

MENU

GAIA RESTAURANT & BAR // FUSION CUISINE

FIVE ELEMENTS ONE HARMONY

A JOURNEY IN EVERY BITE

HERZLICH WILLKOMMEN IM GAIA – deinem neuen Hotspot für Asian Fusion Cuisine & Bar in Hamburg!

Inspiziert von den fünf Elementen – **Feuer, Wasser, Holz, Erde und Metall** – bietet GAIA eine harmonische Fusion aus Aromen, Ästhetik und Ambiente. Eine immersive kulinarische Reise, die alle Sinne berührt.

Ob Date Night, Dinner mit Freunden oder ein Afterwork Cocktail – GAIA ist ein Ort für alle, die Genuss schätzen. Bunt, lebendig, einladend – wie St. Georg selbst.

FOLLOW
OUR JOURNEY



LANGE REIHE 83, 20099 HAMBURG

 [gaia.restaurant.hh](https://www.instagram.com/gaia.restaurant.hh)



FIVE ELEMENTS ONE HARMONY

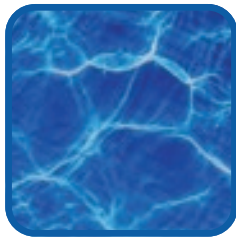
A JOURNEY IN EVERY BITE

Jedes Element prägt ein besonderes Erlebnis und beeinflusst sowohl die Speisen als auch das Design.

Feuer

KRAFT & INTENSITÄT

- Gegrillte, aromatische Gerichte, scharfe Sauce
- Flambierte, rauchige Cocktails
- Rote und Orange Akzente in Beleuchtung und Branding



Wasser

FRISCHE & FEINHEIT

- Frische Meeresfrüchte, Suppe
- Cocktails mit Yuzu, Zitronengras, Kokos
- Fließende Designelemente, tiefe Blau- und Türkistöne

Holz

NATUR & HARMONIE

- Frisches Gemüse, fermentierte Zutaten
- Nachhaltige, pflanzenbasierte Vegan-Gerichte
- Holzelemente im Innendesign für Wärme und natürliche Ästhetik



Erde

TIEFE & UMAMI

- Wurzelgemüse, Miso, Pilze und umami-reiche Gerichte
- Handverlesene Produkte, die die Essenz der Natur und regionale Herkunft widerspiegeln
- Stein- / Keramikgeschirre und erdige Farbakzente

Metal

PRÄZISION & MODERNITÄT

- Molekulare Kochkunst, die Texturen und Aromen auf ein neues Level hebt
- Klare, ausdrucksstarke Aromen wie Wasabi und Zitrus
- Dekoration mit metallischen Akzenten, Metall-Geschirr



INTRO

FIVE ELEMENTS ONE HARMONY

A JOURNEY IN EVERY BITE

Unsere fünf hausgemachten Saucen – inspiriert von Feuer, Wasser, Holz, Erde und Metall – sind das Herzstück unserer Küche.

Jede Sauce steht für ein Element, ein Land, eine Seele. Sie verbinden Aromen aus Vietnam, Thailand, Japan, Korea und China – und schaffen so ein neues Geschmackserlebnis, das Tradition und Kreativität vereint.

fire.

Kimchi Sauce

Empfehlungsgericht:
Chick Theorie



water.

Teriyaki Sauce

Empfehlungsgericht:
Tuna no Yoru



wood.

Green Curry Sauce

Empfehlungsgericht:
Sāmon Kyoto



earth.

Pepper Sauce

Empfehlungsgericht:
Crying Tiger Steak



metal.

Sesame Sauce

Empfehlungsgericht:
Echo Octo

INTRO

VORSPEISE

NAKED SÄMON ^{1,4,7,B}

Lachstatar mit Pflaume,
roter Zwiebel, Avocado

RECOMMENDED

270 KCAL 12



CHICK THEORY ^{1,7,B}

Knusprige Chicken Wings mit
Käsepulver & Kimchi Sauce

211 KCAL 8



SCALLOP DRIFT ^{1,4,B}

Gegrillte Jakobsmuscheln mit
Passionsfrucht-Sauce, Apfel, Mango,
Birne, Kaviar, Süßkartoffelstroh

