
1000°
TAUSENDGRAD

NEW IN TOWN

FOR STARTERS

SALATE

1. Pom's Sweet Garden **7**
Wildkräutersalat, Avocado Bâtonnets, Enokipilz,
Pomelo, Cherrytomate, Sesam-Wasabi Dressing

2. Dory's Papaya **7**
Papaya Julienne, Rüebli, Schlangenbohnen, Fisch Jus
Arachisnuss, Limette, Tamarinde, Chili

3. Ocean's Gold **9.5**
Pankomantel, Austern, Salatblätter, Japanische Essig Dressing

SUPPE

4. Currycino ( )
Hähnchenfilet, Karfiol, Curcuma,
Zuckererbsen, Babyspargel,
Cherrytomate, Paprika, Champignon
6

5. Grilled and Brewed
Fisch Bouillon, Gegrillter Butterfisch,
Dill, Tomate
7.5

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service. Von unseren Mitarbeitern erhalten Sie dann eine Allergiker Karte, die Ihnen Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten gibt.

SMALL BITES

6. Chicken Batôn **6**
Hähnchenfilet Morceau,
Arachisnuss Creme

7. Nori's Green Pond ( ) **6.5**
Gegrilltes Hähnchen im Noriblatt,
Grünreis, Basilikum Creme

8. Nori's Black Ocean ( ) **6.5**
Gegrillter Lachs im Noriblatt,
Schwarzreis, Basilikum Creme

9. Juicy Stick **7.5**
Argentinische Entrecote Cubes,
Teriyaki

10. Kushi Shrimpies **8**
Gegrillte Garnelen, Chili-Mayo

11. Piglet and Nemo **8,5**
Schweinebauch, Reis Vermicelli,
Fisch Jus, Wildkräutersalat

12. Smoked Xaxiu **9.5**
Iberico Grillrippchen gebeizt in
Jasmin-Xaxiu, Schwarzreis

13. Jungle Duck **9.5**
Gegrillte Barbarie Ente, Drachen-
bohnen, Sesam Dressing

14. Cow loves Herb **10.5**
Argentinische Rib-Eye, Shiitake
Pilze, Fisch Jus, Schalotten

15. Squid Squad **10**
Baby Kalamar, Wildkräutersalat,
Basilikum Vinaigrette

16. Tanning Coq **9.5**
Gegrilltes Hähnchen, Erdnuss
Kokos Creme, Saus Manis

17. Buddha's Goldfinger **10**
Softshell Krebs, Sweet Sour,
Basilikum Creme

SMALL BITES

18. Unschuldslamm **10.5**
Lammkarree, Pflaumen-Maroni, Babymais, Jung-Spargel, Kräuter

19. Missoni's Favorite **11**
Scampi, Pankomantel, Saison Früchte, Mango Batonnets, Seafoodpesto

20. (Un)Drunken Salmon **11.5**
Gegrillter Lachs, Teriyaki, Pak-Dong, Meerrettich

