



# OCTOGON

# OCTOGON

**Im Herzen des historischen Leipziger Platz gelegen, steht OCTOGON für Eleganz, kulturelle Vielfalt und Berliner Souveränität.**

**Der Leipziger Platz ist einer der wenigen Plätze Europas mit einer klaren achteckigen Form – ein architektonisches Symbol für Balance und Struktur. Diese Geometrie prägt unsere Identität.**

**An dieser Adresse verlief einst die Berliner Mauer. Wo Geschichte von Teilung erzählt, schaffen wir heute einen Ort der Begegnung, des Genusses und des internationalen Austauschs.**

**OCTOGON ist Berlin – kultiviert, kosmopolitisch, charakterstark.**

*Located in the heart of the historic Leipziger Platz, OCTOGON represents elegance, cultural diversity, and Berlin's sovereign spirit.*

*The square's distinct octagonal design symbolizes balance and structure – a geometry that shapes our identity.*

*The Berlin Wall once passed this very address. Where history spoke of division, we now create a place for connection, refinement, and international exchange.*

*OCTOGON is Berlin – cultivated, cosmopolitan, and full of character.*

# EVENTS AT OCTOGON

**OCTOGON ist mehr als ein Restaurant.  
Im oberen Bereich unseres Hauses bieten wir eine  
exklusive Eventfläche für Empfänge, Delegationen,  
Firmenveranstaltungen, private Dinings und besondere  
Feiern.**

**Ein repräsentativer Rahmen über den Dächern des  
Leipziger Platz – diskret, stilvoll und auf höchstem  
Niveau.**

**Entdecken Sie unsere maßgeschneiderten Eventkonzepte  
über den QR-Code.**

*OCTOGON is more than a restaurant.  
On the upper level of our house, we offer an exclusive event space  
for receptions, delegations, corporate gatherings, private dining, and  
distinguished celebrations.*

*A representative setting above Leipziger Platz — discreet, refined,  
and elevated.*

*Discover our tailored event concepts via the QR code.*

# S T A R T E R S

## **Octogon Hummersuppe**

Hummersuppe, Gyoza

*Lobster soup, gyoza*

10,00 € (A,B,G)

## **Classic Beef Gulaschsuppe**

Wurzelgemüse, Rindfleisch, Kresse

*Root vegetables, beef, cress*

10,00 € (A)

## **Mediterraner Hummus (Vegan)**

Frittierte Kichererbsen, Granatapfel, Petersilienkresse

*Fried chickpeas, pomegranate, parsley cress*

14,00 € (F,K)

## **Rote Bete Carpaccio**

Büffelmozzarella, Amalfi-Mayonnaise, Wildkräuter,

Granatapfelkerne, Orange, Herb Oil

*Buffalo mozzarella, Amalfi mayonnaise, wild herbs, pomegranate*

*seeds, orange, herb oil*

17,50 € (G,J)

## **Burrata & Pomodori**

Pesto-Marinade, Maldon-Salz, frittierte Kapern, Balsamico

Glaze, getrocknete Petersilie

*Pesto marinade, Maldon salt, fried capers, balsamic glaze, dried*

*parsley*

18,50 € (G)

# STARTERS

## **Nordic Lachs Tatar**

Sesam-Teriyaki-Marinade, Avocado, Amalfi-Mayonnaise,  
Wildkräuter, Radieschen

*Sesame teriyaki marinade, avocado, Amalfi mayonnaise, wild herbs,  
radish*

19,50 € (B,G,I)

## **Avocado Tatar (Vegan)**

Wildkräuter, halbgetrocknete Tomaten, Zwiebeln, Paprika,  
Zitrone

*Wild herbs, semi-dried tomatoes, onion, bell pepper, lemon*

17,50 €

## **LP Beef Carpaccio**

Rucola, Tomaten-Chutney, Grana Padano DOP, Balsamico

*Rocket salad, tomato chutney, Grana Padano DOP, balsamico*

20,50 € (G)

## **Black Truffle Beef Carpaccio**

Rucola, Tomaten-Chutney, Grana Padano DOP,  
Trüffel-Mayonnaise, frischer Trüffel

*Rocket salad, tomato chutney, Grana Padano DOP,  
truffle mayonnaise, fresh truffle*

23,50 € (G,J)

## **Falafella**

Joghurt mit Tahini, crispy Brot, Wildkräuter

*Yoghurt with tahini, crispy bread, wild herbs*

17,50 € (A,G,F)

