



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



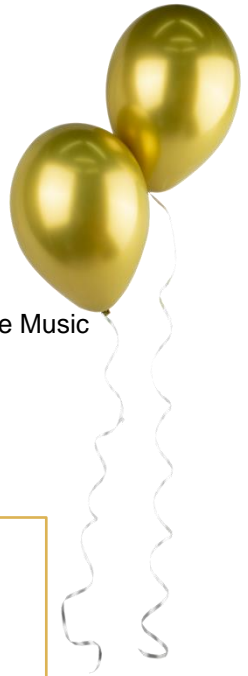
@HouseOfGinBerlin



## Golden Circus Silvesterparty

31. Dezember 2022, ab 21 Uhr

Best Gin Tonics  
Live Musik des Kollwitz Ensembles – Jazz & Sax House Music  
DJ  
Burlesque Show der Allure Showgirls  
Golden Circus Ambiente  
Vintage Photobox  
Dresscode: Party Chic



### Drinks Package – € 115

- ✓ Welcome Drink
- ✓ Free Flow Getränke den ganzen Abend\*:  
Golden Circus Cocktails\*\* & Longdrinks  
Wein  
Bier  
alkoholfreie Getränke  
Mitternachtschampagner  
Mitternachtsimbiss

### Food & Drinks Package – € 189 wie das Drinks Package

- +
- ✓ garantierte Plätze mit Tischen oder an der Bar
- ✓ Food Etagere mit Austern, Kaviar & Hummer, etc.
- ✓ Welcome Drink

\*Getränke bis 3.30 Uhr

\*\*Cocktails bis 1 Uhr

[Jetzt TICKET sichern »](#)



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



Glühwein ist ein echter Klassiker zur Weihnachts- und Winterzeit. Wer aber einmal etwas Neues ausprobieren will, sollte unseren Glüh-Gin testen.

*Mulled wine is a traditional drink during winter, especially around Christmas. But if you want to try something new, you should try our glow gin.*

Glühwein / mulled wine € 7,00

Glühgin / glow gin € 9,50

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

- Stay Gold G&T** € 16,50  
*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 Wasser*
- The Infinity G&T (citrus)** € 15,50  
*The Infinity Gin, Tonic Wasser*
- The Fortune G&T (herbal)** € 15,50  
*The Fortune Gin, Tonic Wasser*
- G&T Melone** € 15,50  
*Spree Melon & Rhubarb Gin, Wassermelone, Tonic Water*
- Herbal Urban G&T** € 15,50  
*Birds Gin, Tonic Water*
- Cucumber Szechuan** € 16,00  
*Spree Gin, Gurke (cucumber), Szechuan, Tonic Water*
- Purple Haze G&T (CBD)** € 17,50  
*Canaima Gin CBD, Butterfly Pea, Tonic Water*

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## Alkoholfreie / non-alcoholic Cocktails

**Exotic** € 9,00  
*Papaya / Holunderblüte / Limette / Bubbles*  
*Papaya / elderflower / lime / bubbles*

**Geisha** € 9,00  
*Jasmin / Mango / Limette / H2O*  
*Jasmine / mango / lime / H2O*

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

### **Gin & Jam**

€ 17,50

*Pink 1689 Gin / Rose Wermut / Kirsche / Zitronengrass /  
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*

### **Beets & Roots (Experimental)**

€ 16,00

*Berlin Urban Gin / Port 10 Y / Rote Beete / Bergamotte /  
Limette / Bergwiesenheu*

*Berlin Urban Gin / Port 10 Y / beetroot / bergamot / lime /  
mountain meadow hay*

### **Grilled Papaya**

€ 16,00

*Boar Gin / Papaya / Mandel / Limette / Spicy Ginger /  
Flavor Smoke*

*Boar Gin / papaya / almond / lime / spicy ginger /  
Flavor Smoke*

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin





**Temple of Saigon** € 17,00

*Baigur Gin / Sherry / Orange / Apfelholz Rauch*

*Baigur Gin / Sherry / orange / applewood smoke*

**HOG Bramble 3.0** € 15,50

*Brewdog Cactus & Lime Gin / Schwarze Johannisbeere /  
Limette / Orange*

*Brewdog Cactus & Lime Gin / blackcurrant / lime / orange*

**Peach & Rose Sherbet** € 17,00

*Hayman's Peach & Rose / Weinbergpfirsich /*

*Zitronenthymian / Limette / Bubbles*

*Hayman's Peach & Rose / vineyard peach / lemon thyme /  
lime / bubbles*

**Urban Garden** € 17,00

*Niemand Gin / Birne / Vanille / Rosmarin / Limette*

*Niemand Gin / pear / vanilla / rosemary / lime*

**Aronia** € 16,00

*Kukmirn Aronia Gin / Kamille / Grapefruit / Limette*

*Kukmirn Aronia Gin / chamomile / grapefruit / lime*



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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



**Melon & Mint** € 16,50

*Bombay Premiere Cru Gin / Wassermelone / Minze /  
Mandel / Limette / Schlangengurke*

