



GINYA

VIETNAM VEGAN HOUSE



Abbildungen dienen der Veranschaulichung; Präsentation, Zutaten und Portionierung können leicht variieren.

SUPPEN

01A. ZEN GARDEN ^{A, F, I} | 6.0€

Tiefe Miso-Umami, seidiger Tofu und Meeresalgen

01B. FLOATING BOATS ^A | 6.0€

Gemüseteigtaschen in klarer Gemüsebrühe mit Shiitake-Pilzen & frischem Pakchoy.

01C. HAPPINESS IN A COCOS SOUP ^F | 6.0€

Sweet Potato - und Mangowürfel in aromatischer Kokosbrühe, verfeinert mit frischem Koriander.

01D. HONEYMOON ^{A, 1} | 6.0€

Maissuppe verfeinert mit aromatischem Pilze Trio & feinen Seitangarnelen.



01C

VORSPEISEN



8

02. EDEN ^F | 6.0€

Warm gedämpfte Edamame, serviert mit Himalaya-Pink Salt.

03. FLIP FLOP ^{A, 1, 2, F} | 6.0€

Knuspriger Blätterteig, gefüllt mit Taro & Gemüse, verfeinert mit unserer fruchtigen Mangosoße.

04. SUMMER ROLL SEASON ^{K, H} | 6.0€

Frischer Salat & gegrillte Kräuterseitlinge, in leichtem Reispapier, dazu würzige Hoisinsoße.

05. YUMMY YUMMY ^{A, 1} | 6.0€

Knusprig frittiertes Gemüse in leichtem Tempura-Mantel, serviert mit Chilimayo.

06. BUTTERFLY ^{A, 1, F} | 6.0€

Gegrillte Gyoza an buntem Salat, abgerundet mit einer fruchtigen Chili-Teriyakisoße.



11

15

Abbildungen dienen der Veranschaulichung; Präsentation, Zutaten und Portionierung können leicht variieren.

VORSPEISEN

07. BUMBLEBEE^{K, F, A} | 6.0€

Zart gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse & aromatischen Pilzen, dazu Ingwer-Soja Dip.

08. DELICIOUS^{A, K, F} | 6.0€

Goldbraun gebackener Tofu, umhüllt von knusprigen Reisflocken, dazu fruchtig-cremiger Himbeer-Kokos Dip.

09. CURIOSITY^{A, F, K} | 6.0€

Gegrillter Tofu, Austernpilze & Sojaschnetzel, ummantelt in aromatischen Betelblättern

17



8



11



15



12



14



05



9

10. WIZARD^A | 6.0€

Tofu, gefüllt mit Morcheln & feinem Seitan, serviert zu fruchtiger Mangosoße.

11. HEAVEN^A | 6.0€

Frisch gebackene Avocado, ergänzt durch eine delikate Himbeersoße.

12. MARVELOUS^{A, K, F} | 6.0€

Gegrillte Aubergine getoppt mit Röstzwiebeln & Erdnüssen, garniert mit hausgemachter Sesamsoße.

13. BLOOMING FLOWER^A | 6.0€

Knusprig gebackene Enoki-Pilze in Tempura Mantel, dazu Sweet-Chilli Dip & Chillimayo.

VORSPEISEN

14. ADORABLE MANGO^E | 6.0€

Frischer Mangostreifen-Salat mit gegrillten Kräuterseitlingen, vollendet mit fruchtig-aromatischem Mangodressing.

15. FAVORITE^{F, K} | 6.0€

Gegrillte Kräuterseitlinge, Zucchini & Paprika, abgerundet mit hauseigener Sesam-Teriyakisoße.

16. JAPAN MEETS KOREA^K | 6.0€

Leichter Glasnudelsalat mit würzigem Kimchi und Algen.

3



13



6

17. TASTY^A | 6.0€

Knusprig gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Donggu-Pilzen, Morcheln, feinem Seitan & Wasserkastanien, serviert mit Sweet-Chilli Dip.

18. BAO BAO^{A, F} | 6.0€

Fluffig gedämpftes Hefebrötchen angereichert mit Seitan & Salat, begleitet von Hoisinsoße & Chillimayo.

19. SWEET DREAMS^A | 6.0€

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Erdbeere und Banane – fruchtig-süß.

20. HARMONY | 6.0€

Knusprige Tacos verteilt mit einer bunten Mischung aus Bohnen & Salat.

21. HEAVENLY PILLOWS^{A, F, K} | 6.0€

Seitan-Streifen ummantelt im Nudelnetz, dazu Sesam-Teriyakisoße & Röstzwiebeln.