# S A L A D S

*Mediterrane Salatmischung.  
Mediterranean Mixed Greens.*

## **Caesar Salad**

Romana-Salat, Caesar Dressing, Kirschtomaten,  
Hähnchenbrust, Croûtons, Grana Padano DOP  
*Romaine lettuce, Caesar dressing, cherry tomatoes,  
chicken breast, croutons, Grana Padano DOP*

20,50 € (A,G)

## **Smoked Fumé Salmon Salad**

Mixsalat mit Vinaigrette, Edamame, Kapern,  
Kirschtomaten, mariniertes Fenchel, Avocado-Mash  
*Mixed salad with vinaigrette, edamame, capers,  
cherry tomatoes, marinated fennel, avocado mash*

21,50 € (B)

## **Beluga Linsen Salad**

Mixsalat mit Vinaigrette, Tomaten, Ziegenkäse,  
Zwiebeln, Radieschen, Petersilie, Walnüsse, Honig  
*Mixed salad with vinaigrette, tomatoes, goat cheese,  
onions, radishes, parsley, walnuts, honey*

19,50 € (G,H)

## **Octogon Salad**

Mixsalat mit Balsamico-Dressing, Rindfleisch,  
Avocado-Mash, gegrillte Paprika, Kirschtomaten, Sesam  
*Mixed salad with balsamic dressing, beef,  
avocado mash, grilled bell peppers, cherry tomatoes, sesame*

26,50 € (I)

# FRESH PASTA

T ä g l i c h   f r i s c h .   H a u s g e m a c h t .  
*F r e s h l y   p r e p a r e d .   H o m e m a d e .*

## **Tagliatelle Burrata**

Pesto-Sahnesauce, Burrata, Kirschtomaten, Pinienkerne,  
Basilikum

*Pesto cream sauce, burrata, cherry tomatoes, pine nuts, basil*  
20,50 € (A,G)

## **Rigatoni Amalfi**

Rigatoni, Garnelen, Blattspinat, Basilikum-Pesto,  
Sahne, Kirschtomaten, Zwiebeln, frittierte Kapern

*Rigatoni, prawns, baby spinach, basil pesto,  
cream, cherry tomatoes, onions, fried capers*  
21,50 € (A,B,G)

## **Bolognese Mario**

Ragù alla Bolognese, Parmesan-Chip, Basilikum

*Ragù alla Bolognese, parmesan chip, basil*  
19,50 € (A,G)

# FRESH PASTA

T ä g l i c h   f r i s c h .   H a u s g e m a c h t .  
*Freshly prepared. Homemade.*

## **Tagliatelle al Tartufo**

Trüffel-Creme, frisch gehobelter Trüffel

*Truffle cream, freshly shaved truffle*

25,00 € (A,G)

## **Rustico Tortellini**

Gemüse-Mix, Tomatensauce, Parmigiano Reggiano DOP,  
Kresse

*Mixed vegetables, tomato sauce, Parmigiano Reggiano DOP, cress*

24,00 € (A,G)

## **Agnolotti Salmon**

Salbei-Creme, Zitronen-Zeste, Kresse

*Sage cream, lemon zest, cress*

24,00 € (A,B,G)

# P I Z Z A

## **Margherita**

**Mozzarella, Tomaten, Basilikum**

*Mozzarella, tomatoes, basil*

13,00 € (A, G)

## **Mr. Verdura**

**Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Paprika,  
Zucchini, Brokkoli, frische Champignons**

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, bell pepper, zucchini,  
broccoli, fresh mushrooms*

18,50 € (A, G)

## **Beet Root**

**Fior di Latte Mozzarella, Rote-Bete-Püree,  
Rote-Bete-Scheiben, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig**

*Fior di latte mozzarella, beetroot purée, beetroot slices, goat cheese,  
walnuts, honey*

19,50 € (A, G, H)

## **Tartufo Mio**

**Trüffel-Creme, Fior di Latte Mozzarella, frisch gehobelter  
Trüffel**

*Truffle cream, fior di latte mozzarella, freshly shaved truffle*

25,50 € (A, G)

# PIZZA

## **Diavolo**

**Rind Salami, Jalapeño-Sauce, karamellisierte rote  
Zwiebeln, Cornichons**

*Beef salami, jalapeño sauce, caramelised red onions, cornichons*

26,00 € (A, G, J)

## **Quattro Formaggi**

**Gruyère, Danish Blue, Ziegenkäse, frische Mozzarella**

*Gruyère, Danish blue cheese, goat cheese, fresh mozzarella*

25,00 € (A, G)

## **Octogon Pizza**

**Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Roastbeef,  
Rucola, Taggiasca-Oliven, Parmesan**

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, roast beef, rocket, Taggiasca  
olives, parmesan*

