



MINE
RESTAURANT

Meinekestraße 10,
10719 Berlin

Öffnungszeiten

Di-Sa
17:30-00:00

+49 30 88 92 63 63

#cool
#schick #frisch #lecker
#neues_italienisch

   mine/wine  minewineberlin

DIGESTIFKARTE

2 cl

Stählemühle, Schwarzwald
Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl
20

Haselnussgeist, Brennerei Räch, Pfalz
6

Mirabellenbrand, Brennerei Räch, Pfalz
5

4 cl

Echt Dünnebiers Liqueure
Zwickau/ Rosen/Naturel
13

Hennessy V.S.O.P
10

Hine Antique XO Premier Cru Grande Champagne
24

Cognac Grande Champagne Vieille Réserve,
Maison R. Dudoignon
16

Chivas Regal 12 Jahre, Blended Scotch Whiskey
8

Lagavulin 16 Jahre, Island Single Malt Scotch Whiskey
14

Suntory Hibiki Harmony,
Blended Japanese Whiskey
18

Très Vieux Rhum Agricole V.S.O.P
Réserve Spéciale, Habitation St. Etienne, Martinique
10

Grand Mezcal «La Escondida», Mexiko
10

Calvados «Toutain» Hors D'Age,
Domaine de la Couterie, Normandie
16

Wodka «Reyka», Island
12

GRAPPA

2 cl

Grappa Moscato, Nonino
5

Acquavite d'Uva Malvasia, Nonino
6

Grappa Cru Monovitigno Fragolino, Nonino
9

SÜD - UND DESSERTWEINE

5 cl

Chinato, Mauro Vergano, Piemont
9

2016 Malvasia di Salina, Tenuta Capofaro, Sizilien
7

KÄSE

Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl
15

NACHSPEISEN

Frische Erdbeeren mit Vanilla Eis
15

Luftige Meringues mit Mango und Passionsfrucht
9

Cheesecake aus Ziegenkäse mit süßen Pfirsich
9

UNSERE HAUSGEMACHTEN SORBETS UND EISCREMES,
Preis pro Kugel:
4

- Vanilla
- Mango & Passionsfrucht
- Amalfi Zitrone
- Schokolade

Hausgemachter Trüffel gefüllt mit Schokoladenganache,
mit Rosmarin aromatisiert
2,5