CHEF'S FAVORITE

215 KCAL 13



KING'S COAT ^{2,7,B}

Garnelen in knusprigem
Süßkartoffelmantel, Kimchi-Sauce,
Kaviar

262 KCAL 12



ECHO OCTO ^{5,11,14,B}

Oktopus Salat, Sesam-Sauce,
Erdnüsse, Süßkartoffel, Kaviar

174 KCAL 12



VORSPEISE

DELHI BITES ^{6,11,B / 4,6,7,B} 224 KCAL

Panipuri, Sesam-Chili-Sauce,
Shiitake, Gurke, Süßkartoffelstroh
Thunfisch _____
Tofu  _____

12
8



FOLDED SPRING ^{11,B} 183 KCAL 8

Gemüsedumpling mit
hausgemachter Sesam-Sauce



GAIA BREEZE ^{2,5,11,14} 283 KCAL 13

Glasnudelsalat mit Mango, Gurke,
Shiitake-Pilzen, Oktopus, Garnelen,
Tintenfisch, Sesam und Erdnüssen,
Minze, Chili-Maracuja-Dressing



MINI BAO ^{1,3,4} 329 KCAL 10

Gebackenen BaoBuns, Lachshacksteak,
Dill, eingelegten Zwiebeln, Salat,
Maracuja-Teriyaki-Sauce und
Wasabi-Bröseln



HIMALAYA EDAMAME ⁶ 125 KCAL 8

Gedämpfte Edamame,
rosa Himalaya-Salz



VORSPEISE

GRILLED SQUID ^{11,14}

140 KCAL 11

Gegrillter Tintenfisch mit hausgemachter grünen Chili-Limetten-Sauce, Sesam



SOUTHEAST SATÉ ⁵

140 KCAL 8

Gegrillte Saté-Hähnchenspieße mit cremiger Erdnusssauce und Pickles



ROSA BEEF DELUXE ^{1,3,7}

238 KCAL 9

Rosabeef auf knusprigem Teigblatt, frittierten Kapern, eingelegten Zwiebeln und Trüffelcreme

RECOMMENDED



LAMMSPIEß ROYAL ⁶

210 KCAL 12

Zart gegrillte Lammspieße mit hausgemachter Minzglasur und Pickles



SILK DUMPLING ^{1,2,6}

160 KCAL 8


Vier gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung, hausgemachter Sojasauce



VORSPEISE

MANGO SYMPHONY ^{2,5 / 5,6} 162 KCAL

Frischer Mangosalat mit viet.Chili-Maracuja-Dressing, Kirschtomaten, Minze und geröstete Erdnüssen.

Garnelen _____ **12**
Tofu  _____ **9**



MISO SUPPE ⁶ 58 KCAL 8

Misosuppe mit Tofu, Frühlingszwiebeln, Kombu-Dashi



TOM YUM PRAWN ^{7,B} 88 KCAL 12

Tom-Yum-Brühe mit Black Tiger Garnelen, Tomaten, Champignons, Chinakohl, Zitronengras, Kaffir und Galanga




MIX BITES ^{1,2,4,6} 730 KCAL 22

2 Stk. Dumplings,
2 Stk. Chick theory,
2 Stk. King's coast,
2 Stk. Delhi Bites Thunfisch,
Salat

PERFECT FOR 2



MIX BITES VEGAN ^{1,6} 390 KCAL 18

2 Stk. Vegan Dumplings,
2 Stk. Tofuspieß, 
2 Stk. Teriyaki-Pilzspieß,
2 Stk. Delhi Bites Tofu,
Salat

PERFECT FOR 2



HAUPTSPEISE

714 KCAL

CRYING TIGER STEAK ^{1,4,6,B} 33

Gegrilltes Entrecôte, grüne Pfeffer-Sauce, Wildbrokkoli, Rosmarin-Tomaten, eingelegter Blumenkohl, Pommes mit Käsepulver

625 KCAL **RECOMMENDED**

BARBARIE 2AM ^{1,6}


in Mac-Mat-Sauce, geschmorter Miso-Chicorée, eingelegter Blumenkohl, Orangenkaviar, Basilikum-Schaum, Kurkuma-Reis.

Gegrillte Barbarie-Entenbrust _____ 28
Gegrillte Sweetmiso-Aubergine  _____ 19

682 KCAL

NIGHT MARKET CHICK ^{11,B / 6,11,B}

in Sesam-Banane-Sauce, gebratenes saisonales Gemüse, Kürbiscreme, Kurkuma-Reis.