27,00 € (A, G)

# M A I N C O U R S E S

## **Glasiertes Maishähnchen**

Gebackene Hähnchenbrust, Brokkoli,  
Kartoffelpüree, Pfeffersauce, Honig-soja-glase, Schnittlauch

*Baked chicken breast, broccoli,  
mashed potatoes, pepper sauce, honey-soya-glaze, chives*

30,00 € (G)

## **Kalbsschnitzel 240 g**

Feinstes Wiener Kalbsschnitzel, Kartoffelpüree oder Classic  
Fries, Gurkensalat

*Wiener veal schnitzel, mashed potatoes or classic fries, cucumber  
salad*

32,50 € (A,G)

## **Teriyaki Lachs 150 g**

Gegrilltes Lachsfilet, Teriyaki-Sauce, Sesam,  
Kräuter-Kartoffelpüree, Brokkoli, Wildkräuter

*Grilled salmon fillet, teriyaki sauce, sesame,  
herb mashed potatoes, broccoli, wild herbs*

32,50 € (B,G,I)

# S T E A K

Serviert mit:

Rösti-Kartoffeln, Bimi-Brokkoli,  
geräuchertes Blumenkohlpüree, Chimichurri

*Served with:*

*Rösti potatoes, bimi broccoli,  
smoked cauliflower purée, chimichurri*

## **Rinderfilet Prime Cut**

Zartes Rinderfilet, fein aufgeschnitten

*Tender beef fillet, thinly sliced*

38,00 €

## **Flap Steak 250 g**

Intensiv im Geschmack, grobe Struktur, kräftige Röstaromen

*Intense flavour, coarse texture, strong roasted aromas*

32,50 €

## **Entrecôte 300 g**

Saftiges Steak aus dem Zwischenrippenstück, feines Fettauge

*Juicy ribeye steak with a fine fat eye*

35,00 €

## **Rumpsteak 300 g**

Kräftig aromatisches Steak aus dem Rücken, feine Fettkante

*Full-flavoured sirloin steak with a fine fat edge*

42,00 €

# BURGER

Alle Burger werden mit Pommes serviert  
*All burgers are served with fries*

## **Cheese Burger**

Beef Patty, doppelt Cheddar, Tomate,  
Senf-Mayonnaise, Tomaten-Relish, Romana-Salat

*Beef patty, double cheddar, tomato,  
mustard mayonnaise, tomato relish, romaine lettuce*

17,50 € (A,G,J)

## **BBQ Beef Burger**

Beef Patty, geräucherte Rinderfilet-Scheiben, Cheddar,  
Gewürzgurke, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Amalfi-Mayonnaise

*Beef patty, smoked beef fillet slices, cheddar,  
pickles, onions, BBQ sauce, Amalfi mayonnaise*

19,00 € (A,G,J)

## **Chili Cheese Burger**

Beef Patty, Cheddar, Chili-Mayonnaise,  
Rucola, gebratene Jalapeños

*Beef patty, cheddar, chili mayonnaise,  
rocket salad, grilled jalapeños*

18,50 € (A,G,J)

# BURGER

Alle Burger werden mit Pommes serviert  
*All burgers are served with fries*

## **Octogon Burger**

Beef Patty, geräucherte Rinderfilet-Scheiben, Rucola,  
Tomate, Trüffel-Mayonnaise, Mozzarella, Grana Padano DOP

*Beef patty, smoked beef fillet slices, rocket salad,  
tomato, truffle mayonnaise, mozzarella, Grana Padano DOP*

22,00 € (A,G,J)

## **Crispy Harissa (Vegan)**

Hausgemachtes Rote-Bete-Bun, Crispy No-Chicken Patty,  
Harissa, vegane Mayonnaise, Romana-Salat, Gewürzgurke

*Homemade beetroot bun, crispy plant-based patty,  
harissa, vegan mayonnaise, romaine lettuce, pickles*

17,50 € (A)

# S I D E S

## **Pommes**

*Potato fries*

€ 8,00 (A)

## **Süßkartoffelpommes**

*Sweet potato fries*

€ 9,50 (A)

## **Trüfflepommes**

*Truffle fries*

€ 10,50 (A, G)

## **Kartoffelpüree**

*Mashed potatoes*

€ 8,50 (G)

## **Ofenkartoffel mit Sour Cream**

*Baked potato with sour cream*

€ 9,00 (G)

