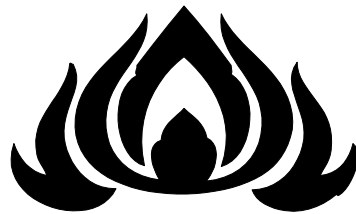


Asiens kulinarische Vielfalt trifft auf europäische Hochküche.

Das ist das „Sra Bua by Tim Raue“.

Unsere Interpretation von fernöstlicher Küche in der Metropole Berlin.



SRA BUA

*by* TIM RAUE

The culinary of Asia meets European haute cuisine.

That's "Sra Bua by Tim Raue".

Our interpretation of Far Eastern cuisine in the metropolis of Berlin.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive 19% MwSt. ~ All prices are in Euro and include taxes.



## SRA BUA MENU

**Rote Garnele · Gurke · Nashi Birne**

Prawn · cucumber · Asian pear

**18**

**Jacobsmuschel · Kokos · Lotus**

Scallop · coconut · lotus

**18**

**Entenleber · Rhabarber · Thai Pfeffer**

Duck liver · rhubarb · Thai pepper

**26**

**Kabeljau · Fenchel „Kim Chi“ · Muscheln**

Codfish · fennel · Kim Chi ” · mussels

**28**

**Schweinebauch „Kakuni“ · Pak Choi · Wasserkastanie**

Pork Belly “Kakuni” · pak choi · water chestnut

**26**

**Rinderfilet · Kohlrabi · Miso Hollandaise**

Beef filet · turnip cabbage · miso hollandaise

**39**

**Aprikose · Schwarzer Tee · Calpico**

Apricot · black tea · calpico

**12**

**Schokolade · Avocado · Kaffee**

Chocolate · avocado · coffee

**14**

**4 · 65 Inklusive Weinbegleitung | Including wine pairing 104**

**Ohne Rote Garnele, Entenleber, Schweinebauch, Aprikose | Without prawn , duck liver, pork belly, apricot**

**6 · 92 Inklusive Weinbegleitung | Including wine pairing 144**

**Ohne Entenleber, Aprikose | Without duck liver, apricot**

**8 · 108 Inklusive Weinbegleitung | Including wine pairing 174**



## NIKU NASHI

**Grüner Spargel · Tapioka · Wasabi** \*

Green asparagus · tapioka · wasabi

**14**

**Artischocke · Pomelo · Purple Curry**

Artichoke · pomelo · purple curry

**18**

**Onsen Ei · Spinat · Nussbitterschaum**

Onsen egg · spinach · brown butter

**18**

**Erbesen · Shii Take-Dashi · geräucherte Zwiebel**

Peas · Shii Take dashi · smoked onions

**14**

**Weißer Spargel · Avocado · Miso Beurre Blanc** \*\*

White asparagus · avocado · miso beurre-blanc

**18**

**Rhabarber · Mandel Creme · Matcha Eis**

Rhubarb · almond cream · matcha ice cream

**14**

**4 · 56 Inklusive Weinbegleitung** | Including wine pairing **95**

**Ohne Artichoke & Onsen Ei** | Without artichoke & Onsen egg

**6 · 72 Inklusive Weinbegleitung** | Including wine pairing **124**

### SUPPLEMENTS

\* **Saiblingskaviar** | Char caviar

**5**

\*\* **Heilbutt** | Halibut

**12**

**Unsere Menüs servieren wir ausschließlich tischweise.**

Our menus are served table wise only.

*Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive 19% MwSt. ~ All prices are in Euro and include taxes.*



# WEIN|WINE

## Apero

Champagner Ruinart "R" Brut	16,5	6	Sekt „Edition Adlon“ Brut
Champagner Ruinart Brut Rosé	17,5	8	Cremant Brut „Blanc de Blancs“

Sake Fukuyu „Awasaki Sparkling“ 300ml  
38

## Weiß 0,1l | White 0,1l

Riesling „Gutsriesling“, Qualitätswein trocken St. Urbans-Hof, Mosel, Deutschland   Germany	6	6	Little James' Basket Press, A.C. St. Cosme, Rhône, Frankreich   France
Riesling "Kolibri" Spätlese, *Exklusiv für Tim Raue* Jochen Dreissigacker, Rheinhessen   Germany	8	6	Chardonnay Winery Gnarly Head, Californien, USA
Grauburgunder "Tertiär", Qualitätswein trocken Weingut Wageck, Pfalz, Deutschland   Germany	6		

## Rot 0,1l | Red 0,1l

Spätburgunder „Holzfass“ Gutsw Wein trocken Battenfeld Spanier, Rheinhessen   Germany	7	7	Barbera D'Alba "Sucule" D.O.C. Lo Zoccolaio, Piemont , Italien   Italy
Pinot & Syrah Qualitätswein trocken Fritz Waßmer, Baden Deutschland   Germany	7	8	Tempranillo Emilio Moro Emilio Moro, Ribera del Duero Spanien   Spain
Le Vin est une Fte, A. Côtes de Marmandais C. Eliau da Ros, Sud Ouest, Frankreich   France	8		

## S 0,05l | Sweet 0,05l

„Yuzu - Sake " Sake Likör Fukuyu, Kobe, Japan  Japan	9	9	Uroulat Juranon A.O.C. Charles Hours, Frankreich   France
---	---	---	---

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive 19% MwSt. ~ All prices are in Euro and include taxes.