21. Aquatic Butter **12**
Gegrillter Butterfisch im Bananenblatt, Wasabi-Sesam Creme

22. Barbarie in Maui **12**
Barbarie Ente, Mini Vegi Stick Karambola-Pineapple

23. Lachs Ta(r)tar **12.5**
Lachs Bauch, Salatherzen

24. Jakob's Triplets **12.5**
Jakobsmuscheln. Yam

25. Emerald and Topaz **13**
Scampi Blanc, Weizen Skin, Wasabi-Dottir, Mango Batonnets

26. Cantonese Trio **11**
3 Dim Sums

27. Sechs Zwerge **19**
Hähnchen-, Rind-, Garnelenspieß Lachs, Gartensalat, Süßkartoffel

28. Sechs Schneewittchen **23**
Jakobsmuschel, Garnelen, Baby Kalamar, Lammkarree, Gegrillte Süßkartoffeln, Papayasalat

BIG

50. Phibun's Deli ( )
Geschwenkte Reisbandnudeln, Garnelen-, Rind-, Hähnchenspieß,
Sojasprossen, Saison Gemüse
16

50. Coco on Fire ( )
Flambierte Kokos, Curry Rouge, Hähnchenfilet,
Horapa Basil, Saison Gemüse
18

51. Glowing Ribs
Iberico-Grillrippchen, Süßkartoffelpommes, Chili-Mayo
19

52. Jakob Goes Green
Gegrillte Jakobsmuscheln, Babyspinat, Shimeji, Pepperoni
18

53. Lucifer's Cut
Argentinische Rib-Eye Steak, Sesam-Wasabi, Kimchi
200g **- 20**

54. Dorade Moses
1/1 Dorade, Perilla, Basilikum, Seafood Pesto
21

55. Buenos Penang
Argentinisches Rinderfilet, Panaeng, Kokoswasser, Arachisnuss,
Prik Thai, Kaffir, Galgant
22

56. No Limit
Gegrillte Scampi, Wasabi-Mayo, Tamanrinde, Seafood Pesto
250g **- 25**
500g **- 43**

BITES

ONE MORE

57. Jasminreis	2
58. Schwarzreis	3
59. Süßkartoffelpommes m. Chilimajo	4
60. Gegrillte Süßkartoffeln m. Ingwer-Mirin, Sesam	4.5
61. Wok Gemüse	5
62. Gegrillte Gemüse Sticks	5



DESSERT

D1. Eis (Matcha o. Vanille) 5

D2. Matcha Pana Cotta 5

D3. Klebereis mit Mango 5

THING

HOMEMADE DRINKS

COLD

Elder's Herb Garden (300ml) **6**
Holunder, Zitronengras,
Earl Grey, Minze, Limette

Indian Winter (300ml) **6**
Morning Spirit, Passionsfrucht, Minze

Blue Limo (300ml) **6.5**
Blaubeere, Minze, Zitrone, Agave, Soda

Green Shot (300ml) **7**
Babyspinat, Morning Spirit,
Mango, Apfel, Minze

WARM

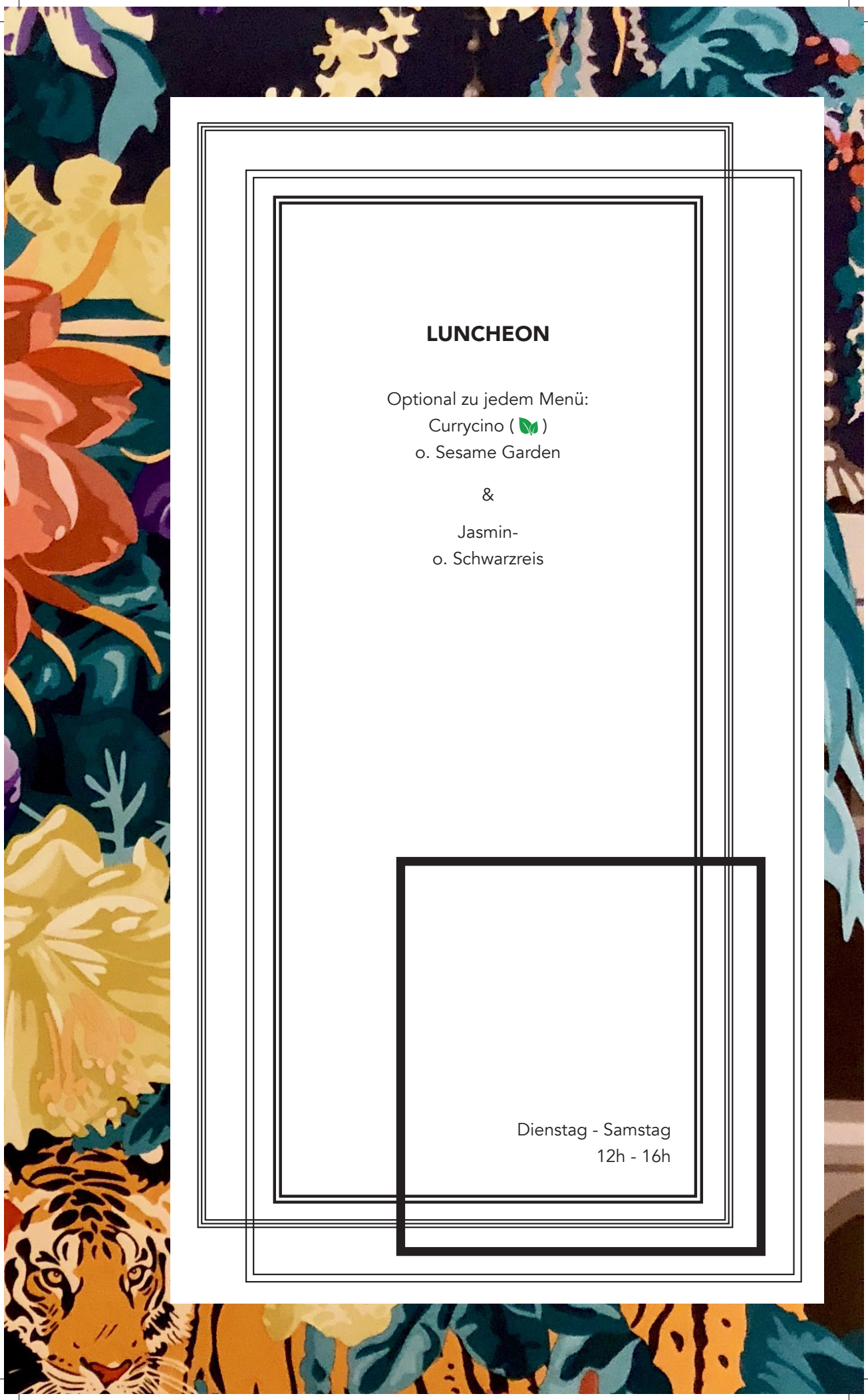
Immune Boost (250ml) **5**
Orange, Ingwer, Zimt, Limette, Honig

