

JAJA

Jaja is a *cave à manger* wine bar. Our menu consists of small and medium plates, meant to accompany the wine. Due to the limitations of our small size, the dishes will arrive at your table in the order that the kitchen can produce them. We work with fresh and high quality products, organic and local whenever possible, and everything we can is made in house. For the best possible experience we suggest that the whole table choose a few plates and share them.

Jaja ist eine kleine "cave à manger" Weinbar. Unsere Speisekarte besteht aus kleinen und mittleren Tellern, die den Wein begleiten sollen. Weil unsere Küche sehr klein ist, kommt das Essen zu Ihrem Tisch in der Reihenfolge, dass die Küche sie vorbereiten kann. Wir verwenden frische und qualitativ hochwertige Produkte, Bio und Lokal wenn immer möglich, und alles, was wir können, wird im Haus gemacht. Für die bestmögliche Erfahrung empfehlen wir, dass der ganze Tisch ein paar Teller auswählt und sie teilt.

Sunday & Tuesday to Thursday 19h00 - 21h30
Friday & Saturday 19h00 - 22h30

Sonntag & Dienstag bis Donnerstag 19h00 - 21h30
Freitag & Samstag 19h00 - 22h30

- 2€ Bread
- 2,5€ Bread and butter
- 4€ Salted almonds
- 3,5€ Olives
- 3€ Pickled egg, katsuobushi
- 6€ Fuet, mustard pickles
- 9€ Sardine conserva, pickled fennel
- 8€ Cheese

- 5€ Endive, apple, walnut
Chicoree, Apfel, Walnuss

- 8€ Ceps, pumpkin, brown butter
Steinpilze, Kürbis, Braune Butter

- 12€ Burrata, truffle, black garlic
Burrata, Trüffel, schwarzer Knoblauch

- 7€ Cauliflower, trout roe, egg
Blumenkohl, Forellenrogen, Ei

- 8€ Boquerones, nduja, focaccia
Weiße Sardelle, Nduja-Wurst, Focaccia

- 10€ Turbot Ceviche, ajo blanco, grapes
Steinbutt Ceviche, Mandelsoße, Trauben

- 12€ Pappardelle, lamb ragù, olive
Pappardelle, Lamm Ragù, Oliven

- 5€ Chocolate Custard, hazelnut, cinnamon
ice cream
Schokoladencreme, Haselnuss, Zimt-Eis

*If you have any allergies, please communicate with us

*Teilen Sie uns bitte mit, falls Sie Lebensmittelallergien haben