# S I D E S

## **Drillinge mit Rosmarin**

*Baby potatoes with rosemary*

€ 8,50

## **Gedämpftes Gemüse**

*Steamed vegetables*

€ 10,50

## **Brokkoli**

*Broccoli*

€ 9,00

## **Gurkensalat mit Essig & Öl**

*Cucumber salad with vinegar & oil*

€ 8,00 (L)

## **Wildkräuter-Beilagensalat**

*Wild herb side salad*

€ 12,50

# S A U C E S

## **Chili-Mayonnaise**

€ 4,50 (C, J)

## **Wasabi-Mayonnaise**

€ 4,50 (C, J)

## **Trüffel-Mayonnaise**

€ 4,50 (C, G)

## **Amalfi-Mayonnaise**

€ 4,50 (C, J)

## **Aioli**

€ 4,50 (C, G)

## **Sour Cream**

€ 4,50 (G)

## **Guacamole**

€ 5,50

## **Pfeffersauce**

€ 5,50 (L)

## **Mayonnaise**

€ 3,50 (C, J)

## **Ketchup**

€ 3,50

## **BBQ-Sauce**

€ 3,50 (J, L)

# K I D S M E N U

Unsere Kindermenüs sind exklusiv  
für unsere jüngsten Gäste vorgesehen.  
*Our children's menus are exclusively  
reserved for our youngest guests.*

## **Pasta Pomodoro**

mit Tomatensauce

*with tomato sauce*

12,50 € (A)

## **Kids Burger**

mit Pommes

*served with fries*

13,50 € (A,G)

## **Chicken Nuggets**

mit Pommes

*served with fries*

10,50 € (A)

# D E S S E R T S

## **Tiramisù – 8,50 €**

Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme, Sahne, Espresso

*Sponge fingers, mascarpone cream, cream, espresso*

8,50 € (A, C, G)

## **Crème Brûlée – 8,50 €**

Waldbeeren, brauner Zucker, Minze

*Wild berries, brown sugar, mint*

8,50 € (C, G)

## **Chocolate Mousse – 9,50 €**

Biscuit crumble, geröstete Mandeln, Minze

*Biscuit crumble, roasted almonds, mint*

9,50 € (G, H)

# S O F T D R I N K S

**Coca-Cola 0,2 l**

4,00 €

**Coca-Cola Zero 0,2 l**

4,00 €

**Fanta 0,2 l**

4,00 €

**Sprite 0,2 l**

4,00 €

**Thomas Henry**

**Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon 0,2 l**

4,50 €

**Acqua Morelli Still / Sprudel 0,25 l**

4,00 €

**Acqua Morelli Still / Sprudel 0,75 l**

10,00 €

**Red Bull**® ENERGY DRINK  
**Red Bull**® SUGAR FREE  
**Red Bull**® **WHITE** EDITION

6,00 €

**Fruchtsäfte 0,2 l**

4,00 €

# K A F F E E & T E E

**Milchalternative (Hafer- oder Sojamilch)**

+0,50 €

(Hafermilch = A, Sojamilch = F)

**Espresso**

3,50 €

**Espresso Macchiato**

4,00 € (G)

**Doppelter Espresso**

4,50 €

**Cappuccino**

4,50 € (G)

**Großer Cappuccino**

6,00 € (G)

**Latte Macchiato**

5,00 € (G)

**Café Crème**

4,00 €

**Türkischer Tee (klein)**

2,50 €

**Türkischer Tee (groß) / Teesorten**

4,50 €

# C O C K T A I L S

## **Gin Basil Smash**

15,50 €

## **Gin Gin Mule**

14,50 €

## **Paloma**

15,50 €

## **Coco Bullibre**

14,50 €

## **Margarita**

14,50 €

## **Old Fashioned**

15,50 €

## **Whiskey Sour**

14,50 € (C)

## **Negroni**

14,50 €

# C O C K T A I L S

## **Espresso Martini**

15,50 € (G)

## **Pornstar Martini**

16,00 € (C)

## **Cuba Libre**

13,50 €

## **Moscow Mule**

14,50 €

## **Mojito**

14,00 €

## **Lynchburg Lemonade**

14,50 €

## **Mosquito (alkoholfrei)**

10,00 €

# B I E R

## **Paulaner Münchener Hell 0,5 l**

6,50 € (A)

## **Paulaner Hefe-Weißbier 0,5 l**

7,00 € (A)

## **Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei 0,5 l**

6,50 € (A)

# S P R I T Z

## **Aperol Spritz**

12,50 € (N)

## **Sarti Spritz**

13,50 € (N)

## **Campari Spritz**

13,50 € (N)

## **Wildberry Lillet**

13,50 € (N)

## **Hugo**

12,50 € (N)

