GIRI

RESTAURANT

Liebe Gäste, herzlich willkommen bei GIRI Dresden.

Erleben Sie bei uns die asiatische Küche in ihrer edelsten Form – eine harmonische Fusion aus überlieferter Tradition und moderner Raffinesse. Mit höchstem Anspruch an Qualität, Frische und Ästhetik kreieren wir Kompositionen, die vertraute Aromen neu interpretieren und alle Sinne ansprechen.
In einem stilvollen, warmen Ambiente laden wir Sie ein, den Alltag hinter sich zu lassen, besondere Genussmomente zu teilen oder den Abend bei einem unserer exklusiv abgestimmten Cocktails elegant ausklingen zu lassen.

Giri Dresden steht für zeitlose Eleganz, feine Aromen und kulinarische Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben.

Getränke

Beverages

SAPA - SCHNEE **6,5 €**

Limetten, süße Milch, Milch, Zucker, Eis
Lime, sweet milk, milk, sugar, ice

MANGO LASSI **6,5 €**

Mango, süße Milch, Milch, Zucker, Eis
Mango, sweet milk, milk, sugar, ice

AVOCADO SHAKE **6,9 €**

Avocado, süße Milch, Milch, Zucker, Eis
Avocado, sweet milk, milk, sugar, ice

ERDBEER TRAUM **6,9 €**

Erdbeere, süße Milch, Milch, Zucker, Eis
Strawberry, sweet milk, milk, sugar, ice

BANANEN SHAKE **6,5 €**

Bananen, süße Milch, Milch, Eis
Fresh banana, sweet milk, milk, ice

MATCHA SHAKE **6,9 €**

Matcha pulver, süße Milch, Zucker, Milch, Eis
Matcha powder, sweet milk, sugar, milk, ice

OPPACHER

GINGER ALE, TONIC, BITTER LEMON — 0,25L **3,5 €**

FRUCHTSÄFTE

Orange, Apfel, Kirsch, Bananennektar,	0,2L	**3,4 €**
Mango, Aloe Vera, Rhabarber, Ananas,	0,4L	**4,9 €**
Gualitschi.		
alle Fruchtsäfte auch als schorle	0,2L	**3,3 €**
all fruit avaiable as spritzer	0,4L	**4,8 €**

WASSER STILL I CLASSIC

water	0,2L	**2,8 €**
	0,4L	**4,1 €**
	1L	**6,5 €**

PEPSI, MIRINDA, 7 UP, SPEZI, PEPSI ZERO

	0,2L	**3,3 €**
	0,4L	**4,7 €**



Kaffee

coffee

Vietnam Kaffee *Vietnamese coffee*	**4,5 €**
Kaffee mit süßer Milch *Coffee with sweetened milk*	**4,9 €**
Vietnam Eiskaffee *Vietnamese iced coffe*	**5,5 €**
Kokosnuss Kaffee (kalt) *Coconut coffee (cold)*	**5,5 €**
Caramel Latte	**4,8 €**
Matcha Latte *greentea, milk*	**4,8 €**
Latte Macchiato	**4,2 €**
Capuchino	**4,2 €**
Schokolade (heiß/kalt) Chocolate (hot or cold)	**5,2 €**
Espresso einfach	**2,5 €**
doppelt	**3,8 €**

Vietnamesischer Kaffee

Kräftiger, intensiver Kaffee



Cà phê pha phin.



TEE

TEA

Vietnamesischer Tee

Ein heißes Getränk an einem kühlen Tag



Trà thượng hạng

JASMINTEE **4,5 €**

Jasmine tea

GRÜNER TEE **4,5 €**

Green tea

ROSENBLÜTEN TEE **5,5 €**

Rose blossom tea, goji berry.

YUZU TEE **5,9 €**

Zitrusfrüchten, Honig.

Citrus fruits, honey.

CINNAMON HAZE **6,5 €**

Ingwer, Orange, Zimt, Honig.

Ginger, orange, cinnamon, honey.

PFEPPERMINZ - INGWER TEE **5,9 €**

Ingwer, frischer Minze, Honig.

Ginger, fresh mint, honey.

WINTER TEE **5,9 €**

Zitronengras, Ingwer, Limette, Honig.

Lemongrass, ginger, lime, honey.



ALKOHOLFREIE HOMEMADES

GIRI EISTEE **7,5 €**

Orangen, Pfirsich, Zitronengras, Tee, Zuckersirup.
Orange, peach, lemongrass, tea, sugarsirup.

MOT'S HOIAN **7,5 €**

Zitronengras, Limette, Tee Honig.
Lemongrass, lime, tea, honey.

HANOI TRENDING **6,5 €**

Limetten, Orange, Ingwer, Minze, Soda, Zucker.
Limes, orange, ginger, mint, soda, sugar.

DANANG HOMETOWN **6,5 €**

Blue Curaçao, Limetten, Tee, Zuckersirup.
Blue Curaçao, lime, tea, sugarsirup.

SAIGON SUNSHINE **7,9 €**

Limetten, Zitronengras, Ingwer, Minze, Zucker, Soda, Ginger Ale, Grenadinesirup.
Lime, lemongrass, ginger, mint, sugar, soda, ginger ale, grenadine syrup.

BERRY DREAMS **7,5 €**

Blaubeeren, Limettensaft, Zuckersirup, Tee.
Blueberries, mint, lime juice, sugarsirup, tea.

LYCHEE EISTEE **6,9 €**

Lychee, Erdbeeren, Zucker, Limetten, Tee.
Lychee, strawberries, sugar, lime, tea.

ERDBEER EISTEE **6,9 €**

Erdbeeren, Limetten, Zuckersirup, Tee.
Strawberries, lime, sugarsirup, tea.

HIMBEER MOJITO **6,9 €**

Himbeeren, Minze, Zuckersirup, Soda.
Raspberries, fresh mint, sugarsirup, soda.

VIRGIN MOJITO **6,9 €**

Minze, Limetten, Zuckersirup, Soda.
Mint, limes, sugarsirup, soda.

VIRGIN HUGO **7,5 €**

Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Zuckersirup, Soda.
Elderflower syrup, mint, lime, sugarsirup, soda.

VIRGIN PIÑA COLADA **7,9 €**

Kokossirup, Sahne, Ananassaft.
Coconut sirup, cream, pineapple juice.

