



STAY GOLD!

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

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!

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

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!*

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US @HouseOfGinBerlin



- [G&T Special Offer](#)
- [G&T Special Serve](#)
- [House of Gin Cocktails](#)
- [Alkoholfrei / Alcohol-free Cocktails](#)
- [Premium Gins](#)
- [Tonics](#)
- [Bier / Beer](#)
- [Weißwein / White wine](#)
- [Rotwein / Red wine](#)
- [Roséwein / Rosé wine](#)
- [Schaumwein / Sparkling wine](#)
- [Champagne](#)
- [Softs & Wasser / Water](#)
- [Heißgetränke / Hot beverages](#)
- [Snacks](#)

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US @HouseOfGinBerlin



G&T Special Offer

Wer zuerst kommt, mahlt zuerst!

Wir bieten Ihnen eine exklusive Auswahl an Gin-Sorten, die nur für einen begrenzten Zeitraum verfügbar sind.

First come, first served!

We offer you an exclusive selection of gin varieties that are only available for a limited time.

MARTIN MILLER'S Westbourne Strength G&T € 14,00
Wacholder, holzige Noten & Kirsche, mit einem zarten Brandy-Akzent.

Juniper, woody notes & cherry, with a delicate brandy accent.

THE ORI'GIN'AL – Pure Pleasure G&T € 14,00
Grapefruit, Orange, Zitrone, Limette, Thymian, Oregano, Kardamom, Paradieskörner & Wacholder.

Grapefruit, orange, lemon, lime, thyme, oregano, cardamom, grains of paradise & juniper.

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



GIN SUL - Hamburg Dry G&T

€ 14,00

Frisch & mild. Die Würze vom Wachholder & die Leichtigkeit der Zitrone vereinen sich mit blumigen Noten.

Fresh & mild. The spiciness of juniper and the lightness of lemon combine with floral notes.

SYLVAN DRY GIN G&T

€ 14,00

Wachholder & Wildblumen in der Nase. Rein, mit Noten von grünem Gras, goldenes Zitrus, weißer Pfeffer & einem runden, floralen Körper.

Juniper & wild flowers on the nose. Clean, with notes of green grass, golden citrus and white pepper and a round, floral body.

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



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 VOYAGE IN THE BARREL G&T € 14,50
The Voyage Gin barrel aged, Tonic Water

THE OCCASION G&T (fruity) € 14,50
The Occasion Gin, Tonic Water

THE INFINITY G&T (citrus) € 14,50
The Infinity Gin, Tonic Water

THE FORTUNE G&T (herbal) € 14,50
The Fortune Gin, Tonic Water

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US @HouseOfGinBerlin



House of Gin Cocktails

HOTEL BUS

€ 15,50

Pea Flower Infusion, Bombay Sapphire Premier Cru, St Germain Holunder, Triple Sec, Eiweiß, Zitronensaft, Mandel Sirup, Zitronenzeste

Pea flower infusion, Bombay Sapphire Premier Cru, St Germain elderflower, Triple Sec, egg white, lemon, almond sirup, lemon zest

APPLE PIE MARTINI

€ 16,00

Bombay Sapphire Gin, Calvados, Verjus, Gewürz-sirup, Apfelsaft, Nelkenspray, Apfel, Zitronengras Sorbet

Bombay Sapphire Gin, Calvados, Verjus, spicy sirup, apple juice, cloves spray, apple, lemongrass sorbet

BRAMBLE 4.5

€ 16,00

Bombay Sapphire Gin, Crème de Cassis, Pfirsichpüree, Zitronensaft, Honig, Zitronengras-spray

Bombay Sapphire gin, Crème de Cassis, peach purée, lemon juice, honey, lemongrass spray

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



NOT A NEGRONI

€ 16,00

Bombay Sapphire Gin, Antica Formula Wermut, Campari, braune Zimtbutter, getrocknete Orange

Bombay Sapphire gin, Antica Formula Vermouth, Campari, brown cinnamon butter, dried orange

HOT DATE SWIZZLE

€ 16,00

Japanischer Roku Gin, Sake, Kokosnusswasser, Limettensaft, Gewürzsirup, Kefirblätter

Roku Gin Japanese Style, sake, coconut water, lime juice, spice sirup, kefir leaves

T.B.C.G.

