



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 Cocktails
- Premium Gins
- Tonic
- Bier / beer
- Weißwein / white wine
- Rotwein / red wine
- Roséwein / rosé wine
- Soft Drinks & Wasser / softs and water
- Begleitende Getränke / accompanying drinks
- Schaumwein | sparkling wine
- Champagne

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



G&T Special Serves

Stay Gold G&T <i>Bombay Sapphire Premier Cru, Goldstaub (gold dust), Tonic Water</i>	€ 17,00
The Voyage G&T (classic) <i>The Voyage Gin, Tonic Water</i>	€ 15,50
The Occasion G&T (fruity) <i>The Occasion Gin, Tonic Water</i>	€ 15,50
The Infinity G&T (citrus) <i>The Infinity Gin, Tonic Water</i>	€ 15,50
The Fortune G&T (herbal) <i>The Fortune Gin, Tonic Water</i>	€ 15,50

[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

Alkoholfreier Gin, Tonic Water

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

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 Cocktails

Apple Pie Martini

€ 16,00

Elefant Gin, Calvados, Verjus, Gewürzsirup, Apfelsaft, Nelkenspray, Apfel – Zitronengras Sorbet

Elephant Gin, Calvados, Verjus, Spicysirup, Applejuice, Cloves Spray, Apple – Lemongras Sorbet

Bramble 4.5

€ 16,50

Bombay Sapphire Gin, Crème de Cassis, Pfirsischpüree, Zitronensaft, Honig, Vanillezucker, Zitronengrasspray

Bombay Sapphire Gin, Crème de Cassis, Peach Puree, Lemonjuice, Honey, Vanilla Sugar, Lemongrasspray

Not a Negroni

€ 16,50

Bombay Sapphire Gin, Antica Formula Wermut, Campari, braune Zimtbutter, Zimtstange

Bombay Sapphrie Gin, Antica Formula Vermouth, Campari, brown Cinnamon Butter, Cinnamon Stick

Hot Date Swizzle

€ 16,50

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

Gin Japanese Style, Sake, Coconut Water, Lime Juice, Spice Sirup, Kefir Leaves

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



T.B.C.G.

€ 16,50

Bombay Sapphire Gin, Thai Basilium, Gurke, Limettensaft, Zucker

Bombay Sapphire Gin, Thai Basil, Cucumber, Lime Juice, Sugar

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



Premium Gins

England

Bathtub navy Strenth, €13,00
*Kardamon, Koriander, Nelke, Wacholder, Zimt
cardamom, coriander, clove, juniper, cinnamon*

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

Bombay Premier Cru, € 13,50
*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*

East London Premium Batch No.2 € 13,00
*Zitrone, Wacholder
lemon,, juniper*

Martin Millers Westbourne Strength € 13,00
*Orange, Wacholder, Zimt
orange, juniper, cinnamon*

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Schottland/ Scotland

The Botanist Islay €10,00
*süßes Menthol, Apfelminze, Waldblüten,
Wacholder, Koriander*
sweet menthol, apple mint, forest blossoms, juniper, coriander

Tanqueray No.10 Fife, Scotland € 26,50
Angelikawurzel, Koriander, Wacholder
Angelica root, coriander, juniper

Deutschland/ Germany

Boar Dry, Baden-Württemberg € 12,00
Lavendel, Thymian, Trüffel, Wacholder, Zitrone
lavender, thyme, truffle, juniper, lemon

Gin Sul, Hamburg € 19,00
Grapefruit, Zitrone
grapefruit, lemon

Iris Gin, Schwarzwald €16,00
Brombeerblätter, Lavendel, Rosmarin, Schlehen, Wacholder
blackberry leaves, lavender, rosemary, sloes, juniper

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

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



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

Urban Gin, Berlin € 10,00
handgepflückte Kräuter, Waldmeister, Minze, Kamille,
Holunderblüte, Vanille, Pfeffer
hand-picked herbs, woodruff, mint, camomile, elderflower, vanilla,
pepper

International

Alkemist, Spanien/Spain € 10,00
Fenchel, Kamille, Muskattraube, Salbei, Thymian, Wacholder
fennel, camomile, mace, sage, thyme, juniper

Amazonian, Peru € 12,00
Aguaymanto, Brazilnut, Tonkabohne, Wacholder, Zitrone
aguaymanto, brazilnut, tonka, juniper, lemon

Brooklyn, USA € 13,00
Gojibeeren, Gänseblümchen, Orange
goji berries, daisies, orange

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Kyrö Koskue Aged Finnland/ finland € 11,00

Birkenblätter, Cranberries, Mädesüß, Wacholderbirch leaves, cranberries, meadowsweet, juniper

Malfy, Italien/Italy € 10,50

*Wacholder, Lakritze, Zitrus
juniper, licorice, citrus*

Roku, Japan € 12,00

*Kirschblüte, Sencha Tee, Wacholder, Yuzuschalen
cherry blossom, Sencha tea, juniper, yuzu peel*



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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Tonic

Franklin Malloran	0,2l	€ 5,50
Franklin Rosmarin	0,2l	€ 6,50
Franklin Tonic Classic	0,2l	€ 6,50
Montain Classic	0,2l	€ 5,50
Thomas Henry Tonic	0,2l	€ 5,50
Aqua Monaco	0,2l	€ 4,50

[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 Spätburgunder, Kaiserstuhl, Baden	0,2l € 12,00
Sterneisen – Poesie Riesling & Trollinger & Silvaner, Württemberg	0,2l € 16,00 0,75l € 50,00

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Soft Drinks & Wasser / softs and water

Coca-Cola / Zero	0,20l € 5,50
Sprite	0,20l € 5,50
Thomas Henry Ginger Ale	0,20l € 5,50
Bitter Lemon	0,20l € 5,50
SELTERS Classic Naturell	0,25l € 4,50 0,75l € 9,50

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



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 Château 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

Cuveé Blanc Kolonne Null <i>Alkoholfrei/ non-alcoholic</i>	0,75l € 54
Borgo Molino Brut Gold Spumante	0,75l € 9,5
Borgo Molino Brut Gold Spumante Pink Cuveé	0,20l € 15
Strauch Riesling Sekt Brut	0,10l € 9,5
Strauch Riesling Sekt Brut	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



Snacks

Eingelegte Oliven/ € 4,20
marinated olives

Gepickelte Trauben/ € 3,00
pickled grapes

Chickenfingers, € 9,00
Wasabi/ Sweet Chili

Potted Salmon € 11,50
Miso/Kimchi

Caesar „on the hand“ € 7,50
Kopfsalat / Kapern / Sardelle / Parmesan
lettuce / capers / anchovy / parmesan

Beefburger € 21,00
Cheddar / Tomate / eingelegte Gurke / Salat
cheddar cheese / tomato / pickled cucumber / lettuce

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin



Classic Club Sandwich

€ 21,00

Putenbrust / Bacon / Rote Zwiebel / Tomate / eingelegte Gurke

turkey breast / bacon / red onion / tomato / pickled cucumber

HPB Trüffel Pommes

€ 14,50

HPB truffle fries

Potted apple crumble

€ 9,50

Apfel/ Schokolade

apple/ chocolate

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@HouseOfGinBerlin