Cholesterol Killer (250ml) **5**
Frische Ingwer, Zitronengras,
Limetten, Honig

BEER

Bier vom Fass	*0.3l*	*0.5l*
Warsteiner	**3.5**	**5**
Tigerbeer	**3.5**	**5**

Bier (Flasche)	*0.33l*	*0.5l*
Warsteiner Alkoholfrei	**3**	**--**
Erdinger Weißbier Dunkel	**--**	**5**
Erdinger Weißbier Hell	**--**	**5**
Erdinger Weißbier Kristall	**--**	**5**
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	**--**	**5**



LUNCHEON

Optional zu jedem Menü:
Currycino ( )
o. Sesame Garden

&

Jasmin-
o. Schwarzreis

Dienstag - Samstag
12h - 16h

DRINKS

Wasser	*0.33l*	*0.75l*
Badoit Sparkling	**3.5**	**7**
Evian Pure	**3.5**	**7**

Softdrink	*0.2l*
Cola	**3**
Cola Light	**3**
Cola Zero	**3**
Fanta	**3**
Sprite	**3**
Thomas Henry Soda Wasser	**3.5**
Thomas Henry Ginger Ale	**3.5**
Thomas Henry Bitter Lemon	**3.5**
Thomas Henry Tonic Water	**3.5**
Thomas Henry Spicy Ginger	**4**
Fever Tree Tonic Mediteran	**5**
Fever Tree Naturally Light Tonic	**5**

Saft/Nektar	*0.2l*
Niehoffs Vaihinger Orangensaft	**3.5**
Niehoffs Vaihinger Apfelsaft	**3.5**
Niehoffs Vaihinger Ananassaft	**3.5**
Niehoffs Vaihinger Tomatensaft	**3.5**
Niehoffs Vaihinger Mangonektar	**3.5**
Niehoffs Vaihinger Schwarze Johannisbeere	**3.5**
Niehoffs Vaihinger Maracuja Nektar	**3.5**
Niehoffs Vaihinger Sauerkirsch Nektar	**3.5**
Niehoffs Vaihinger Bananen Nektar	**3.5**
Lycheenektar	**3.5**

