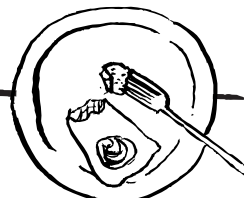


all day branch & Tapas

9:00 to 19:00

Salt & Honey Must Try

- Green Shakshuka** A C N H G € 12,90
Spinat, Paprika, Avocado, Gewürze und Eier, serviert mit geröstetem Brot, erfrischendem Joghurt mit Tahini und Za'atar. | Spinach, peppers, avocado, spices and eggs, served with toasted bread and refreshing yogurt with tahini and za'atar.
Add on:
Rinderbacke | Braised Beef Cheek € 4,90
Sous vide Truthahn | Sous vide turkey € 3,90
Rote-Bete-Gravlax-Lachs | Beetroot gravlax salmon € 4,90
Gebratene Garnelen | Roasted Shrimps € 4,90
-  **Grand Avocado-Spinach Toast** A H V € 15,20
Knuspriges Dinkelbrot mit veganer Frischkäsecreme, geschmortem Spinat und mariniertem Avocado, verfeinert mit Kresse und Sprossen und geräuchertem Paprika. | Crispy spelt bread with vegan cream cheese, braised spinach, marinated avocado, microgreens, and smoked paprika.
Add on:
Rinderbacke | Braised Beef Cheek € 4,90
Sous vide Truthahn | Sous vide turkey € 3,90
Rote-Bete-Gravlax-Lachs | Beetroot gravlax salmon € 4,90
Gebratene Garnelen | Roasted Shrimps € 4,90
- Grand Avocado Salmon Toast** A G D M C € 15,90
Rustikales Brot mit Guacamole, Rote-Bete-Gravlax-Lachs und einem pochierten Ei | Rustic bread with guacamole, beetroot gravlax salmon and a poached egg.
- Tortilla da Casa** C M € 13,20
Ofenfrische Kartoffel-Tortilla mit zartschmelzendem Lardo, hausgemachter Aioli und Microgreens. | Oven-baked potato tortilla with silky lardo, homemade aioli and microgreens.
- Salt & Honey Bowl** A N H G € 10,20
Naturjoghurt, Granola, Erdbeeren und Heidelbeeren mit Honig und einer Prise Meersalz | Natural yogurt, granola, strawberries and blueberries with honey and a pinch of sea salt.
-  **Yogurt Açai bowl** G F € 12,30
Veganes Joghurt, açai, glutenfreies Granola, saisonale Früchte, Kokosflocken, Ahornsirup | vegan Yogurt, açai, gluten-free granola, seasonal fruits, coconut flakes, maple syrup.



SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
 All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

all day branch & Tapas

9:00 to 19:00

Gazpacho Amoroso L

€ 9,40

Erfrischende Tomaten-Erdbeer-Gazpacho mit knackigem Gemüse, verfeinert mit Zitronensaft und nativem Olivenöl.

Refreshing chilled tomato and strawberry gazpacho with crunchy vegetables, finished with lemon juice and extra virgin olive oil.

Add on:

Rote-Bete-Gravlax-Lachs | Beetroot gravlax salmon

€ 4,90

Gebratene Garnelen | Roasted Shrimps

€ 4,90

Salad G M F

Frischer Eisbergsalat und Salatmischung Jogurt Dressing mit feinen Parmesanspänen

€ 9,90

Fresh iceberg lettuce and salad mix in a light, creamy yogurt dressing, finished with fine Parmesan shavings

Add on:

Rinderbacke | Braised Beef Cheek

€ 4,90

Sous vide Truthahn | Sous vide turkey

€ 3,90

Rote-Bete-Gravlax-Lachs | Beetroot gravlax salmon

€ 4,90

Gebratene Garnelen | Roasted Shrimps

€ 4,90

World Classics

Classic Salmon Benedict A G C

€ 15,90

Brioche, pochierte Eier, Rote-Bete-Gravlax-Lachs, Spinat und Homestyle-Hollandaise-Sauce

Brioche, poached eggs, beetroot gravlax salmon, spinach and homestyle hollandaise sauce.

Royal Benedict A G D M C

€ 15,90

Brioche mit geschmorter Rinderbacke, pochiertem Ei und Homestyle-Hollandaise-Sauce | Brioche with 7-hour slow-cooked braised beef cheek, poached egg and homestyle hollandaise sauce.

Red Shakshuka A C N H G

€ 12,90

Aromatische Shakshuka aus geschmorten Tomaten und Paprika mit würzigen Gewürzen. Zwei spiegeleier, serviert mit knusprigem Grillbrot, erfrischendem Joghurt mit Tahini und Za'atar.

Aromatic shakshuka with braised tomatoes and sweet peppers, baked eggs, crispy grilled bread, and refreshing yogurt with tahini and za'atar.

