



BY BLENDED? READ TO BY BLEND

BLEND

berlin kitchen and bar

#blendberlin

DE

Enjoy the **MELTING POT CUISINE**

Das Konzept „Melting Pot“ steht für eine Küche, die verschiedene Foodtrends der Weltmetropole Berlin mit eigenen neuen innovativen Ideen anreichert, ohne den Bogen zu überspannen. Ihr, als unsere Gäste werdet begeistert, jedoch nicht überfordert sein. Vertraute Aromen und Herstellungsarten sollen wiedererkannt werden, oder in einer neuen Art und Weise Anwendung finden.

Ob türkisch, italienisch, asiatisch oder typisch „deutsch“ – die Berliner Küche ist wild, multi-kulturell und unkonventionell. Definitiv ist sie nicht einfach in nur eine Schublade zu stecken. Diese Vielfalt greift Steffen auf und befördert Euch mit seinen Kreationen mitten in den geschmacklichen Melting Pot Berlins!





Steffen Sinzinger

EIN MEISTER DER KÜCHE

Steffen Sinzinger begann seine Karriere im Restaurant first floor. Dort lernte er die französische Küche unter der Leitung von Sternekoch Matthias Buchholz kennen.

Der Bruch mit der Tradition folgte mit der japanischen Fusion-Küche im Shiro i Shiro unter Eduart Dimant, bevor er als Chefkoch im Restaurant Le Faubourg seinen eigenen Stil entwickelte. Im BLEND wird er die höchst vibrante Foodszene Berlins auf seine ganz eigene Art interpretieren.



*Burrata vom Brandenburger
Wasserbüffel mit Olivenherztomate und
Pinienkernpesto*

EINFACH ANDERS



*Lammkugeln, Hummus, Schwarz-
wurzeln und Kaffee*

EINFACH BESONDERS



Björn Rauschenplat

PERFEKTER SERVICE

Nachdem er sich ab 2013 für das Restaurant Erbenhof in Weimar verantwortlich zeichnete, betrieb Björn Rauschenplat ab 2016 das mit 15 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnete Restaurant und Hotel Alt Weimar.

Dort vereinte er eine klassische deutsche und internationale Küche miteinander. Zeigen wird sich diese Fusion vor allem an der Bar des BLEND, wo das Konzept in Zusammenarbeit mit regionalen Herstellern kontinuierlich weiterentwickelt wird.



Rezept

ORANGE & THYME GINQUIRI

Zutaten:

- 5cl Berliner Brandstifter
 - 3cl frischer Limettensaft
 - 2 Barlöffel Orangenmarmelade
 - 1 Zweig Thymian
-

Die Zutaten mischen und mit dem Thymianzweig garnieren. Cheers!



Blend is **MADE IN BERLIN**

Willkommen in Berlin – einer Stadt, die wie kaum eine andere unendlich viele Kulturen und Stile beherbergt.

Von Fusion Kitchen über Soulfood bis hin zu Street-food. Und einem neuen Restaurant in Berlin, in dem all diese Eindrücke zu einem unvergesslichen Erlebnis im ehemaligen West Berlin kombiniert werden. Das Blend Restaurant in Berlin kreiert mit seiner Melting Pot Cuisine eine völlig neue Art der Küche und des Essens in der Hauptstadt.

Enjoy your
LUNCH AT BLEND

Ein schnelles, aber trotzdem besonderes Mittagessen in herrlichem Ambiente gefällig?
Besuchen Sie uns!

LUNCHTIME AT BLEND:
12:00 – 14:00

Have a wonderful
DINNER AT BLEND

Der gekonnte Mix aus außergewöhnlichen Speisen und erlesenen Weinen und Spirituosen macht ein Dinner im BLEND zum Erlebnis.

DINNER AT BLEND:
18:00 – 23:00



See you at
BLEND

Budapester Straße 25, 10787 Berlin

Tel.: +49 30 2696 2696

info@restaurant-blend.com

www.restaurant-blend.com