Gegrillte Mais-Hähnchenbrust _____ 21
Tofu  _____ 18



HAUPTSPEISE / MAIN

HAUPTSPEISE

730 KCAL

SÄMON KYOTO 4,7,B,H 24

Gegrilltes Lachsfilet, grüne Curry-Sauce, sautierter Spargel, Kürbiscreme, Kaviar, Rettichkuchen

610 KCAL

PHUKET TIGER PRAWN 2,5,6,7,B 22

Gegrillte Tiger Prawns, Miso-Erdnuss-Beurre-Blanc, gebratenes saisonales Gemüse, Kürbiscreme, Kaviar, Kurkuma-Reis

468 KCAL **RECOMMENDED**

TUNA NO YORU 1,4,11,B / 1,11

in Teriyaki-Sauce, Sesam Pakchoi, Rosmarin-Kirschtomaten, Kaviar, Kurkuma-Reis.

Gebratente Thunfisch im Sesammantel — 24
Sesam-Kürbis 🌿 — 19



HAUPTSPEISE / MAIN

HAUPTSPEISE

499 KCAL


PULPO SHIBARI ^{1,14,B}

25

Gegrillte Oktopus, Maracuja-Teriyaki Sauce, gebratener Yuzu-Fenchel, Wakame, Kaviar, Limetten-Schaum, Rettichkuchen

440 KCAL

PAD THAITANIC ^{2,3,5,B / 5,6}

Padthai mit Ei, TamarindenSauce, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln
Garnelen _____ 20
Tofu  _____ 18

702 KCAL

GWANGJANG BIBIMBAP ^{1,3,11,B}

19

Koreanische Reisbowl mit Rindfleisch, Ei, Gochujang-Sauce, Shiitake-Pilze, frischem Gemüse, Sesam & Seetang



HAUPTSPEISE / MAIN

HAUPTSPEISE

714 KCAL **RECOMMENDED**

FOREST CROWN ^{1,11} 29

Gegrilltes Lammkarree mit Kräuterkruste und Mac-Mat-Sauce, Minzcreme, Aubergine, Karotten, knusprigen Pastinaken und Süßkartoffelpüree

580 KCAL

WASABI COD ^{4,5,6} 25

Kabeljau mit Wasabi-Kruste, Miso-Erdnuss-Beurre-Blanc, verschiedene Bohnen und Rettichkuchen

930 KCAL

UMAMI RIPS ⁶ 26

Geschmorte Rinderrippen in Misofond mit Bratenjus, gebratenem Pilzen, Zwiebeln und Süßkartoffelpüree



HAUPTSPEISE / MAIN

HAUPTSPEISE

575 KCAL / 520 KCAL

LEMONGRASS UDON ^{1,6}

Gebratene Udon-Nudeln mit Karotten, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, in Zitronengras-Chili-Sauce.

Gegrilltes Entrecôte ————— **23**

Gegrillte Barbarie Entebrust ————— **20**

1460 KCAL **PERFECT FOR 2**

SURF & TURF ^{2,4} **90**

Haupt mix: 1x Steak, 1x Maishähnchenbrust, 2x Garnelen, 4x Jakobsmuscheln, 1x Oktopus
Beilage : Gebratene saisonale Gemüse, Pommes mit Käsepulver

BEILAGEN

POMMES MIT KÄSEPULVER ————— **3,5**

RETTICHKUCHEN ————— **3,5**

KURKUMA-REIS ————— **3,5**

JASMINREIS ————— **3**



HAUPTSPEISE / MAIN

DESSERT

340 KCAL

CREAMY LYCHEE ^{7,B}

7

Erdbeereis, Litschi, Litschi-Soße,
Miso-Karamellosoße

310 KCAL

THE CHOCO SHOW ^{1,7,B}

8,5

Weißer Schokolade, Keks, Birne,
Molekularkügelchen, essbares
Zauberpapier, Birnensoße,
Miso-Karamellosoße

540 KCAL

GREEN RICE BANANA ^{5,7,B}

8

Banane, Klebreis, grüner Reisflocken,
Erdnüsse, Kokosmilch



GETRÄNKE

aperitifs.