ALKOHOLFREIE HOMEMADES

PINKY SWAY **7,9 €**
Gualitsche, Soda, Himbeeren, Minze, Chiasamen.
Guava and lychee juice, soda, raspberries, fresh mint, chia seeds.

SWEET NANA **7,9 €**
Erdbeeren, Sahne, Orangensaft, Ananassaft.
Strawberries, cream, orange juice, pineapple juice.

GINGER TASTE **6,9 €**
Frischer Ingwer, Limetten, Minze, Ginger Ale, Soda, Zuckersirup.
Fresh ginger, lime, mint, ginger ale, soda, sugarsirup.

TROPICAL DRINK **7,9 €**
Mangosaft, Limetten, Erdbeeren, Soda, Zuckersirup.
Mango juice, lime, strawberries, soda, sugarsirup.

CLASSIC & FUSION

MAI TAI **8,9 €**
Weisser Rum, brauner Rum, Orange, Triple Sec, Limetten
White rum, brown rum, orange, Triple Sec, lime.

TEQUILA SUNRISE **8,9 €**
Tequila, Orangensaft, Grenadine.
Tequila, orange juice, grenadine.

GIN TONIC **8,5 €**
Gin, Tonicwasser, Zitronen.
Gin, tonic water, lemons.



SIGNATURE DRINKS

MISS SAIGON **9,9 €**
Cachaca, Limettensaft, Minze, Ingwer, Soda, Zitronengras, Zuckersirup.
Cachaca, lime juice, mint, ginger, soda, lemongras, sugarsirup.

SINGAPORE SLING **9,9 €**
Gin, Ananassaft, Zuckersirup, Cherry-Brandy.
Gin, pineapple juice, sugarsirup, cherry-brandy.

LYCHEE SPRITZ **8,9 €**
Lychee sirup, Lychee Likör, Prosecco, Limetten, Soda.
Lychee syrup, lychee liqueur, Prosecco, lime, soda.

CHOYA SPRITZ **8,9 €**
Choya Umeshu (Pflaumen Likör), Prosecco, Soda.

APEROL SPRITZ **8,9 €**
Aperol, Prosecco, Soda, Orange.

SLEEPLESS TOKYO **9,9 €**
Choya Pflaumenwein, Limette, Zuckersirup, Tonic Water.
Choya plum wine, lime, sugarsirup, tonic water.

LILLET WILD BERRY **8,9 €**
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Berren.

HUGO **8,9 €**
Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda.
Elderflower syrup, Prosecco, lime, mint, soda.

MOJITO **8,9 €**
Rum, Limetten, Minze, Soda, Zuckersirup.
Rum, lime, mint, soda, sugarsirup.

BIERE

Beer

VOM FASS *Draft beer*	0,3 L	0,5 L
RADEBERGER PILSNER	3,9 €	5,2 €
KLOSTER GOLD HELL *Ein harmonisch mildes, vollmundiges Helles mit subtilen Fruchtnoten, gebraut mit edlem Hallertauer Aromahopfen in klösterlicher Brautradition.*	4,1 €	5,3 €
RADLER *Shandy*	3,9 €	5,2 €
DIESEL *beer and cola*	3,9 €	5,2 €

AUS DER FLASCHE
Bottled beer

VIETNAMESISCHES BIER *Vietnamese beer*	5,4 €	
KIRIN ICHIBAN Japanisches Bier - weich und vollmundig im Geschmack. *Japanese Beer - Smooth and full-bodied flavor profile.*	5,4 €	
UR-KROSTITZER SCHWARZES *UR_KROSTITZER Dark*		5,2 €
HEFEWEIZEN SCHÖFFERHOFER HELL *SCHÖFFERHOFER wheat beer*		5,4 €
COLA WEIZEN SCHÖFFERHOFER *Cola SCHÖFFERHOFER wheat beer*		5,4 €
BANANEN WEIZEN SCHÖFFERHOFER *Banana SCHÖFFERHOFER wheat beer*		5,4 €
ALKOHOLFREIES WEIZEN SCHÖFFERHOFER *Nonalcoholic SCHÖFFERHOFER wheat beer*		5,4 €
RADEBERGER ALKOHOLFREIES PILSNER *Nonalcoholic RADEBERGER beer*		5,4 €

WEIN

Wine

SCHAUMWEIN
sparkling wine

	0,2 L	0,75 L
WINZER MEISSEN SPARKLING ROSE ALKOHOLFREI *lebendig, fruchtig und ein zarter Geschmack nach Blüten und roten Früchten.*	6,9 €	26 €
VILLA SANDI PROSECCO II FRESCO SPUMANTE VENETIEN *frischer, leichter Prosecco mit zarter Perlage und feinfruchtigen Nuancen.*	7,9 €	29 €

WEISSWEIN
white wine

WINZER MEISSEN CABERNET BLANC TROCKEN *eine Besonderheit aus Sachsen, vollmundig, saftig, nur 11%.*	7,9 €	29 €
WINZER MEISSEN SCHEUREBE TROCKEN FRUCHTIG *leichter, eleganter Wein mit Frucht von Aprikosen und Himbeeren, duftig.*	7,9 €	29 €
BERNHARD KOCH GRAUBURGUNDER VOM LÖSS TROCKEN *frischer, blumiger Wein mit lebendigem Bukett und vollmundigem Körper.*	7,9 €	29 €
WEINGUT WOLF RIESLING & GEWÜRZTRAMINER HALBTROCKEN *intensiver, duftiger Weißwein mit feiner Restsüße und exotischer Frucht.*	7,9 €	29 €

ROTWEIN
red wine

WEINGUT LERGENMÜLLETR SPÄTBURGUNDER MINERVA TROCKEN *kräftiger, gereifter Pinot Noir mit Anklängen von Beeren und Schokolade.*	7,9 €	29 €
FRANZ LETH BLAUER ZWEIGELT TROCKEN *leichter, eleganter Wein mit Aromen von roten Beeren und Kräutern.*	7,9 €	29 €
PIETRA PURA PRIMITIVO MANDUS *samtig, weicher Rotwein mit feinen Tanninen und eleganter Frucht.*	7,9 €	29 €

