



THE WHY

AS HUMANS we are seduced by mystery. We wish to touch and brush up against the unknown. To make decisions based on moments of inspiration no matter how big or small. This intrigue is woven into our everyday choices, this allure is the heart of our philosophy.

Choices shape destinies. Please allow our menu to be the compass that guides you through a sensory expedition – *a choose your own adventure*.

We feature originals from our team, honor others, and showcase tried and true classics. Our offerings are more than mere ingredients shaken or stirred; they embody distinct experiences, blending the essence of excitement with each pour.

OFFERINGS

ALL COCKTAILS have some form of booze, modifying ingredients (spice/bitters, sour, sugar, fortified wines, liqueurs), and ice/water. Through the craft of the bar, these ingredients come together in a variety of techniques to form five distinct cocktail styles that define our menu.

At Bar Clara we sit in a prism at the very top of the iconic Fotografiska Photography Museum. In honor of our location and our cultural connection to the photographic arts, we will treat our seasonally changing cocktail menus as our Cocktail Exhibits. *Let us embark!*

LIGHT & COLOUR

CAPTIVATED BY the play of light and colour, mirroring the luminous journey through the lens of a camera, our first 'Exhibition of Eight' is a curated showcase of cocktails, each reflecting a different wavelength of light.

OLD-FASHIONED/ ON THE ROCK

Boozy, built in the glass and served over a rock of ice. Or will it?

CLARA CHROMATIC €18

Mezcal, Oloroso, Almond, Berries, Rose, Grapefruit

IN DISGUISE €18

Bourbon, Campari, Vermouth, Figs, Coko, Lavender

YELLOW BRICK ROAD €18

Vodka, Pistachio, Honey, Saffron, Rose

MARTINIS & MANHATTANS

Stirred, silky, and served up? Possibly...

LIGHTHOUSE €18

Manzanilla, Pear Liqueur, Dry Vermouth

THE SOUR

Involves shaking citrus, sugars, and traditionally egg white and is served up or on a rock. Or is it?

LIKE A STONE €18

Gin, Sake, Egg White, Cream, Lemon, Bergamot

THE HIGHBALL

Involves nonalcoholic mixers like citrus, juices, sugars, bubbles and is served long. Could be?

APPLE A DAY €18

Scotch, Palo Santo, Mixed Apples

Please let your bar team know if you have any allergies we should be aware of.

THE FIX

Involves citrus and sugars and is served over crushed or cracked ice. Maybe...

KILLING ME SOFTLY €18

White Rum, Chamomile, Flax Seed, Lime, Roasted Pineapple

BAND OF OUTSIDERS

Cream based, after dinner, egg-yolk and hot drinks. The sky's the limit...

RUSSIAN VIOLET €18

Vodka, Cacao, Coffee Liqueur, Banana, Tonka Bean, Berries, Lime Kaffir

BARTENDER'S CHOICE

Tough decisions? Trust in us...

As long as we have the ingredients on hand, we can offer classics and contemporary classics in each of the drink styles listed above.

MP

ALCOHOL-FREE

ESTÁ CLARO €16

Seedlip Citrus, Strawberry, Tomato, Rhubarb, Green Tea, Lemongrass, Milk Whey

TACHELES 54 €16

Pear Juice, Raspberry Lychee, Verjus Blanc

PHONY NEGRONI €16

Laori Juniper No. 01, Martini Floreale Vermouth, House Bitter

We are a cashless venue and accept credit or debit cards only.

WINE POURS (0,1)

Champagne

PIERRE PAILLARD €19

Les Parcelles Extra Brut Grand Cru

LOUIS ROEDERER €32

Brut Nature Philippe Starck 2015

KRUG 171ÈME ÉDITION €75

RUINART ROSÉ €34

White

SANCERRE €13

Domaine Denizot, Loire, France

WEISSBURGUNDER ERSTE LAGE €16

Franz Keller, Baden, Germany

Rosé

MIRAVAL €12

Provence, France

CLOS MIREILLE €20

Domaine Ott, Provence, France

Red

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2018 €14

Domaine Duclaux, Rhône, France

BAROLO CASTIGLIONE 2017 €20

Vietti, Piedmont, Italy

BEER

BERLINER BERG PILS €8

FÜRST WIACEK AFTER PARTY HOPPY ALE €9

BERLINER NATUR RADLER €7

COCKTAIL SNACK TRIO

Olives, Popcorn, Mixed Nuts

First serve is on us, and additional orders are €2.



DAS WARUM

ALS MENSCHEN lassen wir uns gern von geheimnisvollen Dingen verführen. Wir möchten Unbekanntem begegnen und Neues erfahren. Diese Erlebnisse inspirieren uns, sie begleiten uns jeden Tag. Die Faszination, die das Unentdeckte in uns auslöst, ist das Herzstück unserer Philosophie.