## DRINKS

### Cocktails

ASIAN NEGRONI  
Junmai Sake · Vermouth · Campari

12 14

MARI LEE  
Sake Marigold · Aperol · Kokos

16 11

ARIGATO MON AMI  
Lillet blanc · Yuzu · Japanische Traube · Bitters

SUNSET  
Rhabarber · Vodka · Aperol · Cremant

non-alcoholic

MADE WITH LOVE  
pear · green tea · orange  
10

**Bier | Beer**  
0,3 l

BRLO Helles

4,5 7,5

Lemke Weizen

BRLO Pale

4,5 7,5

Lemke Indian Pale Ale

Ratsherren Pilsener

4,5

**Wasser | Water**

Rheinsberger Preussen Quelle medium | still  
0,75 l

7,5 13

San Pellegrino | Aqua Pann  
0,75 l

Rheinsberger Preussen Quelle medium | still  
0,275 l

3,5 13

Badoit | Evian  
0,75 l

**Limonaden | Softs**  
0,2 l

Fritz Kola

5 5

Thomas Henry Ginger Ale

Fritz Kola Zuckerfrei

5 5

Thomas Henry Spicy Ginger

Fritz Limo Orange

5 5

Thomas Henry Bitter Lemon

Fritz Limo Zitrone

5 5

Thomas Henry Tonic Water



## SAKE

	0,05	0,2	0,7		0,05	0,2	0,7	
Amabuki „Marigold“ - Junmai	<b>7</b>	<b>29</b>	<b>104</b>		<b>28</b>	<b>120</b>	<b>299</b>	Tatsuriki “Dragon Blue” - Daiginjo
Gebraut mit seltener Blütenhefe. Feine Umami Noten. <i>Brewed with traditional Methods, Fine Umami notes.</i>				Hocharomatisch, komplex und fast schon cremig <i>Very aromatic, complex and slightly creamy feeling.</i>				
Rihaku „Wandering Poet“ - Junmai Ginjo	<b>9</b>	<b>35</b>	<b>126</b>		<b>9</b>	<b>38</b>	<b>135</b>	Amabuki „Rosé“ - Junmai
Sehr geschmeidig. Ein Klassiker mit großem Erfolg <i>Very tender and well balanced. A classic with huge success</i>				Sehr eleganter, fruchtiger Geschmack. Zarte Roséfarbe. <i>Very elegant, fruity taste. Light rosé colour.</i>				
Rihaku „Dreamy Clouds“ - Junmai	<b>7</b>	<b>29</b>	<b>104</b>		<b>9</b>	<b>38</b>	<b>135</b>	Ikekame „Turtle Red“ - Junmai Daiginjo
Fruchtig, nussig, angenehme Säure. Die ungefilterte Urform. <i>Fruity, nutty, tender acidity. The unfiltered archetype of Sake.</i>				Hergestellt mit schwarzen Koji. Reife Beeren und langer Abgang. <i>Manufactured with black Koji. Mellow berries and long finish.</i>				
Masuzumi - Junmai Ginjo	<b>9</b>	<b>38</b>	<b>135</b>		<b>14</b>	<b>54</b>	<b>136</b>	2015 Daruma Masamune - Aged Junmai
Große Eleganz, sehr klarer Geschmack mit deutlicher Säure. <i>Huge elegance, clear taste and fine acidity.</i>				Ein Sake mit Portweincharakter. Leichte, feine Süße. <i>The Port of Sake spirit. Light and elegant Sweetness.</i>				

## JAPANESE SPIRITS

			<b>Whisky</b>		
			4cl		
Nikka pure malt red		<b>18</b>		<b>34</b>	Yamazaki 12y
			<b>Shoshu</b>		
			4cl		
Ninki Imo		<b>9</b>		<b>9</b>	Amabuki Kome
Süßkartoffel · mild und markant <i>Sweet potato · mild and distinctive</i>			Reis · weich · leichte Süße und sanfter Abgang <i>Rice · smooth · light sweetness and gentle finish</i>		
Ninki Mugi		<b>9</b>		<b>11</b>	Amabuki Daiginjo Trester 4 Jahre   4 years
Gerste · mild und gut ausbalanciert <i>Barley · mild and well balanced</i>			Vier Jahre im Tonkrug · angenehmes Fruchtaroma <i>Stoneware jug aged for four years · fruit flavours</i>		

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive 19% MwSt. ~ All prices are in Euro and include taxes.



## **Gemacht | Produced**

**Daniel**  
**Philipp**  
**Christian**  
**Carlo**  
**Philipp**  
**Stefanie**  
**Felix**  
**Paul**  
**Pipo**  
**Denise**

## **Gebracht | Served**

**Stefan**  
**Johannes**  
**Gregor**  
**Caro**  
**Lilly**  
**Glenn**  
**Charly**  
**Ina**  
**Norlha**



Instagram



Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive 19% MwSt. ~ All prices are in Euro and include taxes.