WEIN

Wine

ROSÉWEIN

rosé wine

	0,2 L	0,75 L
BERNHARD KOCH PINK ROSE TROCKEN *spritzig, duftiger Rosewein mit Aromen von hellroten Früchten und Hagebutte.*	6,9 €	26 €
MESSIAS VINHO VERDE ROSÉ HALBTROCKEN *helles Kirschrot, feiner Duft von Weichselkirschen und Erdbeeren, nur 10,5%.*	7,9 €	29 €

DESSERTWEIN

dessert wine

	0,1 L	0,75 L
CHÂTEAU JANY SAUTERNES VIN DOUX NATUREL *kräftiges Goldgelb, Noten von Vanille, Honig und Aprikose, verführerisch.*	7,9 €	29 €

PREMIUM CHAMPAGNER & WEIN

CHAMPAGNER LEGOUCE-COPIN BRUT TRADITION *elegant, verführerischer Winzerchampagner mit komplexem Körper.*	79 €
CHAMPAGNER GUY LARMANDIER ROSE PREMIER CRU *einer der besten Winzerchampagner aus Vertus, zart, verspielt und elegant.*	89 €
WEINGUT BERCHER CHARDONNAY TROCKEN BADEN *üppiger, gehaltvoller Weißwein mit intensiven Noten nach gelben Früchten, Tabak und Waldhonig.*	89 €
CHÂTEAU PAVILLON DE VILLENOUVETTE CORBIERES *typischer Südfranzose, würzig mit feinem Tannin, rote Beeren und Minze.*	49 €
II POGGIONE ROSSO DI MONTALCINO TOSKANA *der kleine Brunello, kräftige Tannine, würziges Aroma nach Leder und Kräutern.*	59 €

Vietnamesische & Japanische Spirituosen

Vietnamese & Japanese liquors

SAKE	**0,1L**	
Japanischer Premium-Sake (warm / kalt)	**6,5 €**	
Premium Japanese Sake(warm or chilled)		
JAPANISCHER PFLAUMENWEIN	**0,2L**	**0,75L**
CHOYA CLASSIC	**6,9 €**	**23 €**
UMESHU PFLAUMENLIKÖR		**4CL**
UMESHU plum liquor		**4,9 €**
GIN	**2CL**	**4CL**
ROKU GIN	**3,2 €**	**5,2 €**
SPIRIT		
HAKU	**3,2 €**	**5,2 €**
NEP MOI	**3,2 €**	**5,2 €**
WHISKY		
SUNTORY HIBIKI JAPANESE HARMONY 12 YEARS	**9,2 €**	**17,5 €**
SUNTORY TOKI JAPANESE BLENDED	**7,2 €**	**15,5 €**
NIKKA FORM THE BARREL	**5,2 €**	**9,5 €**



Vorspeise
Appetizer

A1. MISSO SUPPE [4,6]

Miso - Paste, Seetang, japanische Tofu, Frühlingslauch.
Miso - paste, seaweed, japanese tofu, spring onions.

a. Mit Garnelen. *with shrimps* 5,9 €
b. Mit Lachs. *with salmon.* 5,9 €

A2. SCHARFE SUPPE [4,a,b]

mit Pilzen, Zitronengras, Basilikum und Kokosmilch.
with mushrooms, lemon grass, basil and coconut milk.

a. Mit Tofu. *with tofu.* 5,2 €
b. Mit Garnelen. *with shrimps.* 5,9 €
c. Mit Hähnchenbrustfilet. *with chicken breast.* 5,5 €

A3. MANGO SUPPE [4,9,a,g]

Mit Karottenwürfeln, Mangomark und Koriander, verfeinert mit cremiger Kokosmilch in einer kräftigen Hühnerbouillon.
Finely diced carrots, mango purée, and fresh coriander, enriched with creamy coconut milk in a rich chicken bouillon.

a. Mit Tofu. *with tofu.* 5,2 €
b. Mit Garnelen. *with shrimps.* 5,9 €
c. Mit Hähnchenbrustfilet. *with chicken breast.* 5,5 €

A4. EDAMAME [8] 5,5 €

Gedämpfte Japanische Sojabohnen, Meersalz..
Steamed Japanese soy beans, sea salt.

A5. EDAMAME HOMETOWN [8] 6,5 €

Gebratene japanische Sojabohnen mit Butter, Knoblauch.
Roasted Japanese soybeans with butter and garlic.

A6. CHICKEN KARAAGE 6,5 €

japanisches knuspriges Hähnchen mit süß-sauer-soße.
Japanese crispy chicken with sweet and sour sauce.



Vorspeise

Appetizer

A7. GYOZA [1] (4 STK) **5,5 €**

gefüllte jap. Teigtaschen mit zartem Hähnchen und Gemüse.
stuffed Japanese dumplings with tender chicken and vegetables.

a. fein gedämpft. *finely steamed.*
b. knusprig frittiert. *crispy fried.*



A8. VEGGIE GYOZA [1] (4 STK) **5,5 €**

gefüllte jap. Teigtaschen mit Gemüse.
stuffed Japanese dumplings with vegetables.

a. fein gedämpft. *finely steamed.*
b. knusprig frittiert. *crispy fried.*

A9. RAM GION [3,5,6] (2 STK) **5,5 €**

Gebratene hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln und Gemüse. Dazu Fischsoße oder Sojasoße.
Fried homemade spring rolls filled with glass noodles, wood ear mushrooms, and vegetables. Served with fish sauce or soy sauce.

a. Mit Hackfleisch. *with meat.*
b. Mit Tofu. *with tofu.*

A10. TOM COM HA NOI [1,2] (2 STK) **7,9 €**

Riesengarnelen ummantelt mit grünen Reisflocken mit süß-sauer-soße.
Giant prawns coated with green rice flakes, served with sweet and sour sauce.

A11. THIT XIEN LA CHANH (2 STK) **6,9 €**

a. Gegrillter Schweinebauch spieß.
Grilled pork belly.
b. gegrillter Maishuhn spieß.
grilled corn chicken stick.



Vorspeise
Appetizer

A12. KHOAI LANG CHIEN GION **5,5 €**
Süßkartoffel-Pommes mit hausgemachte Mayo soße.
sweet potato fries with homade mayo sauce.