€ 16,00

Bombay Sapphire Gin, Thai Basilikum, Gurke, Limetten-saft, Zucker

Bombay Sapphire gin, Thai basil, cucumber, lime juice, sugar

NEW YORK POPCORN

€ 16,00

Brooklyn Gin, Popcorn, Pandan, Mandel, Limette, Tonka Popcorn

Brooklyn gin, popcorn, pandan, almond, lime, tonka popcorn

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US @HouseOfGinBerlin



Alkoholfreie Cocktails / non-alcoholic cocktails

TLGT (TASTES LIKE GIN & TONIC)

€ 11,00

Alkoholfreier Gin, Tonic Wasser

Non-alcoholic gin, Tonic water

BERLIN CALLING

€ 11,00

Martini Floreale, Gurke, Minze, Apfelsaft, Zitronensaft,
Agaven Dicksaft

*Martini Floreale, cucumber, mint leaves, apple juice,
lemon juice, agave sirup*

GIN TASTINGS

Frag uns gerne nach unseren Gin
Tastings.

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



Premium Gins

England

Bathtub Navy Strenth € 12,00
Kardamon, Koriander, Nelke, Wacholder, Zimt
Cardamom, coriander, clove, juniper, cinnamon

Beefeater Crown Jewel € 20,00
Geheime Rezeptur, Wacholder
Secret recipe, juniper

Bombay Premier Cru € 12,00
Wacholder, Zitrone
Juniper, lemon

Bombay Sapphire € 10,00
Engelwurz, Koriander
Angelica, coriander

Hayman's Royal Dock London € 10,00
Schwarzer Pfeffer, Minze, Zitrone
Black pepper, mint, lemon

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



Schottland / Scotland

The Botanist Islay € 9,00
Süßes Menthol, Apfelminze, Waldblüten, Wacholder, Koriander
Sweet menthol, apple mint, forest blossoms, juniper, coriander

Deutschland / Germany

Boar Dry, Baden-Württemberg € 11,00
Lavendel, Thymian, Trüffel, Wacholder, Zitrone
Lavender, thyme, truffle, juniper, lemon

Iris Gin, Schwarzwald € 14,00
Brombeerblätter, Lavendel, Rosmarin, Schlehen, Wacholder
Blackberry leaves, lavender, rosemary, sloes, juniper

Juniper Jack, Dresden € 10,00
Kiefernadeln, Moltebeere, Wacholder Gin
Pine needles, cloudberry, juniper

The Illusionist, Bayern € 10,50
Geheime Rezeptur, Wacholder
Secret recipe, juniper

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



International

Alkemist, Spanien / Spain € 9,00

Fenchel, Kamille, Muskattraube, Salbei, Thymian, Wacholder

Fennel, camomile, mace, sage, thyme, juniper

Amazonian, Peru € 12,00

Aguaymanto, Brazilnut, Tonkabohne, Wacholder, Zitrone

Aguaymanto, brazil nut, tonka, juniper, lemon

Brooklyn, USA € 12,00

Gojibeeren, Gänseblümchen, Orange

Goji berries, daisies, orange

Kyrö Koskue Aged, Finnland / Finland € 10,00

Birkenblätter, Cranberries, Mädesüß, Wacholder

Birch leaves, cranberries, meadowsweet, juniper

Malfy, Italien / Italy € 9,50

Wacholder, Lakritze, Zitrus

Juniper, licorice, citrus

Roku, Japan € 10,00

Kirschblüte, Sencha Tee, Wacholder, Yuzuschalen

Cherry blossom, Sencha tea, juniper, Yuzu peel

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



Tonics

Thomas Henry Tonic	0,2l	€ 5,00
Franklin Malloran	0,2l	€ 5,00
Franklin Rosmarin / Tonic	0,2l	€ 5,50
Mountain Classic	0,2l	€ 5,50
Aqua Monaco	0,2l	€ 4,50
Mistelhain Tonic	0,2l	€ 5,50

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
Schöffelhofer Hefeweizen	0,50l	€ 9,00

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



Alkoholfrei / *non-alcoholic*

Schöffelhofer Hefeweizen	0,50l	€ 8,00
BRLO NAKED	0,33l	€ 6,90

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	0,2l	€ 15,00
Riesling & Sauvignon Blanc & Gewürztraminer, Pfalz	0,75l	€ 46,00
Goldatzel – Glanzstück Riesling, Rheingau	0,2l	€ 15,00

Rotwein / Red wine

Krämer – Red Stuff	0,2l	€ 10,50
Cabernet Sauvignon & Spätburgunder, Rheinhessen		

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



Oliver Zeter – Der kleine Bär 0,2l € 12,00
Cuvée Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon &
ein wenig Syrah, Pfalz

