 6€

"MODERNE BRASSERIE-KÜCHE MIT ORIENTALISCHEN AROMEN IM PRECISE TALE BERLIN POTSDAMER PLATZ. FILMISCHE INTERIEURS, DIE EINE VERSCHMELZUNG VON OST UND WEST, EUROPA UND DEM ORIENT VERMITTELN. EINE SINNLICHE REISE DURCH DIE DUFTENDE ORIENTALISCHE KÜCHE MIT EUROPÄISCHEM EINSCHLAG".

"MODERN BRASSERIE CUISINE WITH ORIENTAL FLAVOURS AT PRECISE TALE BERLIN POTSDAMER PLATZ. CINEMATIC INTERIORS CONVEYING A FUSION OF EAST & WEST, EUROPE & THE ORIENT. A SENSORIAL JOURNEY THROUGH FRAGRANT ORIENTAL CUISINE WITH A EUROPEAN TWIST".

- [precisehotels.com](https://www.precisehotels.com)

BED NIGHT STORIES | ABENDKARTE | EVENING MENU

19:00 - 21:00

BROTKORB / BREAD BASKET 6€

FRISCH GEBACKENES BROT, BUTTER, OLIVEN
FRESHLY BAKED BREAD, BUTTER, OLIVES

EIERSALAT / EGG SALAD 12€

BIO-EIER, HAUSGEMACHTE MAYONNAISE, FRÜHLINGSZWIEBELN, KNUSPRIGER SPECK, MIT BROT SERVIERT
ORGANIC EGGS, HOMEMADE MAYONNAISE, SPRING ONIONS, CRISPY BACON, SERVED WITH BREAD

HÜHNCHEN RAYET & BROT / CHICKEN RAYET & BREAD 14€

UNSERE TYPISCHE HÜHNERPASTETE, SCHWARZER PFEFFER, SCHMALZ, SENF, ESSIGGURKEN, SERVIERT MIT BROT
OUR SIGNATURE CHICKEN PATE, BLACK PEPPER, SCHMALZ, MUSTARD, PICKLES, SERVED WITH BREAD

KARTOFFELSALAT / POTATOS SALAD 12€

HAUSGEMACHTE MAYONNAISE, KARTOFFELN, KAROTTEN, ERBSEN, SAURE GURKEN, GEZUPFTES HÄHNCHEN, SERVIERT MIT BROT
HOMEMADE MAYONNAISE, POTATOS, CARROTS, PEAS, PICKLED CUCUMBER, PULLED CHICKEN, SERVED WITH BREAD

KÄSETELLER / CHEESE PLATTER 12€

GEMISCHTE KÄSEPLATTE, BIRNENKONFITÜRE
ASSORTED CHEESE PLATTER, PEAR JAM

KALTE PLATTE / COLD CUT PLATTER 14€

VERSCHIEDENE AUFSCHNITTE, DIJON-SENF, ESSIGGURKE
ASSORTED COLD CUTS, DIJON MUSTARD, PICKLED CUCUMBER

GETRÄNKE / SOFTS

- ICE COFFEE** 5.5€
- STILL\SPARKLING** 0,275l 4€
- STILL\SPARKLING** 0,75l 8€
- ORANGE JUICE** 5€
- GRAPEFRUIT JUICE** 5€
- APPLE JUICE** 5€
- CRANBERRY JUICE** 5€
- TOMATO JUICE** 5€
- CHARITEA ROOBIOS** 0,33l 4.5€
- BIO ZITRON** 0,33l 4.5€
- OSTMOST APPLE RHABARBER** 0,33l 4.5€
- COCA COLA/ZERO** 0,20l 4.5€
- SPRITE** 0,20l 4.5€
- FANTA** 0,20l 4.5€
- THOMAS HENRY TONIC/ GINGER ALE/**
- BITTER LEMON** 0,20l 4.5€

CIDER

- BRLO APPLE CIDER** 0,33l 5.5€
- BRLO ROSE CIDER** 0,33l 5.5€

BIER / BEER

- BRLO HELLES** 0,33l 5€
- BRLO IPA** 0,33l 5€
- BRLO NAKED (ALCOHOL-FREE)** 0,33l 4.5€
- ALLGÄUER EDELWEISS** 0,5l 5€
- BERLINER PILS (DRAUGHT FASS)** 0,4l 4.5€

SPIRITS (6CL)