A13. GOI CUON [5,13] (2 STK)
Frische handgerollte Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Salat, Sesam, frischen Kräutern und Reisnudeln.
Fresh hand-rolled summer rolls made from rice paper, filled with lettuce, sesame, fresh herbs, and rice noodles.

a. Mit Tofu. *with tofu.* **4,9 €**
b. Mit Garnelen. *with shrimps.* **5,5 €**
c. Mit Tempura Garnelen. *with tempura schrimps.* **6,5 €**
d. Mit knusprigem Hähnchenbrustfilet. *with crispy chicken breast.* **5,9 €**

A14. TAPAS AUS VIETNAM **18,9 €**
Verschiedene kleine Vorspeisen aus den Starte-Menü.
Various appetizers from our starters.
Für zwei Personen. *Portion for two.*
RECOMMEND



Salat

salad

A15. KUKI WAKANE **5,5 €**

Japanischer Algensalat mit Sesam.
Japanese seaweed with sesame.

A16. GOLDEN MANGO SALAT [4,5,13]

Mango-Salat mit frischer Mango, Gurken, Paprika, asiatischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Vinaigrette.
Mango salad with fresh mango, cucumbers, bell peppers, Asian herbs, peanuts, and lime vinaigrette.

a. Mit Tofu. *with tofu.* **5,9 €**
b. Mit Garnelen. *with shrimps.* **6,9 €**
c. Mit Hähnchenbruststreifen. *with chicken breast strips.* **6,5 €**

A17. GOI DU DU [4,5,13]

Papaya-Salat mit Karotten, Gurken, Paprika, asiatischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Vinaigrette.
Papaya salad with carrots, cucumbers, bell peppers, Asian herbs, peanuts, and lime vinaigrette.

a. Mit Tofu. *with tofu.* **5,9 €**
b. Mit Garnelen. *with shrimps.* **6,9 €**
c. Mit Hähnchenbruststreifen. *with chicken breast strips.* **6,5 €**

A18. PINK GRAPEFRUIT - SALAT [4,5,13]

Pink Grapefruit Salat mit Gurke, Mango, Karotten, asiatischen Kräutern und Limetten-Vinaigrette.
Pink Grapefruit segments with cucumber, mango, carrots, Asian herbs, and lime vinaigrette.

a.Mit Tofu. *with tofu.* **5,9 €**
b.Mit Garnelen. *with shrimps.* **6,9 €**
c. Mit Hähnchenbruststreifen. *with chicken breast strips.* **6,5 €**

Salat

Salad

S1. GOI GIRI (BIG SIZE) [4,5,13]

Salat nach Giri-Art mit frischer Mango, Gurken, Paprika, Karotten, asiatischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Vinaigrette.
Giri-style salad with fresh mango, cucumbers, bell peppers, carrots, Asian herbs, peanuts, and lime vinaigrette.

a. Mit Tofu. *with tofu.* **14,9 €**
b. Mit Ente. *with duck.* **16,9 €**
c. Mit Rindfleisch. *with beef.* **14,9 €**

S2. WILDDKRÄUTERSALAT [8,13]

Kräutersalat mit Avocado Streifen, Rucola, Cherrytomaten, Walnuss und Sesam. Dazu hausgemachte Sesam Dressing.
Herb salad with avocado slices, arugula, cherry tomatoes, walnut, and sesame seeds. Served with homemade sesame dressing.

a. Mit Garnelen. *with shrimps* **14,9 €**
b. Mit Hähnchenbrustfilet. *with chicken breast.* **14,9 €**
c. Mit flambierte Lachsscheiben. *with flamed salmon slices.* **18,9 €**
d. Mit flambierte Thunfisch scheiben. *with flamed tuna slices.* **17,9 €**



HOMETOWN

Besondere Spezialitäten & Köstlichkeiten nach GIRI Style

PHO HA NOI

Das Nummer 1 Gericht aus Vietnam. Durch das stundenlange Köcheln der nährstoffreichen Brühe entfalten sich die vielfältigen Aromen. Eine wohlschmeckende Nudelsuppe, die Herz und Seele erwärmt. Reisbandnudeln, frische Kräuter und Lauchzwiebeln. (Dazu Sriracha oder Chili und Zitrone).

The number one dish from Vietnam. The long hours of simmering the nutrient-rich broth allow the diverse flavors to develop. A delicious noodle soup that warms the heart and soul. Rice noodles, fresh herbs, and spring onions.
(Add Sriracha or chili and lemon).

PHO - REISBANDNUDELN - *RICE NOODLES*

P1. Mit Rindfleisch. *with beefs*	**13,5 €**
P2. Mit Hähnchenbrustfilet. *with chicken breast.*	**12,5 €**

MIEN - GLASSNUDELNSUPPE - *GLASS NOODLE SOUP*

P3. Mit Rindfleisch. *with beefs*	**13,5 €**
P4. Mit Hähnchenbrustfilet. *with chicken breast.*	**13,5 €**



HOMETOWN

Besondere Spezialitäten & Köstlichkeiten nach GIRI Style

H1. BANH HOI SAIGON [4,13]

Gedämpfte feine Reisnudeln, Salatmix, Lauchzwiebel, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander, Fischsoße.
Steamed fine rice noodles, mixed salad, spring onion, peanuts, roasted onions, coriander, fish sauce.

a. Mit Tofu. *with tofu*	**14,9 €**
b. Mit gegrillter Maishuhn spieß. *grilled corn chicken stick.*	**16,5 €**
c. Mit Garnelen. *with shrimps.*	**17,5 €**
d. Mit gegrillter Schweinebauch spieß. *grilled pork stick.*	**15,9 €**

H2. BANH CANH [4]

Vietnamesiche Nudelsuppe, Seitlinge, Lauchzwiebeln.
Vietnamese noodle soup, mushrooms, scallions.

a. Mit Tofu. *with tofu.*	**14,9 €**
b. Mit Schweinefleisch. *with pork.*	**15,9 €**
c. Mit Garnelen. with shrimps.	**17,5 €**
d. Hausgemachter Fischkuchen. *Homemade fish cakes.*	**17,5 €**





GIRI - DONBURI

mit hausgemacht soße
with homemade sauce

B1. LACHS DON [1,4,13] **14,9 €**

Lachs, Edamame, Surimi, Rettich, Gurke, Avocado, Salat, Fischrogen, Mais, Sesam und Sushi Reis.
Salmon, edamame, surimi, radish, cucumber, avocado, lettuce, fish roe, corn, sesame seeds, and sushi rice.