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

Schaumwein / Sparkling wine

Cuvée Blanc Kolonne Null 0,75l € 54,00
Alkoholfrei / non-alcoholic

Borgo Molino Brut Gold Spumante 0,10l € 9,00
0,75l € 54,00

Borgo Molino Brut Rosé Spumante 0,10l € 9,00
Pink Cuvée 0,75l € 54,00

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



Strauch Riesling Sekt Brut	0,10l	€ 9,50
	0,75l	€ 55,00

Champagne

Im Glass / *By the glass*

Pommery Brut Royal	0,10l	€ 19,00
Pommery Brut Rosé	0,10l	€ 23,00
Pommery POP	0,20l	€ 25,00

Flaschen / *Bottles*

	0,375l	0,75l
Pommery Brut Royal	€ 60,00	
Pommery Brut Royal		€ 115,00
Pommery Brut Rosé		€ 145,00
Pommery Royal Blue Sky sur Glace		€ 125,00
Pommery Blancs de Blancs		€ 120,00
Pommery Blancs de Noirs		€ 120,00
Pommery Grand Cru Vintage 2006		€ 165,00
Pommery Cuvée Louise Vintage 2005		€ 260,00
Pommery Cuvée Louise Vintage 2004		€ 280,00
Pommery Cuvée Louise Vintage 2002		€ 295,00
Pommery Cuvée Louise Vintage 1999		€ 320,00

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



Pommery Cuvée Louise Rosé Vintage 1992	€ 360,00
Ruinart Brut	€ 145,00
Ruinart Rosé	€ 165,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs	€ 165,00
Dom Ruinart Rosé Vintage 2007	€ 520,00
Dom Ruinart Blanc de Blancs Vintage 2009	€ 490,00
Charles Heidsieck Brut Reserve	€ 115,00
Charles Heidsieck Brut Rosé	€ 115,00
Charles Heidsieck Blancs de Millenaires 2004	€ 415,00
Laurent Perrier Cuvée Rosé Robe Papillon	€ 190,00
Vranken Diamant Brut	€ 135,00
Moët & Chandon Rosé Imperial	€ 135,00
Demoiselle Grande Cuvée Brut	€ 120,00
Demoiselle Grande Cuvée Rosé Brut	€ 125,00
Dom Pérignon Vintage 2012	€ 380,00
Dom Pérignon Vintage 2009	€ 400,00
Dom Pérignon Edition Michael Riedel 2006	€ 480,00
Krug Grand Cuvée	€ 460,00
Krug Grand Cuvée Vintage 1996	€ 580,00

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



Veuve Cliquot La Grande Dame Vintage 2008 € 460,00

Armand de Brignac Brut € 540,00

Bollinger La Grande Année Vintage 2004 € 420,00

Bollinger R.D. Vintage 1996, Extra Brut € 680,00

Magnum & Jeroboam

	1,5l	3,00l
Pommery Brut Royal Magnum	€ 230,00	
Pommery Brut Royal Jeroboam		€ 490,00

Ruinart Brut Jeroboam € 685,00

Ruinart Brut Rosé Jeroboam € 745,00

Laurent Perrier Cuvée Rosé Magnum € 380,00

Soft Drinks & Wasser / Softs & water

Coca-Cola / Zero 0,20l € 5,50

Sprite 0,20l € 5,50

Thomas Henry Ginger Ale 0,20l € 5,50

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



Thomas Henry Bitter Lemon	0,20l	€ 5,50
SELTERS Classic Naturell	0,25l	€ 4,50
	0,75l	€ 9,50

Heißgetränke / Hot beverages

Tasse Kaffee / <i>cup of coffee</i>	€ 5,00
Cappuccino	€ 5,50
Espresso	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 6,20
Milchkaffee	€ 5,20
Kännchen "Althaus" Tee / <i>pot of tea</i>	€ 8,30

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



Snacks

Eingelegte Oliven / <i>Marinated olives</i>	€ 4,20
Gepickelte Trauben / <i>Pickled grapes</i>	€ 3,00
Chickenfingers <i>Wasabi, Sweet Chili</i>	€ 9,00
Potted Salmon <i>Miso, Kimchi</i>	€ 11,50
Caesar „on the hand“ <i>Kopfsalat, Kapern, Sardelle, Parmesan</i> <i>Lettuce, capers, anchovy, parmesan</i>	€ 7,50
Beefburger Cheddar, Tomate, eingelegte Gurke, Salat <i>Cheddar cheese, tomato, pickled cucumber, lettuce</i>	€ 21,00
Classic Club Sandwich Putenbrust, Bacon, Rote Zwiebel, Tomate, eingelegte Gurke <i>Turkey breast, bacon, red onion, tomato, pickled cucumber</i>	€ 21,00
HPB Trüffel Pommes <i>HPB truffle fries</i>	€ 14,50
Potted apple crumble , <i>Schokolade</i> <i>Apple, chocolate</i>	€ 9,50

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