

Sharing is Caring /
Teilen macht glücklich!
Happy Gayaya - 3 Gänge für 2 Personen
3 courses for 2 persons 32 €
Happy Berlin - 4 Gänge für 2 Personen
4 courses for 2 persons 40 €



VEGAN à la carte & food art

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. 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. Stand 7 / 2019

Hausgemachte Getränke

Homemade drinks

Minz-Limlonade
peppermint lemonade

Soda-Ingwer
soda/ginger

(extra Süße nach Wunsch)
(extra sweet as desired)

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: Red: like green and beetroot

0,40 l 5,80 €

Getränke / drinks

Wasser water 1 l 6,50 € 0,33 l 2,80 €

Softdrinks
Coca Cola 124 Coca Cola light 124 67 0,33 l 2,80 €

Säfte juices 0,33 l 3,00 €
(mindestens 19%-50% Fruchtsaft)
Mango, Guave oder Schorle

Bier beer Fl. 0,5 l 4,50 €

WEIN / wine

Chardonnay QbA 0,20 l 4,80 €
Deutscher Weißwein, fruchtig (enthält Sulfite)
German white wine, fruity (contains sulfites)

Zwischengang / Entree

Sushi mit Avocado und Rote Bete

Sushi with Avocado and beetroot

6 / 8 / 16 Sushi Stück / sushi pieces
6,60 € / 8,80 € / 14,50 €

Kreativmischung des Chefs 7,50 €
creative creation of the chef

Suppe / soup

Erdnussuppe peanut soup 5,90 €

Mangosuppe mango soup 5,90 €

Chefsuppe mit Kokosmilch 6,90 €
chef'soup with coconut milk

Hokaidosuppe mit Kokosmilch 6,90 €
hokaidosoup with coconut milk

Salat / salad

Seetangsalat 5,90 €
seaweed salad

Avocadosalat (so lange der Vorrat reicht) 7,90 €
avocado salad (while stock last)

Salat Kreativmischung des Chefs 6,90 €
salad kreativ mix of the chef

Papayasalat 8,90 €
mit hausgemachtem Dressing*
papaya salad with homemade dressing*

* Kräuter, Chili, Erdnüsse, Limettensauce
* herbs, peanuts, chili and lime dressing

Tee / tea

Hausgemachter Eistee 0,25 l 2,90 €

Yogi-Tee aus Indien 0,25 l 3,00 €

Bio-Ingwertee frisch 0,25 l 3,00 €

Grüner Tee aus Japan 0,25 l 2,90 €

Menü-BENTO (energiereich)

5 Elemente-Küche: Salat · Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert
(energetic) salad · soup · entree · main course · dessert

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

Bento Monsieur

Du kannst 3 von 5 Gängen auswählen
you can choose 3 out of 5 courses you

18,00 €

Bento Madame

Du kannst 4 von 5 Gängen auswählen
you can choose 4 out of 5 courses you

24,00 €

Bento Dalai Lama

5 Gängen: 1 Hauptgericht + 2 kleine
Zwischengerichte + Suppe + Dessert
5 courses: 1 main course + 2 small interme-
diate courses + soup + dessert

28,00 €

Mekong Nudeln*

warm/kalt (vitalisierend)

frisches Obst und Gemüse der

Saison, Kräuter, Chili,

Erdnüsse, Limettensauce

warm/cold (vitalizing)

fresh seasonal fruits and vegetables,

herbs, peanuts, chili and lime dressing

8,50 €

* Option: Pad thai, Khao yam 9,50 €

Ga Ya Ya Curry

(Wohlgefühl) quickly & recommendation

Gemüse der Saison, frische

Kräuter, Erdnüsse und Kokos

(well-being) seasonal vegetables, herbs,

peanuts, and coconut

8,50 €

Würzige Laksasuppe (stärkend)

Gemüse der Saison, viele frische

Kräuter, Erdnüsse und Reismudeln

(strengthening) spicy laksa soup with

seasonal vegetables, many herbs,

peanuts, noodles

8,50 €

Dessert / Sweet relax your soul

Gelber Ga Ya Ya yellow Ga Ya Ya: 3,90 €
Mangocreme mit Zimt creamy mango with cinnamon

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

Asiatischer Obstsalat mit veganem Eis 6,90 €
mit frischen Früchten der Saison
asian fruit salad with vegan ice cream

Wenn Sie Allergien haben sprechen Sie uns an, damit wir die Gerichte für Sie anpassen können.
If you have allergies, please talk to us, so we can adapt the dishes for you.

"YOU ARE
WHAT YOU
EAT SO
DON'T
BE FAST,
CHEAP,
EASY OR
FAKE"

Keine Kartenzahlung möglich /
No cards accepted
Alle Preise inkl. MwSt. /
All prices include VAT.

Mittags sollte besonders gehaltvoll gegessen werden, schnell sollte es aber auf jeden Fall gehen. Geschäftsführerin Chang sieht GaYaYa als gesündere Alternative zum üblichen Fast Food, denn ihre Suppen sind alle hausgemacht, aus frischen Zutaten, mit wenig Kalorien und ohne Geschmacksverstärker. Von traditionellem Pad Thai über eine vegane Laksasuppe, Sushi veganer Art, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Hier haben Sie die Wahl, gönnen Sie sich, was Sie möchten:

- a Soja oder sojafrei
- b mit Gluten oder glutenfrei
- c scharf oder leicht scharf
- d würzig oder mild
- e folgende Zutaten können wir auf Wunsch weglassen:
Chili, Ingwer, Koreander, Zitronengras, Limettenblätter, Galangwurzel
- f keine Lust auf ein spezielles Gemüse – dann sag es uns
- g keine Zeit, wir beeilen uns für Sie – sagen Sie wieviel Zeit Sie haben z.B. 15 Min

Lunch should be eaten with a high level of content, but it should definitely go quickly. COE Chang sees GaYaYa as a healthier alternative to the usual fast food, because her soups are all homemade, made from fresh ingredients, with little calories and without flavor enhancers.

From traditional pad Thai to a vegan Laksasuppe, sushi vegan art, there is something for every taste.

Here you have the choice to indulge in what you want:

- a Soya or soja-free
- b with gluten or gluten-free
- c Sharp or slightly sharp
- d Spicy or mild
- e The following ingredients can be left out on request:
Chili, ginger, Korean, lemon grass, lime leaves, Galangwurzel
- f No desire for a special vegetable – then tell us
- g no time, we hurry for you-say how much time you have for example 15 min



Restaurant in Berlin

Ga Ya Ya: Hier gibt's frisch, vegan und günstig!

Die Berliner Zunge



Berliner Zunge - die B.Z.-Restaurantkritik

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. 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