B2. TUNACADO DON [1,4,13] **14,9 €**

Thunfisch, Edamame, Surimi, Rettich, Gurke, Avocado, Salat, Fischrogen, Mais, Sesam und Sushi Reis.
Tuna, edamame, surimi, radish, cucumber, avocado, lettuce, fish roe, corn, sesame seeds, and sushi rice.

B3. UNAGI DON [1,4,13] **15,9 €**

Gegrillte Aal, Edamame, Surimi, Rettich, Gurke, Avocado, Salat, Fischrogen, Mais, Sesam und Sushi Reis.
Grilled eel, edamame, surimi, radish, cucumber, avocado, lettuce, fish roe, corn, sesame seeds, and sushi rice.

B5. YAKITORI DON [1,13] **15,9 €**

Japanisches knuspriges Hühnerfleisch, Edamame, Gurke, Avocado, Mango, Sesam und Sushi Reis.
Japanese crispy chicken, edamame, cucumber, avocado, mango, sesame seeds, and sushi rice.

B6. VEGGIE DON [1,6,13] **14,9 €**

Gebratener Tofu, Edamame, Gurke, Avocado, Mango, Sesam und Sushi Reis. Dazu hausgemachte Sesam Dressing.
Fried tofu, edamame, cucumber, avocado, mango, sesame seeds, and sushi rice. Served with homemade sesame dressing.



HAUPTSPEISE

Main course

Alle Reisgerichte wahlweise mit einer der folgenden Komponenten:
All rice dishes available with one of the following components:

A. Asian Tofu.	**16,9 €**
B. zartes Hähnchenbrustfilet. *Tender chicken breast.*	**16,9 €**
C. knuspriges Hähnchenbrustfilet. *Crispy chicken breast.*	**17,9 €**
D. knusprige Ente. *Crispy duck.*	**19,9 €**
E. knusprige vegane Ente. *Crispy vegan duck.*	**19,9 €**
F. gegrillter Lachs. *Grilled salmon.*	**20,9 €**
G. zartes Rindfleisch. *Tender beef.*	**18,9 €**
H. frische Garnelen. *Fresh shrimp.*	**20,9 €**

30.CURRY INFUSION [4,9,b]

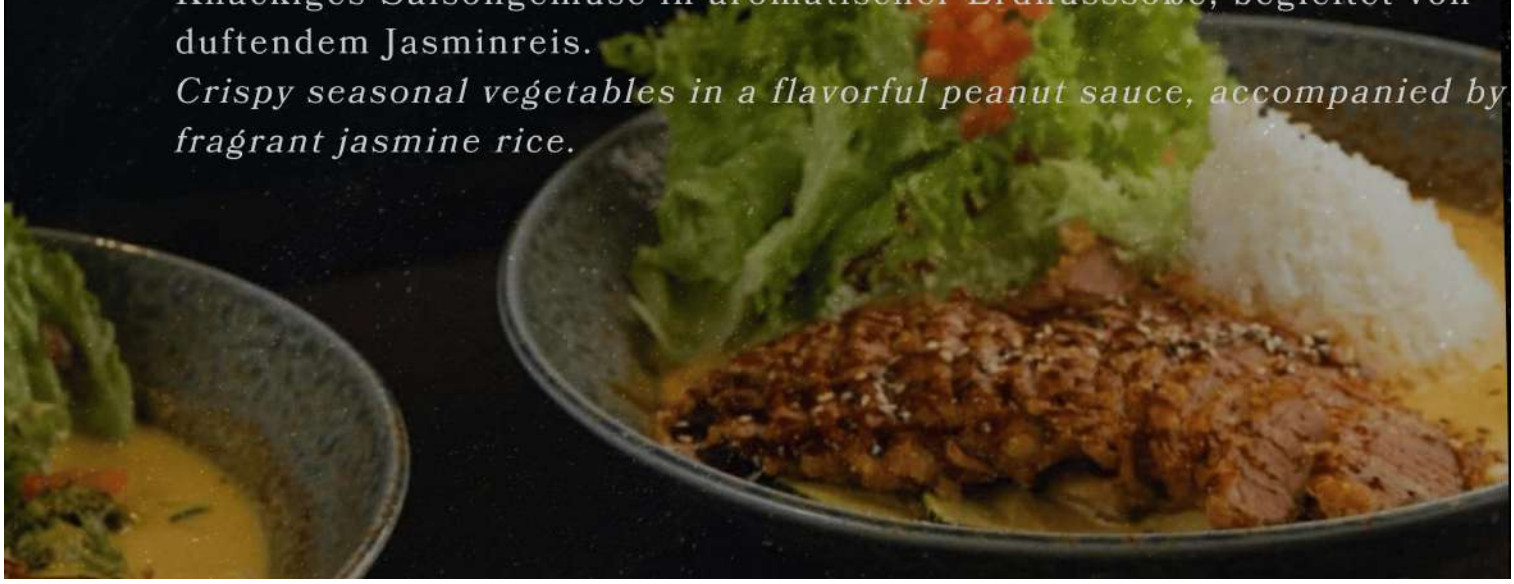
Rotes Curry in cremiger Kokosmilch, verfeinert mit frischem Basilikum und knackigem Saisongemüse, serviert mit duftendem Jasminreis.
Red curry in creamy coconut milk, refined with fresh basil and crisp seasonal vegetables, served with fragrant jasmine rice.

31.GOLDEN MANGO [4,9,a,g]

Zartes Saisongemüse in fruchtiger Mangosoße, serviert mit duftendem Jasminreis.
Tender seasonal vegetables in a fruity mango sauce, served with fragrant jasmine rice.

32.CREAMY PEANUT [4,9,b]

Knackiges Saisongemüse in aromatischer Erdnusssoße, begleitet von duftendem Jasminreis.
Crispy seasonal vegetables in a flavorful peanut sauce, accompanied by fragrant jasmine rice.