100



HOUSE

100. DREAMY LIFE, DREAMY FOOD ^{A, 2, K} | 14.5€

Sushireis, gebratene Pilze, Edamame, Babyspinat, Cashewkerne & Seitan - verfeinert mit Koreanischer Chillisoße.

101



101. TASTE WITHOUT LIMITS ^{A, 1} | 15.5€

Schwarzer Klebreis, Mangowürfel, knuspriger Tofu, Kidneybohnen, Mais & Cherry Tomaten - garniert mit Mangosoße.

103



102. VIETNAM'S SOUL ^{A, J, K} | 14.5€

Pho-Nudeln mit Pakchoy, Austernpilzen & Seitan in aromatischer Sternanis-Ingwer-Gemüsebrühe.

104



103. SUNSHINE IN A BOWL ^{A, 1, F, K} | 15.5€

Gebratene Udon-Nudeln mit Saisongemüse, grünem Spargel & Pakchoy, gekrönt von Edamame, Kürbis & Seitan.

104. REMEMBER ME FOREVER ^{A, F, E} | 14.5€

Reisnudeln, Salat, Tofuwürfel, gegrillte Kräuterseitlinge & frische Kräuter - dazu Teriyakisoße.

BOWLS



105. EATING WITH EASE ^{A,6,F} | 14.5€

Ramen in einer cremigen Misobrühе, dazu Seetang, Seitan & Youtiao Quay.

106. NOW OR NEVER ^{A,2,F,E} | 14.5€

Reisbandnudeln mit rotem Curry, dazu Wasserkastanien, Sojafilet, Babymais, Aubergine, Paprika & Thai-Basilikum.

107. ENJOY EVERY LAST DROP ^A | 15.5€

Ramen verfeinert mit Mais & Gemüsewürfeln, verdelt durch eine milde Käsesoße.

108. WHEN NOTHING GOES RIGHT, GO NOODLE ^{A,F} | 14.5€

Gebratene Reisbandnudeln im Wok-Style – mit Tofu & frischem Gemüse.

109. GREETINGS FROM JAPAN ^{A, F, E} | 14.5€

Tantan-Nudeln komponiert mit Seitan-Hack & Pak Choi.

102



105



106



107





106



103



107



Abbildungen dienen der Veranschaulichung; Präsentation, Zutaten und Portionierung können leicht variieren.



Bildhinweis: Dieses Bild dient lediglich zur Orientierung – das Foto zeigt kein konkretes Menügericht.

SIGNATURE ROLLS

FRISCHE ROLLEN

201. SWEET POTATO DREAMS^{K, F} | 8.0€

Inside-Out Roll mit Mango, Avocado und frischem Salat – garniert mit Süßkartoffel & pflanzlichem Frischkäse.

202. HEARTY AND TASTY^{K, F} | 8.0€

Inside-Out Roll mit gegrillten Kräuterseitlingen, knackigem Spargel & Rucola – garniert mit cremiger Avocado.

203. MY LOVELY KIMBAP^{A, K, F} | 8.0€

Fusion Kimbap – Cremiger Frischkäse trifft Paprika, Spargel & Seitan.

204. TOP D VEGETABLE^{A, K, F} | 8.0€

Inside-Out Roll mit Gurken, Avocado und Spargel, getoppt mit gebackenen Pilzen & Mango-Creme.





Bildhinweis: Dieses Bild dient lediglich zur Orientierung – das Foto zeigt kein konkretes Menügericht.

GEBACKENES SUSHI

221. TROPICAL GARDEN ^{A, K} | 8.0€

Gebackene Inside-Out Roll mit Mango, Avocado und Salat garniert mit pflanzlichen Frischkäse und Schnittlauch.

222. GREEN FLAME ^{A, K} | 8.0€

Gebackene Inside-Out Roll mit gegrillten Kräuterseitlingen, Spargel und Rucola dazu Sweet-Chili Dip.



223. CRISPY SUNSHINE ^A | 8.0€

Gebackenes Sushi mit Avocado, Paprika, Spargel, Seitan, garniert mit veganer Chilli Mayo.

224. SPICY GREEN CRUNCH ^A | 8.0€

Gebackene Inside-Out Roll mit Gurken, Avocado, Spargel und Chili.

SUSHI KREATIONEN

261. FRESH UP YOUR DAY COMBO ^{A, K, F} | 15.5€

Inside-Out-Rollen Variation.

Roh trifft gebacken – Avocado, Paprika, Seitan, Spargel und pflanzlicher Frischkäse.