Nehmen Sie diese Karte als Wegweiser und begeben Sie sich auf eine sinnliche Reise. Welche Abenteuer Sie dabei erleben, bestimmen Sie selbst. Wir präsentieren die Kreationen unseres Teams, würdigen die Ideen anderer und servieren bewährte Klassiker. Unsere Cocktails sind mehr als geschüttelte oder gerührte Zutaten. Sie sind ganz eigene Erfahrungen, jeder Schluck ein Versprechen.

UNSERE COCKTAILS

ALLE COCKTAILS enthalten Alkohol und weitere Zutaten wie Gewürze oder Bitters, Säuren, Zucker, Süßweine oder Liköre sowie Eis oder Wasser. Diese Zutaten führen wir mithilfe von Bar-Handwerk und einer Vielfalt von Techniken zu fünf verschiedenen Cocktail-Stilen zusammen, die unsere Karte ausmachen.

Die Bar Clara in der Dachkuppel des Museums ist ein Ort mit atemberaubender Aussicht und saisonal wechselnden Cocktail-Ausstellungen, inspiriert von der einzigartigen Location, unserer engen Verbindung zur Fotokunst und der kreativen Gemeinschaft von Fotografiska Berlin. Lassen Sie uns beginnen!

LICHT & FARBE

UNSERE ERSTE AUSSTELLUNG präsentiert acht Cocktails. Jeder steht für eine der verschiedenfarbigen Wellenlängen des Lichts. Die „Exhibition of Eight“ ist inspiriert von den vielfältigen Licht- und Farbspielen, die an die Reise des Lichts durch das Objektiv einer Kamera erinnern.

OLD-FASHIONED/ ON THE ROCKS

Kräftig, direkt im Glas zubereitet und über einem Eisblock serviert. Oder doch ganz anders?

CLARA CHROMATIC €18

Mezcal, Oloroso, Mandel, Beeren, Rose, Grapefruit

IN DISGUISE €18

Bourbon, Campari, Wermut, Feigen, Kokos, Lavendel

YELLOW BRICK ROAD €18

Wodka, Pistazie, Honig, Safran, Rose

MARTINIS & MANHATTANS

Seidig gerührt und ohne Eis serviert? Vielleicht...

LIGHTHOUSE €18

Manzanilla, Birnenlikör, trockener Wermut

THE SOUR

Enthält Zitronensaft, Zucker und traditionell auch Eiweiß – geschüttelt und pur oder auf Eis serviert. Oder etwa nicht?

LIKE A STONE €18

Gin, Sake, Eiweiß, Sahne, Zitrone, Bergamotte

THE HIGHBALL

Mit Zitrus, Säften, Zucker, Kohlensäure – serviert auf Eis im hohen Becherglas. Vielleicht?

APPLE A DAY €18

Scotch, Palo Santo, Äpfel

Bitte informieren Sie unser Bar-Team über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

THE FIX

Beinhaltet Zitrus und Zucker, serviert über zerstoßenem oder zerschlagenem Eis. Möglicherweise...

KILLING ME SOFTLY €18

Weißer Rum, Kamille, Leinsamen, Limette, geröstete Ananas

BAND OF OUTSIDERS

Auf der Sahne-Basis, als Digestif, mit Eigelb, als heißer Cocktail. The sky's the limit...

RUSSIAN VIOLET €18

Wodka, Kakao, Kaffeelikör, Banane, Tonkabohne, Beeren, Limettenblätter

BARTENDER'S CHOICE

Sie können sich nicht entscheiden? Vertrauen Sie uns.

Solange wir die Zutaten vorrätig haben, bereiten wir Ihnen gern klassische und moderne Cocktails in jeder der oben genannten Varianten zu.

MP

ALKOHOLFREI

ESTÁ CLARO €16

Seedlip Citrus, Erdbeere, Tomate, Rhabarber, grüner Tee, Zitronengras, Milchmolke

TACHELES 54 €16

Birnenensaft, Himbeer-Litschi, Verjus Blanc

PHONY NEGRONI €16

Laori Juniper Nr. 01, Martini Floreale Vermouth, Haus-Bitter

Wir akzeptieren nur Zahlungen mit Kredit- oder Debitkarte.

WINE POURS (0,1)

Champagner

PIERRE PAILLAR €19

Les Parcelles Extra Brut Grand Cru

LOUIS ROEDERER €32

Brut Nature Philippe Starck 2015

KRUG 171ÈME ÉDITION €75

RUINART ROSÉ €34

Weiß

SANCERRE €13

Domaine Denizot, Loire, Frankreich

WEISSBURGUNDER ERSTE LAGE €16

Franz Keller, Baden, Deutschland

Rosé

MIRAVAL €12

Provence, Frankreich

CLOS MIREILLE €20

Domaine Ott, Provence, Frankreich

Rot

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2018 €14

Domaine Duclaux, Rhône, Frankreich

BAROLO CASTIGLIONE 2017 €20

Vietti, Piedmont, Italien

BIER

BERLINER BERG PILS €8

FÜRST WIACEK AFTER PARTY HOPPY ALE €9

BERLINER NATUR RADLER €7

COCKTAIL SNACK TRIO

Oliven, Popcorn, gemischte Nüsse

Die erste Portion geht auf uns, jede weitere Bestellung €2.