HAUPTSPEISE

Main course

Alle Reisgerichte wahlweise mit einer der folgenden Komponenten:
All rice dishes available with one of the following components:

A. Asian Tofu.	**16,9 €**
B. zartes Hähnchenbrustfilet. *Tender chicken breast.*	**16,9 €**
C. knuspriges Hähnchenbrustfilet. *Crispy chicken breast.*	**17,9 €**
D. knusprige Ente. *Crispy duck.*	**19,9 €**
E. knusprige vegane Ente. *Crispy vegan duck.*	**19,9 €**
F. gegrillter Lachs. *Grilled salmon.*	**20,9 €**
G. zartes Rindfleisch. *Tender beef.*	**18,9 €**
H. frische Garnelen. *Fresh shrimp.*	**20,9 €**

33.FIRE WOK [4,9,12,b]

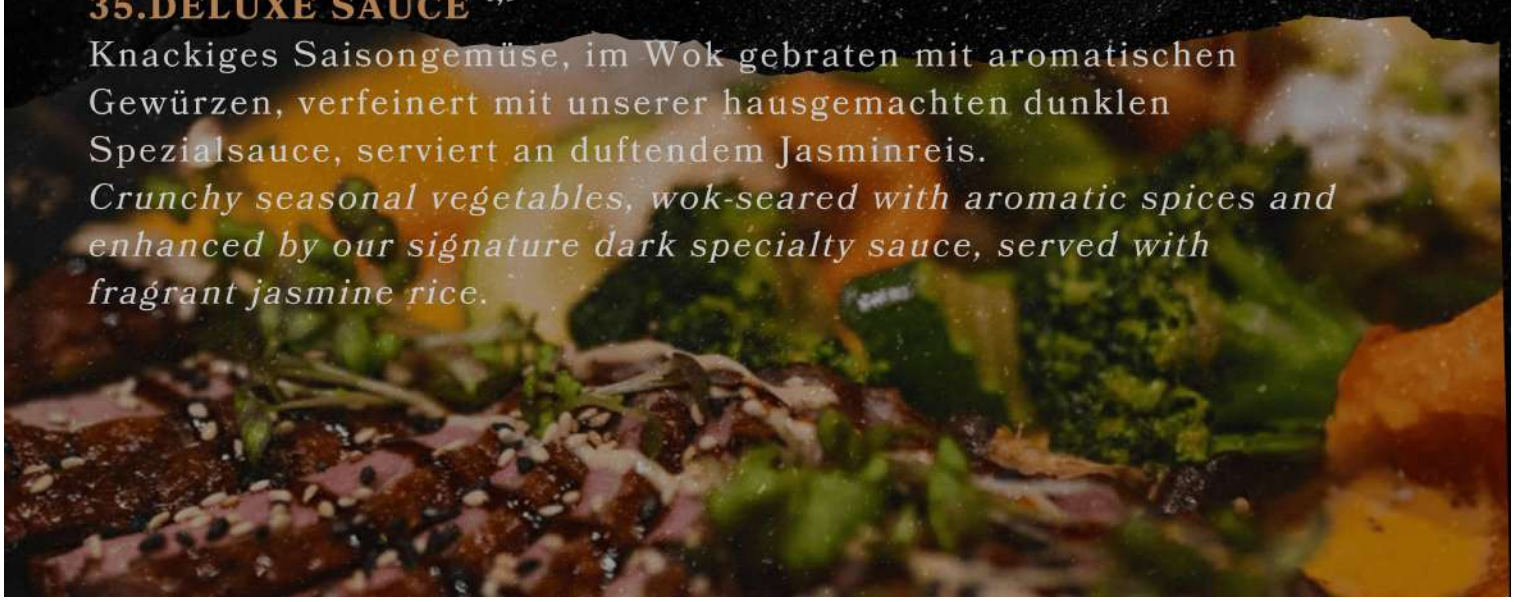
Im Wok geschwenktes Saisongemüse mit Champignons und Pak Choi, verfeinert mit einer edlen Austernsauce, serviert mit duftendem Jasminreis.
Wok-tossed seasonal vegetables with mushrooms and bok choy, enhanced with a premium oyster sauce and served with fragrant jasmine rice.

34.LITTE SPICY [4,9]

Knackiges Wok-Saisongemüse, aromatisiert mit frischem Zitronengras, Knoblauch und Chili, serviert mit duftendem Jasminreis.
Crispy wok-fried seasonal vegetables, flavored with fresh lemongrass, garlic, and chili, served with fragrant jasmine rice.

35.DELUXE SAUCE [4,9]

Knackiges Saisongemüse, im Wok gebraten mit aromatischen Gewürzen, verfeinert mit unserer hausgemachten dunklen Spezialsauce, serviert an duftendem Jasminreis.
Crunchy seasonal vegetables, wok-seared with aromatic spices and enhanced by our signature dark specialty sauce, served with fragrant jasmine rice.



REISNUDELGERICHTE

Rice noodle dishes

Reisnudelgerichte [4]

Lauwarmes Reisnudelgericht, verfeinert mit eingelegtem Gemüse, frischem Salat, aromatischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Röstschalotten, serviert mit GIRI's Limetten-Vinaigrette oder hausgemachter Sojasoße.

Luke-warm rice noodle dish, refined with pickled vegetables, fresh salad, aromatic herbs, roasted peanuts, and fried shallots, served with GIRI's lime vinaigrette or homemade soy sauce.