Add on:

Rinderbacke | Braised Beef Cheek

€ 4,90

Sous vide Truthahn | Sous vide turkey

€ 3,90

Rote-Bete-Gravlax-Lachs | Beetroot gravlax salmon

€ 4,90

Gebratene Garnelen | Roasted Shrimps

€ 4,90

SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

all day
brunch & Tapas
9:00 to 19:00

Build-Your-Own Brunch

Alle Zutaten sind einzeln bestellbar. Serviert mit Salat und Brot. | All ingredients can be ordered individually. Served with salad and bread.

Eine Portion besteht aus 2 Eiern - Rühreier | Omelette | Spiegelei | One portion consists of 2 eggs € 7,90
Scrambled | Omelette | Sunny side up

Add on:

Rinderbacke | Braised Beef Cheek € 4,90

Sous vide Truthahn | Sous vide turkey € 3,90

Rote-Bete-Gravlax-Lachs | Beetroot gravlax salmon € 4,90

Gebratene Garnelen | Roasted Shrimps € 4,90

Croissant Simple A G € 3,90

Mit Butter und Marmelade nach Wahl | With butter and Jam



SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

all day branch & Tapas

9:00 to 19:00

- 🍴 **Crunchy Bread Ritual** A M € 4,90
Hausgebackenes Brot mit Olivenöl, gerösteten Samen und Röstzwiebeln
Homemade bread with olive oil, roasted seeds, and crispy onions
- 🍴 **Olive Journey – Marinated from Four Worlds** V € 5,90
Eine Auswahl handverlesener Oliven aus vier Ländern, mariniert auf portugiesische Art
A selection of handpicked olives from four countries, marinated Portuguese-style
- 🍴 **House Pickles Collection** V € 5,90
Eine Auswahl hausgemachter Pickles mit saisonalem Gemüse
A selection of house-made pickles with seasonal vegetables
- Firecracker Padróns** D N F € 7,00
Gebratene Padrón-Paprika mit japanischem Togarashi und Furikake
Fried Padrón peppers with Japanese togarashi and furikake
- Queijo Amanteigado** A € 9,90
Portugiesischer Schafsweickäse mit Brotchips
Portuguese sheep soft cheese with bread crisps
- Seabass Crudo Citrus Style** H D O € 9,00
Dünn geschnittener Wolfsbarsch mit Zitrus-Marinade, pistazien und Olivenöl
Thinly sliced seabass with citrus marinade and pistachios and olive oil
- Chouriço Assado** A € 6,90
Geräucherte portugiesische Chouriço-Wurst, flambiert über offenem Feuer, serviert mit geröstetem Brot
Smoked Portuguese chouriço sausage, flambéed over open fire, served with toasted bread
Add on:
Honig | Honey
- Beef Tartare Truffle Kiss** A C M € 13,90
Fein gehacktes Rindertatar mit hausgemachter Trüffel-Aioli und knusprigen Toppings
Finely chopped beef tartare with homemade truffle aioli and crispy toppings



SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

all day
branch & Tapas
9:00 to 19:00

Crispy Shrimp Popcorn A C B N G

€ 13,40

Knusprig frittierte Garnelen in würziger Tempura mit Chili-Mayo

Crispy tempura-fried shrimp with chili mayo

Lisbon Cod Bites A C D

€ 12,40

Portugiesische Kabeljau-Küchlein mit Kräutern und Aioli

Portuguese-style codfish cakes with herbs and aioli

Iberian Beef Bites A C G M

€ 9,80

Hausgemachte Kroketten mit Rinderbacke und portugiesischer Farinheira-Wurst

Homemade croquettes with beef cheek and Portuguese farinheira sausage



from the can

Serviert auf geräucherten Brotchips mit hausgemachten eingelegten Zwiebeln, Oliven und Aioli

Served on smoked bread crisps with homemade pickled onions, olives and aioli

A

Sardinen | Makrele

€ 12,90

Sardines | Mackerel

in Olivenöl, Chili, Zitrone, Oregano, Tomatensoße, pikante Tomatensoße

Sardines in tomato sauce / spicy / lemon / oregano / olive oil

Thunfisch | Stockfisch | Oktopus | Muscheln Escabeche Sauce

€ 13,90

Tuna Belly | Codfish | Octopus | Mussels escabeche sauce



SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

all day branch & Tapas

9:00 to 19:00

 Miso Eggplant Delight V F N H	€ 9,90
Gegrillte Melanzani mit Nuss-Miso und Unagi-Glasur Grilled eggplant with nut miso and unagi glaze	
S&H Butter Fries G C	€ 7,60
Pommes-Variationen mit Beurre Monté – Sriracha / Trüffel / Sous-vide-Ei French fries with Beurre Monté – Sriracha / truffle / sous-vide egg	
Chared Octopus D	€ 29,00
mit schwarzer Reis und Knoblauch Aioli with black rice and garlic aioli	
Roasted Chicken G	€ 21,00
Brathuhn mit Trüffel Kartoffelcreme Golden roasted chicken with truffle potato cream	