APERITIFS

- APEROL 5€
- CAMPARI 8€

VODKA

- KETEL ONE 7€

RUM

- PLANTATION WHITE THREE STARS 41,2% 7€
- GOSLING'S BLACK SEAL RUM 40% 11€

GIN

- HUMBOLDT RYE 10€
- TANQUERAY 9€
- BOMBAY 8€
- MONKEY 16€
- HENDRICK'S 13€

SINGLE MALT SCOTCH

- GLENFIDDICH 12 Y 14€
- GLENMORANGIE 10 Y 14€

BLENDED MALT SCOTCH

- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12€
- MONKEY SHOULDER 13€

JAPANESE BLENDED WHISKY FROM THE BARREL

- NIKKA 51,4% 19€

BOURBON

- JACK DANIELS 14€

COGNAC

- HENNESSY VS 15€
- RÉMY MARTIN XO 33€

BRANDY

- PISCO CONTROL GRAN PISCO 43% 8€

GRAPPA

- BERTA AQUARDENS COMPOSITA 13€
- NONINO LO CHARDONNAY BARRIQUE
- MONOVITIGNO 41% 16€

ANIS

- PASTIS 51 7€

LIQUEURS

- ADVOCAAT EGG LIQUEUR 5€
- CLEMENTINO DELLA PIANA 5€
- LIMONCELLO PALLINI 5€
- ST-GERMAIN 20% 9€

MEZCAL

- MEZCAL SAN COSME BLANCO 40% 15€

WEIN / WINE 0,150l/0,75l

WHITE

- SAUVIGNON BLANC, DR. KOEHLER 2021 , RHEINHESSEN 7€/33€
- WHITE JONATHAN, RECANTI 2021, GALILIEE 8/38€
- CHARDONNAY, PETER ZEMMER 2021, ALTO ADIGE 41€
- RIESLING HATTENHEIMER, KAUFMANN 2020, RHEINGAU 45€

CHAMPAGNE

- BRUT ROSÉ RUINART 230€
- BLANC DE BLANCS RUINART 230€
- BRUT LOUIS ROEDERER 140€

CRÉMANT

- CRÉMANT DE LOIRE BLANC 0,75L LOUIS NOBLERAY 10€/51€
- ROSÉ CRÉMANT DE LOIRE 0,75L LOUIS NOBLERAY 10€/51€

PROSECCO

- BRUT, BELLUSSI, FRIULI-VENEZIA GIULIA 7€/38€

ROSÉ

- BRUME, CÔTES DE GASCOGNE 2021, PROVENCE 6€/29€

RED

- CUVÉE PAS DE DEUX, MATTHIAS GAUL 2018, PFALZ 8€/35€
- SPÄTBURGUNDER JEAN STODDEN 2020, AHR 48€
- GUIGAL CÔTES DU RHÔNE ROUGE AOC 9€/37€
- PRIMITIVO SALENTO IGP DUE PALME 8€/35€

DESSERT WINE

- CASTELNAU DE SUDUIRAUT SAUTERNES 10€

COCKTAILS

GOLDEN SPRITZ

- ST GERMAIN, BELSAZAR WHITE, PROSECCO 10€

BERRY MOJITO

- PLANTATION 3, LEMON, SIMPLE SYRUP, BERRIES 11€

WHITE SANGRIA

- SAUVIGNON BLANC, MAPLE SYRUP, APPLE, CINNAMON 11€

NEGRONI

- BOMBAY, CAMPARI, BELSAZAR RED, ANGOSTURA 10€

APEROL SPRITZ

- APEROL, PROSECCO BRUT, ORANGE 8€

BEA SPECIAL

- TANQUERAY, GRAPEFRUIT JUICE, SIMPLE SYRUP, BITTER 11€

CUCUMBER GIN

- BOMBAY, LEMON, CUCUMBER 9€

PISCO SOUR

- PISCO, LIME JUICE, EGG WHITE, SIMPLE SYRUP, ANGOSTURA 11€

JACK SOUR

- JACK DANIELS, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP, EGG WHITE 15€

FRESH`N BLUE

- PASTIS, COCUS AND PINEAPPLE JUICE, BLUE CURACAO 11€

BLOODY MARY

- VODKA, TOMATO JUICE, LEMON JUICE, SPICY MIX, CELERY, SAUSAGE 14€

WINTER'S SPECIAL

RED`N HOT

- DRY GIN, CRANBERRY JUICE, POMEGRANATE JUICE 11€

UNDERDRESSED

- DARK RUM, FRESH SEA BUCKTHORN BERRY JUICE, SIMPLE SYRUP 12€

GLÜHWEIN (MULLED WINE)

- RED WINE, SPICES, ORANGE, APPLE, GINGER 7€

UNSER EINZIGARTIGES BAMIA-BUFFET, EIN FRISCHER SAFT, EIN HEISSGETRÄNK UND EIN HAUPTGANG IHRER WAHL - 39€ PRO PERSON
OUR VERY SPECIAL BAMIA'S BUFFET, ONE FRESH JUICE, ONE HOT DRINK AND A MAIN COURSE OF YOUR CHOICE - 39€ PER PERSON