Wahlweise mit:

A20. Asian Tofu mit Zwiebeln.	**16,9 €**
A21. Knuspriges Hähnchenbrustfilet. *Crispy chicken breast.*	**17,9 €**
A22. Knusprige Ente. *Crispy duck.*	**19,9 €**
A23. Knusprige vegane Ente. *Crispy vegan duck.*	**19,9 €**
A24. Gebratener Lachs in Stücken. *Pan-fried salmon pieces.*	**20,9 €**
A25. Gebratenes Rindfleisch. *Fried beef.*	**18,9 €**
A26. Frische Garnelen. *Fresh shrimp.*	**20,9 €**
A27. Frühlingsrollen. *Spring rolls.*	**16,9 €**
A28. Veggie-Frühlingsrollen. *Veggie Spring rolls.*	**16,9 €**
A29. Gegrillter Schweinebauchspieß. *Grilled pork belly.*	**16,9 €**



GEBRATENE NUDELN

Fried noodles

Alle Nudelgerichte wahlweise mit einer der folgenden Komponenten:
All noodle dishes optionally served with your choice of:

A. Asian Tofu.	**16,9 €**
B. zartes Hähnchenbrustfilet. *Tender chicken breast.*	**16,9 €**
C. knuspriges Hähnchenbrustfilet. *Crispy chicken breast.*	**17,9 €**
D. knusprige Ente. *Crispy duck.*	**19,9 €**
E. knusprige vegane Ente. *Crispy vegan duck.*	**19,9 €**
F. gegrillter Lachs. *Grilled salmon.*	**20,9 €**
G. zartes Rindfleisch. *Tender beef.*	**18,9 €**
H. frische Garnelen. *Fresh shrimp.*	**20,9 €**

40.GEBRATENE REISBANDNUDELN

Mit frischem Saisongemüse, knusprigen Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln, gerösteten Erdnüssen und aromatischem Koriander.
With fresh seasonal vegetables, crispy fried onions, scallions, roasted peanuts, and aromatic cilantro.

41.GEBRATENE UDON-NUDELN

Mit frischem Saisongemüse, knusprigen Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln, gerösteten Erdnüssen und aromatischem Koriander.
With fresh seasonal vegetables, crispy fried onions, scallions, roasted peanuts, and aromatic cilantro.

42.GEBRATENE GLASNUDELN

Mit frischem Saisongemüse, knusprigen Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln, gerösteten Erdnüssen und aromatischem Koriander.
With fresh seasonal vegetables, crispy fried onions, scallions, roasted peanuts, and aromatic cilantro.



Extra Wunsch

Special Requests

EXTRAS & BEILAGEN / *SIDES & ADD-ONS*

JASMINREIS	**2,50 €**
REISBANDNUDELN	**2,50 €**
UDON - NUDELN	**4,00 €**
TOFU	**7,90 €**
HÄHNCHENBRUSTFILET	**7,90 €**
ENTE	**9,50 €**
RINDFLEISCH	**8,50 €**
GARNELEN (6 Stk.)	**9,00 €**
TEMPURA GARNELEN (2 Stk.)	**6,00 €**
SOSSE NACH WAHL(CURRY/MANGO/ERDNÜSSE)	**4,00 €**
UNAGI SAUCE	**2,50 €**
SUSHI REIS	**3,50 €**




SUSHI
SPECIAL

NIGIRI (2 pcs)

20. SAKE [4] **4,9 €**
Lachs. *Salmon*

21. MAGURO [4] **5,2 €**
Thunfisch. *Tuna*

22. HAMACHI [4] **5,2 €**
Gelbschwanzmakrele.
Yellowtail

23. EBI [2] **4,9 €**
Eingelegte Garnelen.
Pickled prawns

24. UNAGI [4] **5,6 €**
Salzwasseraal gegrillt.
Grilled saltwater-eel.

25. AVOCADO **4,5 €**
Avocado. *Avocado*

26. KAPPA **3,9 €**
Gurke. *Cucumber*

27. TAMAGO [3] **4,5 €**
Süßes japanisches Omelett
Japanese omelet

28. ASPURA **4,5 €**
Grüner Spargel.
Green asparagus.

29. KANI [1] **4,5 €**
Surimi. *Surimi*

30. INARI [6] **4,5 €**
Tofu Tasche.



MAKI

(8 pcs)

31. SAKE MAKI [4] **4,8 €**
Lachs. *Salmon*

32. SAKE AVOCADO [4] **5,3 €**
Lachs & avocado.
Salmon & avocado

33. SPICY SAKE [4,7] **5,5 €**
Pikantes Lachstatar.
Spicy Salmon.

34. TUNA MAKI [4] **4,9 €**
Thunfisch. *Tuna*

35. EBI AVO MAKI [2] **5,2 €**
Eingelegte Garnelen & Avocado.
Pickled prawns & avocado

36. SPICY TUNA [4,7] **5,9 €**
Pikantes Thunfischtatar.
Spicy Tuna

37. HAMACHI MAKI [4] **4,9 €**
Gelbschwanzmakrele.
Yellowtail

38. UNAGI MAKI [4] **5,5 €**
Salzwasseraal gegrillt.
Grilled saltwater-eel.

39. RUCOLA [7] **4,5 €**
Rucola, Frischkäse
Arugula, cream cheese

40. AVOCADO MAKI **4,8 €**
Avocado. *Avocado.*

41. KAPPA MAKI **4,5 €**
Gurke. *Cucumber*

42. ASPURA MAKI **4,7 €**
Grüner Spargel.
Green asparagus.

43. KANI MAKI [1] **4,9 €**
Surimi . *Surimi*

44. TAMAGO MAKI [3] **4,5 €**
Süßes japanisches Omelett
Japanese omelet

45. MANGO MAKI **4,5 €**
Mango. *Mango*

46. OSHINKO **4,6 €**
Eingelegter Rettich.
Pickled radish.



FUTO ROLL

(5 pcs)

50. SUMO FUTO ROLL [4,7] **10,9 €**
Lachs, Thunfisch , Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse
Salmon, Tuna, tobico, cucumber, avocado, cream cheese

51. SAKE FUTO [4,7] **8,9 €**
Lachs, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse
Salmon, tobico, cucumber, avocado, cream cheese

52. MAGURO FUTO [4,7] **9,9 €**
Thunfisch, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse
Tuna, *tobico, cucumber, avocado, cream cheese*

53. SURIMI FUTO [1,7] **8,9 €**
Surimi, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse
Surimi, tobico, cucumber, avocado, cream cheese

54. VEGGIE FUTO [3] **8,9 €**
Jap. Omlett, Kürbis, Gurke, Avocado, Sesam
Japanese omelet, *pumpkin, cucumber, avocado, sesame*



SUSHI TAPAS

60. TUNA TATAKI (6 PCS) [4,7,13] **13,9 €**
leicht gegrillte Thunfischscheiben, Seetangsalat, Avocado und Chilimayo.
lightly grilled tuna slices, seaweed salad, avocado, and chili mayo.

61. SAKE TATAKI (6 PCS) [4,7,13] **12,9 €**
leicht gegrillte Lachsscheiben, Seetangsalat, Avocado und Chilimayo.
lightly grilled salmon slices, seaweed salad, avocado, and chili mayo.

