

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

„MENÜ BENTO  
do it yourself“

## Hausgemachte Getränke

Homemade drinks

### Minz-Limette-Limonade

Mint lime lemonade

0,30 l 4,00 € 0,40 l 5,50 €

### Soda-Ingwer

(leicht süß oder ungesüßt)

soda/ginger (slightly sweet or unsweetened)

0,30 l 4,00 € 0,40 l 5,50 €

### Mango Lassi (vegan)

Kokosmilch mit Mango (auf Wunsch mit Ingwer)

coconut milk with mango (on request with ginger)

0,30 l 4,00 € 0,40 l 5,50 €

### 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 6,80 €

### Ginger shot

Aus reinem Ingwer, Power mit angenehmer Schärfe

Pure Ginger, Power with pleasant sharpness

0,05 l 5,50 €

## Getränke / drinks

Wasser water 1 l 6,50 € 0,33 l 2,80 €

Softdrinks 0,33 l 3,20 €

Coca Cola <sup>12+</sup> Coca Cola light <sup>12+67</sup>

Säfte juices 0,33 l 3,50 €

(mindestens 19%-50% Fruchtsaft)

Mango, Guave oder Schorle

Bier beer Fl. 0,5 l 4,50 €

## WEIN / wine

Chardonnay QbA 0,20 l 6,50 €

Franz. Weißwein, fruchtig (enthält Sulfite)

French white wine, fruity (contains sulfites)

Cabernet Syrah 0,25 l 7,80 €

Franz. Rotwein, trocken / french red wine

## Tee / tea

Hausgemachter Eistee 0,25 l 3,80 €

Yogi-Tee aus Indien 0,25 l 3,80 €

Bio-Ingwertee frisch 0,25 l 3,80 €

Grüner Tee aus Japan 0,25 l 3,80 €

## Zwischengang / Entree

Sushi mit Avocado und Rote Bete

Sushi with Avocado and beetroot

6 Sushi Stück / 6 sushi pieces 10,50 €

Reisbällchen mit Mungobohnenfüllung

und Sesam ummantelt 8,80 €

Rice balls with mung bean filling and sesame coated

## Suppe / soup

Erdnussuppe peanut soup 7,90 €

Mangosuppe mango soup 7,90 €

Linsensuppe lentil soup 7,90 €

Burma-Linsen, Kräuter, Erdnusscreme

Burma lenses, herbs, peanut cream

Kräuter-Chefsuppe 8,90 €

Tagesgemüse, Grünblätter, Erdnusscreme

Day vegetables, green leaves, peanut cream

Hokaidosuppe mit Kokosmilch 8,90 €

hokaidosoup with coconut milk

## Salat / salad

Seetangsalat (hausgemachtes Sesamressing)

seaweed salad (homemade sesame dressing) 7,90 €

Avocadosalat für Feinschmecker 10,90 €

(so lange der Vorrat reicht)

avocado salad for gourmets (while stock last)

Surprise Salat à la Chef 8,90 €

Surprise salad à la chef

Für Salatliebhaber als Hauptspeise:

Salad with Love 11,90 €

(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 12,50 €

16 Sushi Stück / 16 sushi pieces 20,50 €

## Mekong Nudeln

vitalisierend / vitalizing

aus Mungobohnen (glutenfrei)

frisches Obst und Gemüse der Saison, Kräu-

ter, Chili, Erdnüsse, Limettensauce

from mungo beans (gluten-free)

fresh seasonal fruits and vegetables,

herbs, peanuts, chili and lime dressing

12,90 €

## Pad Thai Reisbandnudeln

haus eigenes Rezept (glutenfrei)

frisches Obst und Gemüse der Saison, Kräu-

ter, Chili, Erdnüsse, Limettensauce

home style recipe (gluten-free)

fresh seasonal fruits and vegetables, herbs,

peanuts, chili and lime dressing

13,90 €

\* 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

12,90 €

## 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

11,90 €

## Erlesenes aus dem Wok

Erlesenes Gemüse aus dem Wok

Selected vegetables from the wok

regional 19,00 € / exotisch 24,00 €

Tagesmenü für Kurzsentschlossene siehe Tafel

pro Person 18,00 €

Daily menu for spontaneous (see board)

with the same choice each additional person bei gleicher Wahl jede weitere Person 16,00 €

## 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

26,80 €

## 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

32,00 €

## 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

37,00 €

## Dessert

### Sweet relax your soul

Frische Ananas, Bio Banane,

Mango-Kokos-Sauce, Passionsfrucht,

saisonales Obst, Zimt

fresh ananas, bio banana, mango-coco-

nut-sauce, passion fruit, fruits of the

season, cinnamon

9,00 €

Espresso Martini<sup>10</sup>

Wodka Espresso, Kaffeelikör, Eiswürfel

vodka espresso, coffee liquor,

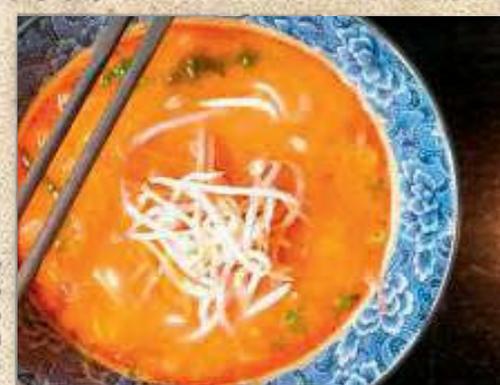
crushed ice

8,00 €

Keine Kartenzahlung möglich / No cards accepted

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.



established since 2008



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



Restaurant in Berlin  
**Ga Ya Ya: Hier gibt's frisch, vegan und günstig!**

**Die Berliner Zunge**

Berliner Zunge - die B.Z.-Restaurantskritik



**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 Lebensmittelunverträglichkeiten 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. Mangolassi, 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](http://www.expedia.de)



Keine Kartenzahlung möglich / No cards accepted