QUICHE LORRAINE

KNUSPRIGER TEIG, KÄSE, SPECK, SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT
CRISPY DOUGH, CHEESE, BACON, SERVED WITH GREEN SALAD

BALKAN-KÄSEGEBÄCK / BALKAN CHEESE PASTRY

BLÄTTERTEIG GEFÜLLT MIT MOZZARELLA UND AUBERGINEN, SERVIERT
MIT *CRÈME FRAÎCHE*, OLIVEN UND EINGELEGTEN CHILISCHOTEN
*PUFF PASTRY FILLED WITH MOZZARELLA, EGGPLANT, SERVED WITH
CRÈME FRAÎCHE, OLIVES AND PICKLED CHILI PEPPERS*

FATUSH SALAT / FATUSH SALAD

RADIESCHEN, KOHLRABI, FENCHEL, GURKEN, KIRSCHTOMATEN, ROTE ZWIEBELN,
FRISCHE ZAATARBLÄTTER, PETERSILIE, MINZE, *CRÈME FRAÎCHE*, LABNEH-KÄSE,
PULVERISIERTER SUMACH CROUTONS
*RADISH, KOHLRABI, FENNEL, CUCUMBERS, CHERRY TOMATOES, RED ONIONS,
FRESH ZAATAR LEAVES, PARSLEY, MINT, CRÈME FRAÎCHE, LABNEH CHEESE,
POWDERED SUMAC CROUTONS*

LACHSSPIESSE / SALMON SKEWERS

LACHSSPIESSE, KIRSCHTOMATEN UND PASTISBUTTER,
OFENKARTOFFELN, GRÜNER SALAT
*SALMON SKEWERS, CHERRY TOMATOES AND PASTIS BUTTER,
ROASTED POTATOES, GREEN SALAD*

SCHOKOLADEN-BABKA FRANCH TOAST / CHOCOLATE BABKA FRANCH TOAST

AHORNSIRUP BACON, *CRÈME FRAÎCHE*
MAPLE BACON, CRÈME FRAÎCHE

EGGS BENEDICT

GETOASTETES BROT, BELEGTE EIER UND SAUCE HOLLANDAISE
SPECK / LACHS / SPINAT / CHAMPIGNONS
*TOASTED BREAD POUCHED EGGS AND HOLLANDAISE SAUCE
BACON / SALMON / SPINACH / MUSHROOMS*

EGGS OF YOUR CHOICE / EIER IHRER WAHL

IHRE EIER: RÜHREI / OMELETT / SPIEGELEI
WAHLWEISE: MERGUEZ / SPINAT / SCHINKEN / KARAMELLISIERTE
ZWIEBEL / SPECK / KÄSE
*YOUR EGGS: SCRAMBLED / OMELETTE / SUNNY SIDE UP
YOUR TOPPINGS: MERGUEZ / SPINACH / HAM / CARAMELISED
ONIONS / BACON / CHEESE*

BAMIA'S SEASONAL DISH

BRUNCH COCKTAILS

BLOODY MARY 12€

VODKA, TOMATENSAFT, ZITRONENSAFT, PIKANTE GEWÜRZE, SELLERIE, TROCKENWURST
VODKA, TOMATO JUICE, LEMON JUICE, SPICY MIX, CELERY, DRY SAUSAGE

PERSIAN DREAM 10€

PERSISCHER ZITRONENLIKÖR, KRÄUTERTONIC, ZUCKERSIRUP
PERSIAN LEMON INFUSION, BOTANICAL TONIC, SIMPLE SYRUP

BELLINI 10€

FRISCHES PFIRSICHPÜREE, CREMANT BRUT
FRESH PEACH PUREE, CREMANT BRUT

GOLDEN SPRITZ 10€

ST. GERMAIN, BELSAZAR WHITE, PROSECCO
ST. GERMAIN, BELSAZAR WHITE, PROSECCO

WHITE SANGRIA 10€

SAUVIGNON BLANC, AHORNSIRUP, APFEL, ZIMT
SAUVIGNON BLANC, MAPLE SYRUP, APPLE, CINNAMON

APEROL SPRITZ 8€

APEROL, PROSECCO BRUT, ORANGE
APEROL, PROSECCO BRUT, ORANGE

SPARKLING & ROSÉ

CRÉMANT 10€

CRÉMANT DE LOIRE BLANC 0,75L LOUIS NOBLERAY
ROSÉ CRÉMANT DE LOIRE 0,75L LOUIS NOBLERAY

PROSECCO 7€

BRUT, BELLUSSI, FRIULI-VENEZIA GIULIA

ROSÉ 6€

BRUME, CÔTES DE GASCOGNE 2021, PROVENCE