262. ALLWAYS IN SEASON COMBO ^{A, K, F} | 15.5€

Gemischte Sushi Selektion.

Knusprig & cremig – Spargel, zarte Kräuterseitlinge und cremiger Schmelzkäse.



264



263

263. TROPICAL ISLAND COMBO ^{A, K, F} | 15.5€

Fusion Rolls.

FrISChe & gebacke Rollen – süße Mango trifft auf cremige Avocado und herzhaften Seitan.

264. GINYA WONDERLAND COMBO ^{A, K, F} | 15.5€

Gemischte Inside-Out-Rolls

Süß vereint herzhaft – Mango, Avocado, Paprika, Seitan, Spargel und cremiger Frischkäse.

GINYA MENÜ

CHEFS CHOICE FOR SHARING

MENÜ FÜR ZWEI

Preis: 45,0€

GANG 1

ZEN GARDEN ^{A, F, I} – **BUTTERFLY** ^{A, I, F} –
HEAVENLY PILLOWS ^{A, F, K}
BLOOMING FLOWER ^A

*Ein mix aus Gyoza, umanteltem
Seitan, knusprigem Tempura &
Miso Suppe.*

GANG 2

REMEMBER ME FOREVER ^{A, F, E}
GINYA WONDERLAND ^{A, K, F}

*Reisnudeln zu frischem Salat und Tofu,
Sushi Combo.*

DESSERT

MANGO MOOD

Fruchtiges Mango-Kokos Sago.

MENÜ FÜR DREI

Preis: 65,0€

GANG 1:

ADORABLE MANGO ^E – **DELICIOUS** ^{A, K, F} –
HEAVENLY PILLOWS ^{A, F, K}
BUTTERFLY ^{A, I, F} – **BLOOMINGFLOWER** ^A

*Eine Vorspeisenplatte aus Gyoza,
goldbraunem Tofu, umanteltem Seitan,
knusprigem Tempura & Mango Salat.*

GANG 2:

TASTE WITHOUT LIMITS ^{A, I}
SUNSHINE IN A BOWL ^{A, I, F, K}
FRESH UP YOUR DAY COMBO ^{A, K, F}

*Tofu mit schwarzem Klebreis, Gebratene
Udon mit Gemüse, Sushi Combo.*

DESSERT

**GREEN GREEN GREEN – BANANA
TEMPTATION** ^{A, E, K} – **NEP CAM** ^E

Dessert-Trio.

DESSERT

NEP CAM ^E | 7.9€

Warmer roter Klebreis mit fruchtigen Mangowürfeln, in cremiger Kokossoße – ein Stückchen Vietnam.

DIRTY COCO | 6.5€

Cremige Kokos trifft auf aromatischen vietnamesischen Kaffee – süß, intensiv und unwiderstehlich.

GREEN GREEN GREEN | 5.9€

Zartschmelzendes Grüntee-Eis, veredelt mit einer Mango-Kokossoße und Beeren – asiatisches Flair zum Löffeln.

MANGO MOOD | 5.5€

Feines Tapioca-Sago mit Mangowürfeln, zu dekadenter Kokossoße – ein Hauch Exotik.

BANANA TEMPTATION ^{A, E, K} | 5.9€

Knusprig gebackene Banane geküsst von goldenem Agavendicksaft und Erdnüssen – eine süße Versuchung.

Abbildungen dienen der Veranschaulichung; Präsentation, Zutaten und Portionierung können leicht variieren.



Bildhinweis: Dieses Bild dient lediglich zur Orientierung – das Foto zeigt kein konkretes Menügericht.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, wir beraten Sie gerne oder händigen Ihnen eine Kennzeichnung aus.

Wir verwenden ausschließlich vegane Alternativen für Milch, Sahne und Käse.

Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

glutenhaltiges Getreide (A), Erdnüsse (E), Soja (F), Schalenfrüchte (H), Sellerie (I), Senf (J), Sesamsamen (K), Schwefeldioxid und Sulfite (L) sowie Lupinen (M).

Zusätzlich können einige Gerichte folgende Zusatzstoffe enthalten:

Antioxidationsmittel (1), Konservierungsstoffe (2), Farbstoffe (3), Süßungsmittel (4), eine Phenylalaninquelle (5), Geschmacksverstärker (6), Phosphat (7), geschwefelt (8), gewachst (9), geschwärzt (10), mit Natamycin behandelte Oberfläche (11), chininhaltig (12), koffeinhaltig (13) oder Alkohol (14).





Ginya Veganes Restaurant

Lattenkamp 8, 22299 Hamburg

www.ginya-hamburg.de

