VEGAN food art „You are what you eat So don't be fast, cheap, easy, or fake"

„MENÜ BENTO do it youerself"

Hausgemachte Getränke
Homemade drinks

Minz-Limette-Limonade
Mint lime lemonade
0,30 l 3,80 € 0,40 l 4,80 €

Soda-Ingwer
(leicht süss oder ungesüsst)
soda/ginger (slightly sweet or unsweetened)
0,30 l 3,80 € 0,40 l 4,80 €

Mango Lassi (vegan)
Kokosmilch mit Mango (auf Wunsch mit Ingwer)
coconut milk with mango (on request with ginger)
0,30 l 3,80 € 0,40 l 4,80 €

Smoothie
Grün: Bio-Apfelsaft, Banane, Spinat, Avocado
Green: organic apple juice, banana, spinach, avocado
Rot: wie Grün und Rote Bete
Red: like green and beetroot
0,40 l 5,80 €

Ginger shot
Aus reinem Ingwer, Power mit angenehmer Schärfe
Pure Ginger, Power with pleasant sharpness
0,05 l 4,80 €

Getränke / drinks

Wasser water	1 l 6,50 €	0,33 l 2,80 €
Softdrinks Coca Cola [124] Coca Cola light [12467]		0,33 l 2,80 €
Säfte juices (mindestens 19%-50% Fruchtsaft) Mango, Guave oder Schorle		0,33 l 3,00 €
Bier beer		Fl. 0,5 l 4,50 €

WEIN / wine

Chardonnay QbA 0,20 l 5,80 €
Franz. Weißwein, fruchtig (enthält Sulfite)
French white wine, fruity (contains sulfites)

Cabernet Syrah 0,25 l 7,20 €
Franz. Rotwein, trocken / french red wine

Tee / tea

Hausgemachter Eistee	0,25 l	3,50 €
Yogi-Tee aus Indien	0,25 l	3,80 €
Bio-Ingwertee frisch	0,25 l	3,00 €
Grüner Tee aus Japan	0,25 l	3,80 €

Keine Kartenzahlung möglich / No cards accepted

Zwischengang / Entree

Sushi mit Avocado und Rote Bete 8,50 €
Sushi with Avocado and beetroot
6 Sushi Stück / 6 sushi pieces

Reisbällchen mit Mungobohnenfüllung und Sesam ummantelt 6,80 €
Rice balls with mung bean filling and sesame coated

Suppe / soup

Erdnusssuppe peanut soup	5,90 €
Mangosuppe mango soup	5,90 €
Linsensuppe lentil soup Burma-Linsen, Kräuter, Erdnusscreme Burma lenses , herbs, peanut cream	5,90 €
Kräuter-Chefsuppe Tagesgemüse, Grünblätter, Erdnusscreme Day vegetables, green leaves, peanut cream	6,90 €
Hokaidosuppe mit Kokosmilch hokaidosoup with coconut milk	6,90 €

Salat / salad

Seetangsalat (hausgemachtes Sesamdressing) 5,90 €
seaweed salad (homemade sesame dressing)

Avocadosalat für Feinschmecker 8,90 €
(so lange der Vorrat reicht)
avocado salad for gourmets (while stock last)

Surprise Salat à la Chef 6,90 €
Surprise salad à la chef

Für Salatliebhaber als Hauptspeise:
Salad with Love 9,90 €
(Lieblingszutaten bitte ansagen!)
For salad lovers as a main course: Salad with Love
(Please announce your favorite ingredients!)

Sushi

Sushi mit Avocado und Rote Bete
Sushi with Avocado and beetroot
8 Sushi Stück / 8 sushi pieces 10,50 €
16 Sushi Stück / 16 sushi pieces 18,50 €

Mekong Nudeln
vitalisierend / vitalizing
aus Mungobohnen (glutenfrei)
frisches Obst und Gemüse der Saison, Kräuter, Chili, Erdnüsse, Limettensauce
from mungo beans (gluten-free)
fresh seasonal fruits and vegetables, herbs, peanuts, chili and lime dressing
10,90 €

Pad Thai Reisbandudeln
hauseigenes Rezept (glutenfrei)
frisches Obst und Gemüse der Saison, Kräuter, Chili, Erdnüsse, Limettensauce
home style recepie (gluten-free)
fresh seasonal fruits and vegetables, herbs, peanuts, chili and lime dressing
11,90 €

* Option: Khao yam (warmer Reissalat) 11,90 €

Ga Ya Ya Curry
(Wohlgefühl) quickly & recommendation
Gemüse der Saison, frische Kräuter, Erdnüsse und Kokos mit rotem Reis
(well-being) seasonal vegetables, herbs, peanuts, and coconut with red rice
10,90 €