- GAIA SPRITZ** **RECOMMENDED** _____ **9**
Limoncello, Guava, Zitronen, Prosecco
- APEROL SPRITZ** _____ **8**
Aperol Aperitivo, Prosecco, Orange
- LILLET WILD BERRY** _____ **8**
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren
- MARTINI VIBRANTE TONIC** **ALKOHOLFREI** _____ **8**
Martini Alkoholfrei Vibrante, Tonic Water, Zitronen, Orange

cocktails.

- BURN BABY BURN**  _____ **12**
Tequila mit Gochugaru-Infusion, Italicus, Guava, Zitronen, Hibiskus, Salz
- JESSICA RABBIT**  _____ **12**
Cognac mit Szechuanpfeffer-Infusion, Granatapfellikör, Maracuja, Grenadine
- ELSA'S G&T**  _____ **12**
Roku Gin Sakura Bloom Edition, Pfirsichlikör, Lychee, Kokos, Verjus, Blue Spirulina, Tonic Water
- CURRY ME AWAY**  _____ **13**
Kokosöl-washed Mezcal, Lillet Blanc, Luxardo Bitter Bianco, Thai-Curry-Gewürzen
- BABY YODA'S LATTE**  _____ **12**
Roku Gin, Erdbeere Soju, Matcha, Milkis, Zitronen
alkoholfrei erhältlich* _____ **9
- ERDŐ**  _____ **13**
Butter-washed Maker's Mark, Cocchi Americano, Parmesan, Honig, Toasted Almond Bitters
- TINKERBELL'S MARTINI**  _____ **12**
Vodka mit Kamille-Infusion, Maracuja, Joghurt (laktosefrei), Calamansi, Zitronen, Vanille, Prosecco
alkoholfrei erhältlich* _____ **9
- WASABI RIZZ**  _____ **12**
Roku Gin, Koreanische Reismilch, Wasabi, Yuzu, Zitronen, Ginger Beer
- EARTHQUAKE**  _____ **13**
Dark Rum mit Chai-Infusion, Umeshu, Aperol, Ube, Tamarind, Miso
- BANANA BREAD**  _____ **12**
ESPRESSO MARTINI
Discarded Banana Peel Rum, Crème de Cacao, vietnamesischer Kaffee, Banana Peel Oleo Saccharum, Crème brûlée Banana, Black Walnut Bitters
- GIN TONIC / MOSCOW MULE / VODKA LEMON / CUBA LIBRE** _____ **10**
- WHISKY SOUR / ESPRESSO MARTINI / MARGARITA / AMARETTO SOUR / PORNSTAR MARTINI / MOJITO / OLD FASHIONED / NEGRONI** _____ **12**

biere.

CARLSBERG LAGER VOM FASS 0,4L	5
1664 BLANC VOM FASS 0,33L	5
DUCKSTEIN HEFEWEIZEN 0,5L	6
ALSTERWASSER 0,4L	4
CARLSBERG 0.0 0,33L	4,7
ALKOHOLFREI	
ERDINGER WEIZENBIER 0,5L	6
ALKOHOLFREI	

smoothie.

BANGKOK NOLSTAGIA	6
Mango, Maracuja, Kokosmilch	

säfte.

MARACUJA / MANGO / GUAVA / LYCHEE 0,2L	3,5
AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich	

softdrinks.

MAGNUS FEINPERLIG / STILL 0,75L	7
MAGNUS FEINPERLIG / STILL 0,25L	3
FRITZ KOLA / KOLA SUPER ZERO 0,2L	3,5
FRITZ-LIMO ZITRONE / APFEL-KIRSCH-HOLUNDER 0,2L	3,5
FRITZ-SPRITZ APFELSCHORLE / RHARBABERSCHORLE / MISCHMASCH 0,2L	3,5
ELEPHANT BAY GRÜNTEEGETRÄNK MIT ZITRONEN/GRANATAPFEL/ PFIRSICH 0,33L	4,7
COLEMAN GINGER ALE / GINGER BEER 0,2L	4

tee. kaffee.

KAMILLE GRÜNTEE	4
Kamille, Grüntee, Honig	
INGWER TEE	4
Ingwer, Zitronen, Honig	
MINZE TEE	4
Minze, Orange, Zitrone, Honig	
ESPRESSO SINGLE	2,5
ESPRESSO DOPPIO	3,5
ESPRESSO TONIC	4,5

erfrischendes.