Coffee (Hausröstung)

Espresso	**2** (25ml)
Espresso Doppio	**3** (50ml)
Espresso Macchiato	**2.5** (25ml)
Cafe	**3** (200ml)
Americano	**3** (250ml)
Cappuccino	**3.5** (250ml)
Latte Macchiato	**4** (350ml)

Tee

Assam, Earl Grey Blue Eyes, Grün, Jasmin, Kamille, Früchte	**3.5** (250ml)
Milky Oolong	**4** (250ml)
Yuzu, Aloe Vera	**5** (250ml)

CO CK TA ILS

Still B.E.R.R.Y **11**
Vodka23, Rasp- & Blueberry, Cranberry, Lychee, Lime

Buddha's Last Martini **11**
Vodka23, Kwai Feh, Lychee, Lime

Nashi Mojito **11**
Bacardi Carta Blanca, Nashi Pear, Mint, Lime, Thomas Henry Soda

Bashed and Smashed **12**
Bombay Saphire Gin, Cucumber, Horapa Basil, Lemon

Lady Grey in Kentucky **12**
Makers Mark, Lemon, Mint, Apple, Earl Grey Syrup

Sir Grey in Osaka **13**
Roku Gin, Yuzu Curd, Lemon, Earl Grey Syrup

Mule No.6 **13**
Roku Gin w/Cardamon, Orange Bitter, Fresh Orange, Thomas Henry Ginger Beer

Cuban Savoie **14**
Bacardi 4 Anos, Belsazar Red, Malt Beer Syrup, Eggwhite

Alcaraz in Jalisco **14**
Patron Silver, Lemongrass, Agave, Grapefruit, Orange Bitter

Classics

Old Fashioned
Whisky Sour
Espresso Martini
Bloody Mary
Gimlet
Hemingway
Negroni
Moscow Mule
Manhattan

LIQUOR

Vermouth	*5cl*
Belsazar Dry	**5**
Belsazar Rose	**5**
Belsazar White	**5**
Belsazar Red	**5**

Gin	*4cl*
Bombay Sapphire	**5.5**
Bombay East	**6**
Roku Gin	**7**
Sipsmith London Dry	**8**
Hendrick's	**8**
Berliner Brandstifter	**8**
The Botanist 22	**8**
Jinzu Gin	**9**
Gin Mare	**9**
Monkey Gin	**10**
Ferdinans Saar Dry	**11**

Tequila	*4cl*
Parton XO Cafe	**6**
Patron Silver	**8**
Patron Reposado	**9**
Patron Anejo	**11**

Vodka	*4cl*
Vodka23	**6**
Ciroc	**7**
Belvedere	**8**
Beluga Transatlantic	**8**
Grey Goose	**8**
Stolichnaya Elit	**10**

Rum	*4cl*
Bacardi Carta Blanca	**5**
Bacardi Carta Negra	**5**
Bacardi 4 Anos	**6**
Bacardi 8 Anos	**8**
El Dorado 12	**10**
Ron Zacapa Centenario 23	**13**

Whisky & Bourbon	*4cl*
Makers Mark	**5**
Elijah Craig	**7**
Laphroaig 10	**8**
Nikka From the Barrel	**10**
Hibiki	**12**
Hakushu 12	**15**
Yamazaki 12	**19**
Glenmorangie Original	**9**
Glenmorangie 18	**16**
Balvenie 12 Doublewood	**12**
Balvenie 15 Single Barrel	**16**
Johnnie Walker Blue	**19**

Brandy / Cognac	*4cl*
Gran Duque D'Alba	**7**
Henessy Fine de Cognac	**8**
Martell X.O.	**21**

Portwein	*5cl*
Delaforce White Port	**5**
Graham's Six Grapes	**7**



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. Ruhetag
Di. - Sa. 12-00
(Küche bis 23h)
So.??

Kontakt

030/3199 7770
www.tausendgradberlin.de

Adresse

Kurfürstendamm 90
10709 Berlin

1000° TAUSENDGRAD