*Bombay Premiere Cru Gin / watermelon / mint /  
almond / lime / cucumber*

**Aficionado** € 19,50

*Frapin VSOP Cognac / Nouaison Gin / Rose Wermut /  
Zitronengras (lemongrass) / Flavor Smoke*

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## Bier / beer

|   |                              |
|---|------------------------------|
| Berliner Pilsner                          | 0,33l € 5,90<br>0,50l € 8,50 |
| BRLO Helles                               | 0,33l € 6,50                 |
| BRLO Pale Ale                             | 0,33l € 6,50                 |
| BRLO Berlin Jam, 3,5 % Vol.               | 0,33l € 6,50                 |
| BRLO Blurry Vision, 6,5 % Vol.            | 0,33l € 6,50                 |
| BRLO NAKED<br>(alkoholfrei/non-alcoholic) | 0,33l € 6,50                 |
| Schöfferhoffer Hefeweizen                 | 0,50l € 8,50<br>0,50l € 7,50 |

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## **Weißwein / white wine**

Josef Ambs – Herz Über Kopf 0,2l € 8,50  
Müller – Thurgau, Kaiserstuhl, Baden

Krämer – Straight 0,2l € 9,50  
Sauvignon Blanc, Rheinhessen

Dry Mama, Pfalz Mayer Weine Divers 0,2l € 15,00  
0,7l € 46,00

Glanzstück, Rheingau Goldatzel Riesling 0,2l € 15,00  
0,7l € 46,00

## **Rotwein / red wine**

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

Château le Boscq 0,2l € 16,00  
Cru Bourgeois, Médoc

Lange Twins Sand Point 0,2l € 16,00  
Cabernet Sauvignon 0,7l € 51,00

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## Roséwein / rosé wine

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

Poesie Rosé 2020 0,2l € 14,00  
Württemberg Sterneisen Weißburgunder 0,7l € 42,00

## Prosecco

Trenz Riesling, Brut Urgestein 0,1l € 8,50  
Winzersekt, Rheingau 0,7l € 55,00

## Soft Drinks & Wasser / softs and water

Coca-Cola / Zero 0,2l € 5,00  
Sprite 0,2l € 5,00  
Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon 0,2l € 5,00  
SELTERS Classic | Naturell 0,25l € 4,50  
0,75l € 8,50

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



## 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



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

**3erlei Paprika** € 9  
*3 kinds of pepper*

**Tatar vom Dry Aged Simmentaler Rinderfilet** € 14  
Champignons, Schafskäse, Zwiebel, Sardellen  
*Dry Aged Simmental beef fillet tartare  
mushrooms, feta cheese, onion, anchovies*

[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

**Trüffel Pommes** € 13,50

Wasabi Dip & Trüffel Mayonnaise

*Truffle fries*

*wasabi dip & truffle mayonnaise*

**Clubsandwich** € 23

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

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

**Fritz Blomeyer Käseauswahl** €15

Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren  
3 Sorten

*Fritz Blomeyer cheese selection*

*smoked almonds, fig mustard, berries  
3 varieties*

[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**

€ 4,20

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

- *Mittelkräftig/medium strong*
- *60 Min.*
- *Erdig, kräftige Aromen, Schokolade und Kaffee*  
*Earthy, strong aromas, chocolate and coffee*

**Flor de Selva Egoista**                      Honduras                      € 10,50

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

**Partagas Serie D No. 4**                      Kuba                      € 16,00

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

**H.Upmann Half Corona**                      Kuba                      € 6,70

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

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



**Rocky-Patel LB 1 Robusto** Honduras/Nicaragua € 10,90

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

**Macanudo Red Gigante** Honduras/Nicaragua/Ecuador € 9,30

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

**CAO Mortal Coil Toro** Honduras/Nicaragua/Dom.Rep € 12,50

- *Kräftig/ strong*
- *90 Min.*
- *Kaffee, Erde, Pfeffer/ coffee, earthy, pepper*

## Zigarillos / Cigarillos

**Partagas Serie Mini**

Kuba

€ 1,00

[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 € 46

Borgo Molino Brut Gold Spumante Pink Cuvee 0,75l € 46

Trenz Riesling | Brut Urgestein Winzersekt Rheingau 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                      |        |       |
| 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 |

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Dom Ruinart Rosé Vintage 2007                  | 0,75l | € 520 |
| Dom Ruinart Blanc de Blancs<br>Vintage 2009    | 0,75l | € 490 |
| Charles Heidsieck Brut Reserve                 | 0,75l | € 115 |
| Charles Heidsieck Brut Rosé                    | 0,75l | € 115 |
| Charles Heidsieck<br>Blanc de Millenaires 2004 | 0,75l | € 415 |
| Laurent Perrier Cuvée Rosé<br>Robe Papillon    | 0,75l | € 190 |
| 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 |
| Dom Perignon Vintage 2012                      | 0,75l | € 380 |
| Dom Perignon Vintage 2009                      | 0,75l | € 400 |
| Dom Perignon<br>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<br>Vintage 2008    | 0,75l | € 460 |

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Armand de Brignac Brut                   | 0,75l | € 540 |
| Bollinger La Grand Année<br>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*

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin