

美を味わう



FOOD MENU

料理メニュー

tapalier
TASTE of ART



美を味わう

Our name combines "tapas" and "atelier" and reflects our philosophy: small culinary masterpieces that delight both taste and presentation. Inspired by the diversity of Asian cuisine, our lovingly created dishes invite you to taste, share, and discover. Experience a culinary journey full of flavors, creativity, and community – small portions, big enjoyment, in a warm, family atmosphere.

TASTE *of* ART





01. **TAKOYAKI** a, c, d, f, g, n

5,9

Kleine japanische Teigtaschen gefüllt mit Oktopus, getoppt mit Mayo und Unagisoße und Bonito-Flocken

Small Japanese dumplings filled with octopus, topped with mayo, unagi sauce and bonito flakes



02. **CHEESY BEEF** f, g, k

6,9

Zarte Rinderspieße mit Käsefüllung und einer Teriyakisoße

Arte beef skewers with cheese filling and a teriyaki sauce



03. **OCEAN PEARL** b, f, k, n

6,9

Jakobsmuschel und Garnele am Spieß gegrillt, zart gegart und einer feinen Teriyakisoße"

Scallop and shrimp on a skewer grilled, tenderly cooked, and served with delicate teriyaki sauce

04. **VIETNAMESE
FRIED CHICKEN** d

5,9

Doppel frittierte Chicken-Wings in einer vietnamesischen süß-sauren Soße

Double-fried chicken wings in a Vietnamese sweet and sour sauce

05. **PRAWN IN PYJAMAS** a,b,c,f

Garnelen Tempura mit Cocktailsoße
Shrimp tempura with cocktail sauce

6,9



07. **KANI-KROKETTE** a,b,c

Flusskrebskroketten mit Cocktailsoße
Crayfish croquettes with cocktail sauce

5,9

06. **KARAAGE** a,c

zarte Hähnchenbites in einer goldbraunen,
knusprigen Panade, serviert mit einem Mayo-Dip
tender chicken bites in a golden brown, crispy
breading, served with a mayo dip

5,9



08. **NEM HA NOI** a,b,c,d,e,l

knusprig frittierte Frühlingsrollen mit einer
Hähnchen- und Garnelenfüllung
crispy fried spring rolls with a chicken and shrimp
filling

5,9

09. **MUSSEL FEAST** g, l, n 5,9

Muscheln geschwenkt mit Butter und Weißwein, serviert mit Knoblauchbrot ^a

Mussels tossed with butter and white wine, served with garlic bread ^a

10. **FISH LOVER** d, f, g, k 7,9

Gegrilltes Pangasius-Filet am Spieß mit Paprika mit einer hausgemachten leicht pikanten Soße

Grilled pangasius fillet on a skewer with peppers with a homemade, slightly spicy sauce

11. **SAKE TACOS** a, c, d, f, j, k 7,9

Asiatischer Taco mit Lachs-Tartar, knuspriger Nori Taco" und Reis

Asian taco with salmon tartar, crispy nori taco and rice

12. **DUMPLING** 5,9

A. Chili Wantan mit Hähnchenfüllung a, f, k

Chili wonton with chicken filling

B. Mix-Dumpling mit Meeresfrüchtenfüllung a, b, d, f, k, n

Mixed dumplings with seafood filling





20. **KRAKEN'S TSUNAMI** g.n 14,9

Gegrillter Oktopus Tentakel mit einer hausgemachten leicht pikanten Soße, Salat

Grilled octopus tentacles with a homemade, slightly spicy sauce and salad.

21. **SURF & TURF SPECIAL** f.n 9,9

Tintenfisch gefüllt mit Hähnchenhack, Morcheln und Karotten mit einer Teriyakisoße

Squid stuffed with minced chicken, morels and carrots with a teriyaki sauce



31. **SAKE BITE** a,c,d,f,j,k,l 7,9

Lachs Tatar serviert auf einem knusprigem Reisbett mit Unagi Soße

Salmon Tatar served on a crispy rice bed with Unagi sauce



32. **TUNA BITE** a,d,f,k,l 8,9

Thunfisch Tatar serviert auf einem knusprigen Reisbett

Tuna Tatar served on a crispy bed of rice



33. **SAKE TATAKI PONZU** a,d,f,l 12,9

Lachssteak, kurz scharf angebraten, medium gegart im Tataki Stil und mit einer leicht fruchtigen Ponzu-Soße begleitet

Salmon steak, briefly seared, cooked medium-rare in tataki style, and served with a lightly fruity ponzu sauce



34. **TUNA TATAKI PONZU** a,d,f,l 13,9

Thunfischsteak, kurz scharf angebraten, medium gegart im Tataki Stil und mit einer leicht fruchtigen Ponzu-Soße begleitet

Tuna steak, briefly seared, cooked medium in tataki style and accompanied with a slightly fruity ponzu sauce



35. **SAKE TATAKI TAPALIER** a,d,f,l 13,9

Lachssteak, kurz scharf angebraten, medium gegart im Tataki Stil und mit einer leicht fruchtigen Ingwersoße begleitet und Spitzpaprika und eingelegte rote Zwiebeln

Salmon steak, briefly seared, cooked medium in tataki style and accompanied by a slightly fruity ginger sauce, bell peppers and pickled red onions.



36. **TUNA TATAKI TAPALIER** a,d,f,l 14,9

Thunfischsteak, kurz scharf angebraten, medium gegart im Tataki Stil und mit einer leicht fruchtigen Ingwersoße begleitet und Spitzpaprika und eingelegte rote Zwiebeln

Tuna steak, briefly seared, cooked medium in tataki style and accompanied by a slightly fruity ginger sauce, bell peppers, and pickled red onions.





S5. COMBO TAPAS ^m 16,5
3 verschiedene Tapas zur Auswahl
3 different tapas of choice



S6. COMBO TATAKI ^m 24,9
1x Tuna Tataki • 1x Sake Tataki

s2. SOMMER SETS - (4-PER.)

104

4x Cheesy Beef Skewers • 4x Ocean Pearl Skewers
1x Mussel Feast • 1x Wakame • 1x Nem HaNoi
1x Salmon Tataki • 1x Takoyaki • 5x Summerrollen
4x Surf and Turf Special •





40. **KANI SOUP** ^{a,c,d} 4,9

Herzhafte Suppe aus Surimi, Spargel und Champignon verfeinert mit Koriander und Lauch

Hearty soup made from surimi, asparagus and mushrooms, refined with coriander and leek



41. **TOM-YAM SOUP** ^d 5,5

Thailändische, scharf saure Suppe mit Kräutern Zitronengras und Garnelen ^b (wahlweise mit Tofu ^t)

Thai hot and sour soup with herbs, lemongrass, and shrimp ^b (optionally with Tofu ^t)



42. **VITAL SOUP** ^{at} 4,9

Hühnersuppe mit Champignon, Mais, Karotten verfeinert mit Koriander und Lauch

Chicken soup with mushrooms, corn, carrots refined with coriander and leek



43. **SOMMERROLLEN** ^{e,k}

Frische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reismudeln, Avocado, Kräutern, eingelegten rote Zwiebeln, serviert mit einer Sesamsoße. Wahlweise mit:

Fresh summer rolls filled with salad, rice noodles, avocado, and herbs, pickled red onions, served with sesame sauce. Optionally with:

- | | | | |
|----|--------------------|--------|-----|
| A. | Tofu ^t | Tofu | 4,9 |
| B. | Lachs ^d | Salmon | 5,9 |
| C. | Ente | Duck | 5,9 |



45. **WAKAME** ^k

4,9

Salat aus drei verschiedenen Seetangarten mit Sesam verfeinert

Salad made from three different types of seaweed, refined with sesame



46. **PAPAYA SALAD** ^{b,d,e,k}

7,5

Thailändischer Salat mit knackiger grüner Papaya, Erdnüssen, getrockneten Garnelen und einer süß-säuerlichen Soße

Thai salad with crunchy green papaya, peanuts, dried shrimps and sweet and sour sauce



47. **LOTUS SALAD** ^{d,f,k}

7,5

Salat aus Lotusstangen, Tofu, Karotten, Gurken, Sojasprossen und einer süß-säuerlichen Soße

Salad made with lotus leaves, tofu, carrots, cucumbers, bean sprouts, and a sweet and sour sauce

48. TAPALIER SALAD a,b,c,d,f,g,j,k,l

(Caesar dressing c,g,j)

Frischer Romanasalat ^{†*} mit Gurke, Avocado, Radieschen und dem hausgemachten Spezial-Dressing, wahlweise mit :

Fresh salad mix with cucumber, avocado, radishes and our homemade special dressing, optionally with:

A.	Hähnchenstreifen	grilled chicken	9,9
B.	Garnele ^b	Shrimp	10,9
C.	Lachs ^d	Salmon	10,9



sl. **SPRING SETS - (3-PER.)**

56,9

1x Sake Tataki • 1x Tuna Tataki • 5x Sommerrollen • 1x Wakame Salat •
7x Prawn in Pyjamas • Karaage • 1x Sake-Avo Tatar • 3x Kanni Krocketten





50. **GOLDEN SILK** ^{a,f} 5,5

Seidentofu mit einer leichten Panade, goldbraun frittiert mit veganem Chili-Mayo Dip

Silken tofu with a light breading, golden brown fried with vegan chili mayo dip.



51. **ECLIPSE ROLL** ^{f,h,k} 5,9

gegrillte Auberginenröllchen mit Trüffelöl, gefüllt mit pikanter Walnusspaste mit Teriyaki

Grilled eggplant rolls with truffle oil, filled with spicy walnut paste with teriyaki



52. **GYOZA** ^{a,f} 5,5

gebratene Maultaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit veganem Chili-Mayo Dip

Fried Maultaschen (Swabian ravioli) with vegetable filling, served with vegan chili mayo dip.



VEGAN TAPAS



53. BUTTER CORN ^a 5,5

in Butter gerösteter Mais in einer leichten Panade nach vietnamesischer Art

Butter-roasted corn in a light breading, Vietnamese style



54. MUSHROOM HARMONY ^{a,f} 5,9

gehackte Pilze und Wasserkastanien im Wok, garniert mit Mais, Edamame, Zwiebeln und hausgemachter Soße, serviert mit Lotuscracker

Chopped mushrooms and water chestnuts in a wok, garnished with corn, edamame, onions and homemade sauce, served with lotus crackers



55. GREEN ROLLS ^{a,f} 4,9

Mini Frühlingsrollen in einem knusprigem grünen Teigmantel, gefüllt mit Edamame, Kohl, Möhren, grüne Bohnen, Zwiebel, serviert mit veganem Chili-Mayo Dip.

Mini spring rolls in a crispy green pastry shell, filled with edamame, cabbage, carrots, green beans, onion, served with vegan chili mayo dip.

VEGAN TAPAS



56. SAKE-AVO TARTAR ^{F,k} 6,9

frisch gewürfelter Vegan-Lachs, cremige Avocado, vegane Mayo und Mais, verfeinert mit einer Unagi-Cocktail Soße

Freshly diced salmon, creamy avocado, vegan mayo and corn, finished with an unagi cocktail sauce

57. SAKE-GUNKAN ^{a,d,f,l} 6,9

Vegan-Lachs Nigiri mit Lauchzwiebeln, vegane Mayo, umwickelt von Gurkenscheiben, garniert mit Tobiko

Vegan-salmon nigiri with leeks, vegan mayo, wrapped in cucumber slices, garnished with tobiko



58. TRUFFLE FOREST ^{a,f,h,k,l} 5,9

gegrillte Kräuterseitlinge und Spargel mit Trüffelöl im Spargelbett, Teriyakisoße und Sesam


Grilled king oyster mushrooms and asparagus with truffle oil on a bed of asparagus, teriyaki



VEGAN
TAPAS



59. **AVOCADO KATSU** a,f,j 5,5

 knusprig frittierte Avocado ummantelt mit grünen Reisflocken, serviert mit unserem hausgemachten Senf, Crispy-Avocado coated with green rice flakes with homemade mustard sauce


Crispy fried avocado coated with green rice flakes, served with our homemade mustard | Crispy avocado coated with green rice flakes with homemade mustard sauce



61. **POWER PUFFS** 4,9

 gedämpfter Brokkoli in Miso-Creme a,f,g & Reispuffer
steamed broccoli in miso cream a,f,g and rice fritters


60. **HA CAO** a,f,k,l 4,9

 gedämpfte Teigtaschen mit Pilzen, Gemüse und Bohnenfüllung. Serviert mit Teriyakisoße als Dip mit Sesam

Steamed dumplings with mushrooms, vegetables, and bean filling. Served with teriyaki sauce and sesame dip.



62. **EDAMAME** 4,9

 Gedämpfte japanische Sojabohnen
Steamed Japanese soybeans



53. AUTUMN SETS • (2-PER.)

48

1x Steak Tapalier Style • 1x Smoky Salmon • 4x Takoyakis •
1x Edamame



s4. WINTER SETS • (3-PER.)

1x Barbary Duck • 1x Kraken's Tsunami • 2x Ocean Pearl Skewers •
1x Mussel Feast

Tapas sind das Herz unseres Konzepts – kleine, kreative Häppchen zum Teilen.
Unsere Hauptspeisen ergänzen dieses Erlebnis und bieten allen, die ein
vollwertiges Gericht bevorzugen, sättigende Optionen voller Vielfalt und Frische.

Tapas are the heart of our concept – small, creative bites to share. Our main
dishes complete the experience, offering hearty options for those who prefer a full
meal without losing variety and freshness

main course

70. SMOKY SALMON ^{d.f.g}

18,9

Zartes Lachsfilet gegrillt mit gedämpften Möhren, Brokkoli, Spargel,
Babymais, Kräuterseitlingen und Erbsenpüree, verfeinert mit einer
fruchtigen Maracuja Soße

Grilled tender salmon fillet with steamed carrots, broccoli, asparagus,
baby corn, king oyster mushrooms and pea puree, refined with a fruity
passion fruit sauce.



71. THICK'N'CHIC o.f.l

17,9

gegrillte Hähnchenkeule ohne Knochen sous-vide gegart und kurz scharf angebraten mit gedämpften Möhren, Brokkoli, Spargel mit einer Zitronengras-Bratensoße und Kurkuma-Reis

Grilled boneless chicken leg, cooked sous-vide and briefly seared, with steamed carrots, broccoli, asparagus with a lemongrass gravy and Kurkuma-Reis.



72. CHICKEN A LA HOI AN o.f.l

16,9

Zartes Hähnchen, serviert mit in Hühnerbrühe gegartem Kurkuma-Reis und gedämpftem Pak Choi

Tender chicken served with turmeric rice cooked in chicken broth and steamed pak choi.



73. **BARBARY DUCK** f.1

19,9

Barbarie Ente sous-vide gegart mit gedämpften Möhren, Brokkoli, Spargel, Babymais, Kräuterseitlingen und Karotten-Kürbispüree, verfeinert mit einer Whisky Soße

Barbary duck cooked sous-vide with steamed carrots, broccoli, asparagus, baby corn, king oyster mushrooms and carrot-pumpkin puree, refined with a whisky sauce

74. **STEAK – TAPALIER STYLE** a.f.

21,9

Entrecote Steak mariniert nach Bulgogi-Style medium gegrillt mit gedämpften Möhren, Brokkoli, Spargel, Babymais, Kräuterseitlingen und Karotten-Kürbispüree

Entrecote steak marinated in Bulgogi style, grilled medium with steamed carrots, broccoli, asparagus, baby corn, king oyster mushrooms and carrot-pumpkin puree



75. HOT PLATES ^{f,l}

im Wok geschwenktes Gemüse, bestehend aus Babymais, Pak Choi, Karotten, Tomaten, Bambus, Zuckerbohnen, Kräuterseitlinge, Zucchini, Paprika in einer Whisky Soße, serviert mit Reis und wahlweise mit...

Stir-fried vegetables consisting of baby corn, pak choi, carrots, tomatoes, bamboo shoots, sugar snap peas, king oyster mushrooms, zucchini, and bell peppers in a whisky sauce, served with rice and optionally with...

A.	Lachs ^d	Salmon	18,9
B.	Garnele	Shrimps	21,9
C.	Garnele & Tintenfisch ^{b,n}	Shrimps & Squid	19,9
D.	Rind	Beef	21,9
E.	Ente	Duck	19,9





76. TROPICAL SATÉ : DUCK ^d 19,9

zarte Entenstreifen aus dem Wok, geschwenkt in einer würzig pikanten Sate-Soße mit Zwiebeln, knackiger Paprika und saftiger Ananas.

Tender strips of duck from the wok, tossed in a spicy satay sauce with onions, crunchy peppers and juicy pineapple.



