



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 »](#)



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

MARTIN MILLER'S Gin Summerful G&T €14,00

Lavendel, Minze, Rosmarin, Salbei, Thymian, Wacholder, Zitrusfrucht

Lavender, mint, rosemary, sage, thyme, juniper, citrus fruit

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



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*

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
Wacholder & 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

THORN MINT SMASH € 16,50
Kumquats, Bombay Sapphire Gin Rosinen-Mohn
Infusion, St Germain Honig Sirup, Limette
*Kumquats, Bombay Sapphire gin raisins-poppy
infusion, St Germain honey syrup, lime*

NASTY CARROT € 17,00
Bulleit Bourbon Karotten Infusion, Kardamom,
Kräuterlikör, Karotten, Chartreuse
*Bulleit Bourbon carrot infusion, cardamom, herbal
liqueur, carrots, Chartreuse*

EMERALD GIMLET € 17,00
Bombay Sapphire Chili Gin Infusion, Kiwi- &
Koriandersirup, Kiwi
Chilli gin, kiwi & coriander syrup, kiwi

PALE ALE SMASH € 16,00
Bombay Sapphire Gin Rosinen-Mohn Infusion, BRLO
Pale Ale, Zitrone, Ahornsirup
*Bombay Sapphire Gin raisins-poppy infusion, BRLO
Pale Ale, lemon, maple syrup*

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



SSIO FAT WASH € 17,00
Bulleit Bourbon Fat Wash, Zitrone, Tonka, Eiweiß,
Keks
*Bulleit Bourbon Fat Wash, lemon, tonka, egg white,
biscuit*

CRYSTAL MOJITO € 15,00
Sous-vide Minz Rum, Soda, Limette
Sous-vide mint rum, soda, lime

MEDICATED € 20,00
Below 42 Vodka, Likör 43, Tonka, Limette, Maracuja,
Eiweiß, Champagner
*Below 42 Vodka, liqueur 43, tonka, lime, passion fruit,
egg white, champagne*

PURPLE MONARCH € 17,00
Bombay Sapphire Gin, Anchantee Sirup, Pfirsichlikör,
Eiweiß
*Bombay Sapphire Gin, butterfly pea syrup, peachtree
peach liqueur, egg white*

T.B.C.G. € 16,00
Bombay Sapphire Gin, Thai Basilikum, Gurke,
Limettensaft, Zucker
*Bombay Sapphire gin, Thai basil, cucumber, lime juice,
sugar*

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



NEW YORK POPCORN

€ 16,00

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

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

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 »](#)



Premium Gins

England

Bathtub Navy Strength	€ 12,00
Kardamon, Koriander, Nelke, Wacholder, Zimt <i>Cardamom, coriander, clove, juniper, cinnamon</i>	
Beefeater Crown Jewel	€ 20,00
Geheime Rezeptur, Wacholder <i>Secret recipe, juniper</i>	
Bombay Premier Cru	€ 12,00
Wacholder, Zitrone <i>Juniper, lemon</i>	
Bombay Sapphire	€ 10,00
Engelwurz, Koriander <i>Angelica, coriander</i>	
Hayman's Royal Dock London	€ 10,00
Schwarzer Pfeffer, Minze, Zitrone <i>Black pepper, mint, lemon</i>	

[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

Alkchemist, 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 0,2l € 12,00
Müller-Thurgau, Kaiserstuhl, Baden

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

Felix Mayer – Dry Mama 0,2l € 15,00
Riesling & Sauvignon Blanc & 0,75l € 46,00
Gewürztraminer, Pfalz

Goldatzel – Glanzstück 0,2l € 15,00
Riesling, Rheingau

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

Pommery Brut Royal Magnum 1,5l € 230,00

Pommery Brut Royal Jeroboam 3,00l € 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 / *Marinated olives* € 4,20

Gepickelte Trauben / *Pickled grapes* € 3,00

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



Reuben Sandwich € 19,00
Brisket, hausgebackenes Brot, frisches Sauerkraut,
Dijonsenf, Pickles
Brisket, homemade bread, fresh sauerkraut, Dijon
mustard, pickles

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



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

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, Schokolade € 9,50
Apple, chocolate

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