Our Homemade Desserts

Salt & Honey Cake A C G O	€ 4,90
Mehrschichtiger, klebrig-süßer Kuchen mit Apfel-Honig-Gelee, gebranntem Karamell und Maldon-Salz. Layered, sticky-sweet cake with apple-honey jelly, burnt caramel, finished with Maldon salt.	
Add on:	€ 1,50
Vanilla Eis Vanilla Ice cream scoop	
Yogurt pavlova G C	€ 5,40
Joghurtcreme, Beeren, süße Meringue-Crisp, Yuzu-Tapioka Yogurt cream, berries, sweet Meringue Crisp, yuzu tapioca	
The Coconut A G F H O	€ 5,40
Kokosnussmousse, Litschi- und Passionsfruchtgel, dunkle Schokoladenglasur und Schokoladenstreusel & getrocknete Rosenblütenblätter Coconut mousse, lychee and passionfruit gel, dark chocolate glaze and chocolate crumble & dried rose petals	
Pastel de Nata A C G	€ 3,50
Add on:	
Vanilla Eis Vanilla Ice cream scoop	€ 1,50



SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.



Wir möchten, dass Sie sich mit dem, was Sie essen, rundum wohlfühlen. Wenn Sie Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse haben, teilen Sie dies einfach unserem Team mit, wir helfen Ihnen gerne weiter!
Vegane und vegetarische Optionen sind im gesamten Menü gekennzeichnet, und wir haben Allergene aufgelistet, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern.

We want you to feel great about what you eat. If you have any allergies or dietary needs, just let our team know, we're happy to help!
You'll find vegan and vegetarian options marked throughout the menu, and we've listed allergens to make things easy.

allergens

A **Glutenhaltiges getreide**
Cereals containing gluten

B **Krebstiere**
Crustaceans
Eier

C Eggs

V **Vegan**

D **Fische**
Fish

E **Erdnüsse**
Peanuts

F **Soja**
Soy beans

G **Milch**
Milk

H **Schalenfrüchten**
Nuts

L **Sellerie**
Celery

M **Senf**
Mustard

N **Sesam**
Sesame seeds

O **Schwefeldioxid und sulfite**
Sulphur dioxide and sulphites

P **Lupinen**
Lupin

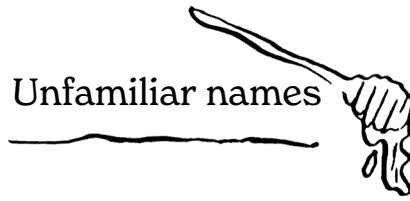
R **Weichtiere**
Molluscs

 **Vegetarisch**
Vegetarian

SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

Unfamiliar names



Furikake Eine japanische Gewürzmischung, typischerweise aus getrocknetem Seetang, Sesamsamen, Salz, Zucker und manchmal getrocknetem Fisch oder Gewürzen. Sie wird über Reis, Gemüse oder Snacks gestreut und sorgt für zusätzlichen Crunch und Umami-Geschmack.

A Japanese seasoning typically made from dried seaweed, sesame seeds, salt, sugar, and sometimes dried fish or spices. Sprinkled over rice, vegetables, or snacks for added crunch and umami flavor.

Togarashi (Shichimi Togarashi)

Eine japanische, scharf-würzige Chilimischung. Sie enthält in der Regel Chiliflocken, Orangenschale, Sesam, Nori (Seetang), Ingwer und Sansho-Pfeffer. Verleiht Gerichten Schärfe und aromatische Tiefe.

A Japanese spicy chili pepper blend. It usually contains chili flakes, orange zest, sesame seeds, nori (seaweed), ginger, and sansho pepper. Adds heat and aromatic complexity to dishes.

Bacalhau

Das portugiesische Wort für gesalzenen und getrockneten Kabeljau. Ein Grundpfeiler der portugiesischen Küche. Vor dem Kochen wird er in Wasser eingelegt, um überschüssiges Salz zu entfernen.

The Portuguese word for salted and dried cod. It's a staple in Portuguese cuisine. Before cooking, it's soaked in water to remove the excess salt.

Farinheira

Eine traditionelle portugiesische Wurstspezialität, die nicht aus Fleisch, sondern aus Mehl (meist Weizen), Schweineschmalz und Gewürzen wie Paprika, Knoblauch und Wein besteht. Sie hat eine weiche Konsistenz und ein ausgeprägt rauchiges Aroma.

A traditional Portuguese sausage made not from meat but from flour (typically wheat), pork fat, and spices like paprika, garlic, and wine. It has a soft texture and a distinct smoky flavor.