## **Limoncello Spritz**

13,00 € (N)

## **Martini Bianco Spritz**

13,00 € (N)

## **St-Germain Spritz**

14,50 € (N)

## **Martini Floreale Pomegranate (alkoholfrei)**

11,00 € (N)

## **Martini Vibrante Tonic (alkoholfrei)**

11,00 € (N)

# S P I R I T S

## VODKA (4 cl)

**Absolut Vodka**  
12,50 €

**Belvedere**  
20,00 €

**Grey Goose**  
18,00 €

**Grey Goose Altius**  
31,00 €

## GIN (4 cl)

**Bombay Sapphire**  
13,50 €

**Hendrick's**  
16,00 €

**Gin Mare**  
17,00 €

**Monkey 47**  
20,00 €

# S P I R I T S

## WHISKY (4 cl)

**Johnnie Walker Black Label**

14,00 €

**Johnnie Walker Blue Label**

42,00 €

**Hibiki Harmony**

26,00 €

**Nikka From the Barrel**

17,00 €

**Chivas Regal 12**

13,50 €

**Chivas Regal 18**

23,00 €

**Jack Daniel's Old No.7**

13,50 €

**Jack Daniel's Gentleman Jack**

14,50 €

**Jack Daniel's Single Barrel**

19,00 €

# S P I R I T S

## RUM (4 cl)

**Bacardí Carta Blanca**

10,00 €

**Bacardí Ocho**

15,00 €

**Botucal Reserva Exclusiva**

17,00 €

**Zacapa 23**

18,00 €

**Zacapa XO**

31,00 €

## TEQUILA (4 cl)

**Patrón Silver**

16,00 €

**Patrón Reposado**

17,00€

**Patrón Añejo**

20,00€

**Clase Azul Reposado**

52,00 €

# S P I R I T S

## COGNAC (4 cl)

**Hennessy VS**

15,50 €

**Hennessy XO**

38,00 €

**Rémy Martin VSOP**

19,50 €

**Rémy Martin XO**

36,00 €

## HERBAL (4 cl)

**Jägermeister**

11,00 €

**Jägermeister Manifest**

16,50 €

# S P I R I T S

## CHAMPAGNER

**Moët & Chandon Brut Impérial (0,2 l)**  
50,00 € (N)

**Moët & Chandon Brut Impérial (0,75 l)**  
140,00 € (N)

**Moët & Chandon Rosé Impérial (0,2 l)**  
70,00 € (N)

**Moët & Chandon Rosé Impérial (0,75 l)**  
180,00 € (N)

**Veuve Clicquot Brut (0,75 l)**  
180,00 € (N)

**Dom Pérignon 2015 (0,75 l)**  
460,00 € (N)

**Krug Grande Cuvée (0,75 l)**  
520,00 € (N)

# S P I R I T S

## RAKI

**Kulüp Rakısı – 4 cl**

12,50 €

**Kulüp Rakısı – 0,7 l**

100,00 €

**Beylerbeyi Göbek Rakısı – 4 cl**

16,50 €

**Beylerbeyi Göbek Rakısı – 0,2 l**

30,00 €

**Beylerbeyi Göbek Rakısı – 0,35 l**

55,00 €

**Beylerbeyi Göbek Rakısı – 0,5 l**

80,00 €

**Beylerbeyi Göbek Rakısı – 0,7 l**

110,00 €

**Beylerbeyi Göbek Rakısı – 1,0 l**

140,00 €

**A l l e r g e n k e n n z e i c h n u n g**  
**( g e m ä ß E U - V e r o r d n u n g N r .**  
**1 1 6 9 / 2 0 1 1 )**

*A l l e r g e n C o d e s ( a c c o r d i n g t o E U*  
*R e g u l a t i o n N o . 1 1 6 9 / 2 0 1 1 )*

**A** – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste,  
Hafer usw.) – *Cereals containing gluten (wheat, rye,  
barley, oats, etc.)*

**B** – Krebstiere – *Crustaceans*

**C** – Eier – *Eggs*

**D** – Fisch – *Fish*

**E** – Erdnüsse – *Peanuts*

**F** – Sojabohnen – *Soybeans*

**G** – Milch und Laktose – *Milk and lactose*

**H** – Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse  
usw.) – *Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, etc.)*

**I** – Sellerie – *Celery*

**J** – Senf – *Mustard*

**K** – Sesamsamen – *Sesame seeds*

**L** – Schwefeldioxid und Sulfite – *Sulphur dioxide and  
sulphites*

**M** – Lupinen – *Lupin*

**N** – Weichtiere – *Molluscs*