

WEINE 0,1l

Weiß

Lugana DOC
San Giacomo Azienda Agricola
Daniele Malavasi
Trebisano di Lugana
Lombardei/Italien^N 7

Rot

Lucky Draw
Lucky Draw Wines
Cabernet Sauvignon, Malbec
Kalifornien/USA^N 7


APERITIFS

Chandon Garden Spritz¹ 12
Berry Spritz Zero 12
Peach Drop 15
Seminyak 15
Slatki Grijev 14
No Gin Fizz 12


Für eine weitere Auswahl fragt
bitte unser BLEND-Team.

Das BLEND-Konzept steht
für eine eklektische
'Melting Pot Cuisine',
die kosmopolitisches
Soulfood aus aller Welt mit
regionalen und saisonalen
Einflüssen und Produkten
mischt.


BROT

Sauerteigbrot
von Bäcker Jochen 6 
BLEND-Dip-Duo – Hummus, Zitrone,
Chili · Zaalouk


VORSPEISEN

Gegrillte Wassermelone ·
Büffel-Burrata · gelbe Gazpacho ·
Basilikum^{B,C,G,H,I} 16 

Scheiben von der Gelbflossen-
makrele · Leche de Tigre ·
Mango · Avocado
Koriander^{F,G,H,J} 17

Kopfsalatherz · Sommertrüffel
konfierte Zitrone · Tomaten ·
Knäckebrot^{C,G,H,I} 14 

Tatar vom Angus-Rind · eingelegte
rote Zwiebeln · Chipotle-
Mayonnaise · Sauerteigbrot^{A,C,H} 21

Sellerie-Pastrami · Butterbrot ·
Apfel · Staudensellerie ·
Röstzwiebelcreme^{A,C,F,G,H,I} 13 


HAUPTSPEISEN

Gegrillter Oktopus ·
grüner Spargel ·
Rote-Bete-Hummus^{B,G,H,I,L} 28


Duroc-Schweinebauch ·
BBQ-Stachelbeeren · Pak Choi ·
Tonkatsu-Sauce^{C,F,G,H} 26

Kalbskotelett-Schnitzel ·
Baconnaise ·
japanischer Krautsalat^{A,C,G,H,I,J} 39


Wolfsbarsch · glasierter Mangold ·
Sesam · Miso
Kohlrabi-Pommes-frites^{B,C,F,G,H,J} 34

Harissa-Blumenkohl · Pfifferlinge ·
Yuzu · Hanfsamen^{C,G,H,I} 24 

DESSERTS

Erdbeer-Pavlova ·
Crème Chantilly ·
Passionsfrucht ·
Sauerrahmeis^{A,B,C} 12 

Kirsche · Buchenweizen ·
Joghurt · Kamille^{B,C} 12 

Holunderparfait · Pfirsich ·
rosa Pfeffer ·
Schokoladenerde^{A,B,C,E} 12 



Öffnungszeiten

18:00 – 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr



VEGETARIAN

VEGAN

Lasst uns Eure Wünsche erfüllen.
Bitte informiert unser Team, wenn
besondere Ernährungsbedürfnisse,
Nahrungsmittelallergien oder
-unverträglichkeiten vorliegen.

A Eier
B Milch (einschl. Laktose)
C Glutenhaltige Getreide
D Erdnüsse
E Schalenfrüchte, Nüsse
F Sesamsamen
G Soja
H Sellerie
I Senf

J Fisch
K Krebstiere
L Weichtiere, Weichtiererzeugnisse
M Lupine
N Schwefeldioxid, Sulfite
O enthält Alkohol
1 mit Farbstoff
3 chininhaltig
10 geschwefelt

WINES 0,11

White

Lugana DOC
San Giacomo Azienda Agricola
Daniele Malavasi
Trebisano di Lugana
Lombardy/Italy^N 7

Red

Lucky Draw
Lucky Draw Wines
Cabernet Sauvignon, Malbec
California/USA^N 7


APERITIFS

Chandon Garden Spritz² 12
Berry Spritz Zero 12
Peach Drop 15
Seminyak 15
Slatki Grijev 14
No Gin Fizz 12

For a further selection please
ask our BLEND team.

The BLEND concept
stands for an eclectic
'melting pot cuisine'
that mixes cosmopolitan
soul food from all over the
world with regional and
seasonal influences
and products.


BREAD

Sourdough bread
from baker Jochen 6 
BLEND dip duo – hummus, lemon,
chili · zaalouk


STARTERS

Grilled watermelon ·
buffalo burrata · yellow gazpacho ·
basil^{B,C,G,H,I} 16 

Slices of yellowfin mackerel ·
Leche de Tigre · mango · avocado ·
coriander^{F,G,H,J} 17

Lettuce heart · seasonal truffle ·
confit lemon · tomatoes ·
crispbread^{C,G,H,I} 14 

Tartar of Angus beef · marinated
red onions · chipotle mayonnaise ·
sourdough bread^{DA,C,H} 21

Celery pastrami · bread and butter ·
apple · celery ·
roasted onion cream ^{A,C,F,G,H,I} 13 

MAIN DISHES

Grilled octopus · green asparagus ·
beetroot hummus^{B,G,H,J,L} 28


Duroc pork belly ·
BBQ gooseberries · bok choy ·
tonkatsu sauce^{C,F,G,H} 26


Veal cutlet schnitzel · Baconnaise ·
Japanese coleslaw^{A,C,G,H,I,J} 39


Sea bass · glazed Swiss chard ·
sesame · miso ·
kohlrabi French fries^{B,C,F,G,H,J} 34

Harissa cauliflower · chanterelles ·
yuzu · hempseed^{C,G,H,I} 24 

DESSERTS

Strawberry Pavlova ·
Crème Chantilly ·
sour cream ice cream ·
passion fruit^{A,B,C} 12 

Cherry · buckwheat ·
yoghurt · chamomile^{B,C} 12 

Elder parfait · peach ·
pink pepper ·
chocolate crumble^{A,B,C,E} 12 



Opening Times

18:00 – 23:00 h
Kitchen until 22:00 h



VEGETARIAN

VEGAN

Let us meet your needs. Please
inform our staff if you have special
nutritional needs, food allergies or
food incompatibilities.

A Eggs
B Milk (incl. lactose)
C Grains containing gluten
D Peanuts
E Nuts
F Sesame seeds
G Soya
H Celery
I Mustard

J Fish
K Crustaceans
L Molluscs, mollusc products
M Lupin
N Sulphur dioxide, sulphite
O contains alcohol
1 contains colouring
3 contains quinine
10 sulphurated