GOLDEN GINGER	6
Ingwer Bier, Limettensaft, Ingwer, Kukurma Pulver	
PINK BREEZE	6
Lycheesaft, Basilikum-Sirup, Hibiskus, Sprite und Soda	

LEMON-KRASS SODA	6
Zitronengrasssirup, frische Zitronengrass, Limettensaft, Minze, Soda	
PANDAN SODA	6
Pandan-Tee mit Zitronensaft, Zuckersirup und Soda	

SPARKLING WINE

	0,1 L	0,75 L
SPUMANTE „ETICHETTA NERA“ EXTRA DRY	7	42
Cantina Sachetto, Venetien, Italien		
NATUREO 0,0 ALKOHOLFREI	8	46
Torres, Penedes, Spanien		
CRÉMANT DE LOIRE BRUT RESERVE	9	54
Langlois, Loire, Frankreich		
CHAMPAGNER DE SAINT GALL BLANC DE BLANC BRUT		85
Langlois, Loire, Frankreich		
CHAMPAGNER DE SAINT GALL BRUT ROSÉ PREMIER CRU		100
CHAMPAGNER RUINART BRUT		130
CHAMPAGNER RUINART ROSÉ		150

WHITE

	0,15 L	0,75 L
„WERKSTOFF“ RIESLING & SAUGVIGNON BLANC HALBTROCKEN	6,5	28
Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland		
GAIA GRAUBURGUNDER HAUSWEIN	7	30
Weingut Milz, Mosel, Deutschland		
BLANC DE NOIR	7,5	32
Seckinger, Pfalz, Deutschland		
SAUVIGNON BLANC	8	38
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika		
RIESLING	8	38
Spreitzer, Rheingau, Deutschland		
APOTHEKE KABINETT RIESLING FEINHERB	9	44
Weingut Milz, Mosel, Deutschland		
AUXERROIS		45
Klumpp. Baden, Deutschland		
SILVANER „MUSCHELKALK“		45
Bickel-Stumpf, Franken, Deutschland		
WEISSBURGUNDER		48
Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland		

PRESTIGE LUGANA DOP	50
CaMaiol, Lombardei, Italien	
GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERRASSEN	56
Domäne Wachau, Wachau, Österreich	
TERLANER CUVÉE DOC	60
Cantina Terlan, Südtirol, Italien	
SANCERRE BLANC	64
Domaine Reverdy Bernard et Fils, Loire, Frankreich	
"NOUNAT" PRENSAL BLANC & CHARDONNAY	66
Binigrau, Mallorca, Spanien	
CHABLIS CELLIER DU VALVAN	77
Louis Jadot, Chablis, Frankreich	

RED

	0,15 L	0,75 L
GAIA RED CUVÉE HAUSWEIN	8	36
Weingut Neiss, Pfalz, Deutschland		
ESTATE MALBEC	7,5	34
Kaiken Wines, Mendoza, Argentinien		
MALPASTOR CRIANZA TEMPRANILLO	9	44
Bodega La Carbonera, Rioja, Spanien		
BOURBON BARREL AGED CABERNET SAUVIGNON		50
Robert Mondavi, Kalifornien, USA		
SPÄTBURGUNDER SCHLATTER MALTESREGARTEN QBA		56
Martin Wassmer, Baden, Deutschland		
GRAN RESERVA		62
Barón de Ley, Rioja, Spanien		
"DAS KLEINE KREUZ" QBA		80
Weingut Rings, Pfalz, Deutschland		
THE CHOCOLATE BLOCK		85
Boekenhoutskloof, Swartland, Südafrika		

ROSÉ

	0,15 L	0,75 L
GAIA ROSÉ HAUSWEIN	7	30
Weingut Neiss, Pfalz, Deutschland		
LA VIE EN ROSE		44
Château Roubine, Provence, Frankreich		

ALLERGENEN

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/ -Erzeugnisse
- 1a. Weizen
- 1b. Gerste
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
- 13 Enthält Lupine/-nerzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFEN

- A Mit Süßungsmittel(n)
- B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
- D Bei übermäßigem Verzehr abführend wirkt
- E Enthält Süßholz
- F Erhöhter Koffeingehalt
- G Enthält Koffein
- H Mit Farbstoff
- I Mit Konservierungsstoff
- J Mit Nitritpökelsalz
- K Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Geschmacksverstärker
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- S Chininhaltig
- T Säuerungsmittel
- U Stabilisatoren