Würzige Laksasuppe
(stärkend) (strengthening)
Gemüse der Saison, viele frische Kräuter, Kokos, Erdnüsse und Reisnudeln
spicy laksa soup with seasonal vegetables, many herbs, coconut, peanuts, noodles
9,90 €

Erlesenes aus dem Wok
Erlesenes Gemüse aus dem Wok
Selected vegetables from the wok
regional 17,00 € / exotisch 22,00 €

Menü-BENTO
als Bento Monsieur zelebriert (energiereich)
celebrated as a bento monsieur (energetic)

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen (auswählen) Assemble your menu yourself

Bento Monsieur
3 Gänge, Beispiel: 1 Hauptgericht + 1 kleine Entree oder Suppe + Dessert
3 courses, example: 1 main course + 1 small intermediate courses or soup + dessert
24,80 €

Bento Madame
4 Gänge, Beispiel: 1 Hauptgericht + 1 kleine Entree und Suppe + Dessert
4 courses, example: 1 main course + 1 small intermediate courses + soup + dessert
30,00 €

Bento Dalai Lama
5 Gänge, Beispiel: 1 Hauptgericht + 2 kleine Zwischengerichte + Suppe + Dessert
5 courses, example: 1 main course + 2 small intermediate courses + soup + dessert
35,00 €

Dessert
Sweet relax your soul

Gelber GaYaYa 4,90 €
Mangocreme mit Zimt
yellow GaYaYa: creamy mango with cinnamon

Weißer GaYaYa 4,90 €
hausgemachter veganer Milchreis
white GaYaYa: homemade vegan rice pudding

Asiatischer Obstsalat mit veganem Eis 6,90 €
mit frischen Früchten der Saison
asian Fruit Salad with vegan Ice Cream
Seasonal fresh fruits

Tagesmenü für Kurzentschlossene siehe Tafel pro Person 16,00 €
Daily menu for spontaneous (see board)
with the same choice each additional person bei gleicher Wahl jede weitere Person 14,00 €

Wir verzichten vollständig auf Zusätze wie Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen. Die Kennzeichnung der Allergene unserer Getränke und Speisen finden Sie auf einer separaten Karte. Bitte fragen Sie beim Personal nach. Alle Preise incl. MwSt. und Bedienung.
We do not use additives such as flavor enhancers or artificial flavors. The labeling of the allergens for our food and drinks can be found on a separate card. Please ask the staff. All prices incl. VAT, service and no tip.

Stand 12 / 2021

Wir bitten um Ihr Verständnis: der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet. Davon ausgenommen ist Babynahrung, die wir Ihnen gerne erwärmen.

Fleischlos. Aufregend?
Ga Ya Ya
Meatless. Exciting?
established since 2008

„Eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein"
„Your remedies should be your food" (Hippokrates)

HappyCow
deutschland gourmet
tripadvisor
CHECK-IN HERE foursquare
Review Us! yelp

Frische asiatische Küche - bekömmlich & vegan

Die Speisen im Gayaya werden frisch zubereitet und sind frei von tierischen Produkten und strotzen vor Geschmack und frischen Kräutern. Alle unsere Speisen werden nach der 5-ELEMENTE-KÜCHE zubereitet. Genießen Sie bei uns die Aromen Asiens, leicht, bekömmlich und farbenfroh – und auf Wunsch auch mal etwas schärfer.

Auf Wunsch 100% glutenfrei, nussfrei oder sojafrei!

Wir wissen was es heißt, mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten geschlagen zu sein. Bei uns sind fast alle Gerichte von Natur aus glutenfrei! Auf jeden Fall unsere Soyasauce. Teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung mit, welche Lebensmittel-Unverträglichkeiten Sie haben und wir sorgen dafür, dass Sie hemmungslos zuschlagen können!

Hausgemachte Eistees & Limonaden

Zu den Gerichten passen oft am besten nicht zu süße, frische Getränke. Mango-lassi, Ingwer-Limonade oder Jasmintee? Unsere Getränke sind hausgemacht, auf Wunsch lassen wir den Zucker weg. Probieren Sie es aus! Und falls es nicht schmeckt, haben wir die üblichen Softdrinks auch am Start.

Freies Genießen & Freies WLAN

Selbstverständlich steht unseren Gästen ein kostenloser Wlan-Hotspot zur Verfügung, damit Sie Ihren Genuss gleich mit aller Welt teilen können.

Sie finden uns auf: Yelp, Tripadvisor, Foursquare, Instagram, Google und Facebook.

Zimmer für jedes Budget finden Sie unter www.**expedia.de**

luca

Keine Kartenzahlung möglich / No cards accepted

Wir bitten um Ihr Verständnis: der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet. Davon ausgenommen ist Babynahrung, die wir Ihnen gerne erwärmen.