77. TROPICAL SATÉ : SQUID ^{d.i.n} 19,9

Zarter Tintenfisch aus dem Wok, geschwenkt in einer würzig pikanten Sate-Soße mit Zwiebeln, knackiger Paprika, aromatischem Sellerie und saftiger Ananas.

Tender wok-fried squid tossed in a spicy satay sauce with onions, crunchy peppers, aromatic celery and juicy pineapple.

Mix & Stir

80. PHO ^{d,f,g}

14,9

Reisbandnudeln mit würzig gebratenem Rindfleisch, Mango, frischem Salat, Röstzwiebeln und unserer hausgemachter Soße

Rice noodles with spicy fried beef, mango, fresh salad, fried onions and our homemade sauce



81. UDON ^{a,f}

13,9



Udon Nudeln mit Tofu, dazu Babyspinat, Kräuterseitlinge und Pak-choi in einer cremigen Soße

Udon noodles with tofu, baby spinach, oyster mushrooms, and bok choy in a creamy sauce



82. BUN NEM HA NOI ^{a,b,c,d}

13,9

Reisnudeln mit Frühlingsrollen, Mischsalat, Röstzwiebeln, Erdnüsse und unserem hausgemachten Vinaigrette

Rice noodles with spring rolls, mixed salad, fried onions, peanuts and our homemade vinaigrette



Noodle Soups

83. SEAFOOD BOWL a,b,d 15,9

Udon-Suppe mit Lachsfilet, Garnele, Surimi und knackigem Gemüse in einer aromatischen Brühe

Udon soup with salmon fillet, shrimp, surimi and crunchy vegetables in a flavorful broth



84. BUN CHA CA a,d 15,9

Fischbällchen in einer fruchtigen, süß-sauren Tomatenbrühe mit Reismudeln

Fish balls in a fruity, sweet and sour tomato broth with rice noodles



Don | Rice Bowl

85. **YAKITORI** a.c.f.k 13,9

Gegrillte Hähnchenspieße mit Mischsalat, Reis, pochirtes Ei und eingelegtem Gemüse

Grilled chicken skewers with mixed salad, rice, poached egg and pickled vegetables



86. **BEEF** a.c.f 14,9

Rinderstreifen mit Wakame Salat, pochirtes Ei, gedämpftem Gemüse auf Reis

Beef strips with wakame salad, poached egg, steamed vegetables on rice



87. **SAKE** c.f.k 14,9

Lachs mit Wakame Salat, pochirtes Ei, gedämpftem Gemüse auf Reis

Salmon with wakame salad, poached egg, steamed vegetables on rice



88. **TOFU** f.k 12,9



Leicht pikante knusprige Tofuwürfel mit Wakame Salat, gedämpftem Gemüse auf Reis

Slightly spicy crispy tofu cubes with wakame salad, steamed vegetables on rice



tapalier

TASTE *of* ART

P a p p e l a l l e e 2 2 , 1 0 4 3 7 B e r l i n



美
を
味
わ
う

Extra

- | | | |
|-----|----------------|-----|
| 90. | REIS | 3,0 |
| | Rice | |
| 91. | REISNUDELN | 3,0 |
| | Rice Noodle | |
| 92. | REISBANDNUDELN | 3,0 |
| | Rice Noodle | |
| 93. | UDON NUDELN | 4,0 |
| | Rice Noodle | |
| 94. | EXTRA DIPS | 1,0 |
| 95. | EXTRA SOBE | 3,0 |
| | Extra Sauce | |
| 96. | EXTRA PURÉE | 3,0 |

tapalier

TASTE of ART



ZUSATZSTOFFE:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Farbstoff
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. geschwärzt
10. enthält Phenylalaninquelle
11. mit Sulfite

ADDITIVES:

1. with preservative
2. with flavor enhancer
3. with antioxidant
4. with colorant
5. with phosphate
6. with sweetener
7. contains caffeine
8. contains quinine
9. blackened
10. contains phenylalanine (source)
11. contains sulfites

ALLERGENE:

- A. glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch/Laktose
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Sulfite
- M. Lupinen
- N. Weichtiere

ALLERGENS:

- A. glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch/Laktose
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Sulfite
- M. Lupinen
- N. Weichtiere