62. GUNKAN MIX (2 PCS) [4,7] **7,5 €**
Pikantes Lachs-Thunfisch Tatar, Lauchzwiebel und Gurke umwickelt.
Spicy salmon and tuna tartare, wrapped with spring onion and cucumber.

63. SHIZUKA (2 PCS) [4,7] **6,9 €**
Lachs, grüner Spargel, Chillimayo, Unagi soße, Tobiko.
Salmon, green asparagus, chili mayo, unagi sauce, tobiko.

64. SALMON ROSE (2 PCS) [4,7] **6,9 €**
Flambierter Lachs mit Lachstatar.
Flambéed salmon with salmon tartare.

65. TUNA ROSE (2 PCS) [4,7] **7,5 €**
Flambierter Thunfisch mit Thunfisch - Tatar.
Flambéed tuna with tuna tartare.

66. HAMACHI TORO (2 PCS) [4] **7,5 €**
flambierter Hamachi, Avocado-Trüffelcreme, Tobiko.
Flambéed Hamachi, avocado truffle cream, tobiko.

67. HONOKA (2 PCS) [4,7] **7,5 €**
Thunfisch, Avocado, Chilimayo, Unagi, Tobiko.
Tuna, avocado, chili mayo, unagi, tobiko.

68. SAKE TATAR [4,7,13] **11,9 €**
Lachs Tatar auf Avocado, Seetangsalat und Chilimayo.
Salmon tartare on avocado, with seaweed salad and chili mayo.

69. TUNA TATAR [4,7,13] **12,9 €**
Thunfisch Tatar auf Avocado, Seetangsalat und Chilimayo.
Tuna tartare on avocado, with seaweed salad and chili mayo.



INSIDE OUT (8 pcs)

70. SAKE ROLL [4,7] — **7,6 €**
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, sesame.

71. MAGURO ROLL [4,7] — **7,6 €**
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, sesame.

72. HAMACHI ROLL [4,7] — **7,6 €**
Gelbschwanzmakrele, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Yellowtail, avocado, cucumber, cream cheese, Sesame.

73. CALIFORNIA ROLL [1,7] — **6,9€**
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko.
Surimi, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko.

74. EBI ROLL [2,7] — **7,5 €**
Eingelegte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Pickled prawns, avocado, cucumber, cream cheese, sesame.

75. EBI TEMPURA ROLL [2,7] — **8,9 €**
Panierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Schnittlauch und Unagi-Sauce.
Breaded shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in chives and unagi sauce.

76. HÄHNCHEN ROLL [1,7,13] — **7,9 €**
Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Teriyaki soße, Sesam.
Grilled chicken, cucumber, cream cheese, teriyaki sauce, sesame.

77. MANGO SAKE ROLL [4,7] — **7,9 €**
Lachs, Mango, Frischkäse, Tobiko.
Salmon, mango, cream cheese, tobiko.

78. VEGGIE ROLL [13] — **7,5 €**
Avocado, Gurke, Sesam.
Avocado, cucumber, sesame.



SPECIAL ROLLS (8 pcs)

Besondere Köstlichkeiten nach GIRI Style



80. KING TIGER 4,7 — **13,5 €**

Gegrillter Lachsbauch, Gurke, Mango und Frischkäse, umhüllt von flambiertem Lachs.

Grilled salmon belly, cucumber, mango, and cream cheese wrapped in flambéed salmon.



81. RAINBOW ROLL 4,7 — **13,9 €**

Surimi, Avocado, Gurke und Frischkäse, ummantelt mit verschiedenen Fischsorten.

Surimi, avocado, cucumber, and cream cheese, topped with an assortment of fish.



82. TSUBAKI ROLL 4,7 — **14,5 €**

Aal, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt von flambiertem Lachs, Unagisauce.

Eel, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in flambéed salmon, unagi sauce.



83. DRAGON FUJI 1,2,7 — **14,9 €**

Panierte Garnelen, Mango, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Avocado.

Breaded shrimp, mango, cucumber, cream cheese, wrapped in avocado.



84. VEGGIE SPECIAL 1,7 — **13,5 €**

Grüner Spargel im Tempuramantel, Süßkartoffeln, Gurke, Frischkäse ummantelt mit Avocado.

Green asparagus in a tempura coating, sweet potatoes, cucumber, cream cheese, wrapped in avocado.



85. NANAMI ROLL 4,7 — **14,9 €**

Pikantes Lachstatar Mango, Gurke, umhüllt von flambiertem Lachs, Unagisauce, milde Chillimayo, Tobiko.

Spicy salmon tartare with mango, cucumber, wrapped in flambéed salmon, unagi sauce, mild chili mayo, tobiko.

SPECIAL ROLLS (8 pcs)

Besondere Köstlichkeiten nach GIRI Style

86. HIKARI ROLL [4,7] **13,9 €**
Pikantes Thunfischtatar, Spargel, Avocado, umhüllt von flambiertem Thunfisch, Unagisauce, milde Chillimayo, Tobiko.
Spicy tuna tartare with mango, cucumber, wrapped in flambéed tuna, unagi sauce, mild chili mayo, tobiko.

87. CHIYO ROLL [4] **12,9 €**
Thunfisch, Avocado, Spargel, umhüllt von Räucherlachs.
Tuna, avocado, and asparagus, wrapped in smoked salmon.

88. HAMACHI FAN [4,7] **12,9 €**
Gelbschwanzmakrele, Avocado, Gurke, umhüllt von flambiertem Gelbschwanzmakrele, Unagisauce, milde Chillimayo, Tobiko.
Yellowtail, avocado, cucumber, wrapped with flambéed yellowtail, unagi sauce, mild chili mayo, tobiko.

89. BLUE TUNACADO [4,7] **13,9 €**
Grüner Spargel in Tempuramantel , Avocado, Frischkäse, umhüllt von flambiertem Thunfisch, Unagisauce, milde Chillimayo.
Green asparagus in a tempura coating, avocado, cream cheese, wrapped with flambéed yellowtail, unagi sauce, mild chili mayo.

90. GEISHA AMIDA [1,2,4,7] **14,9 €**
Panierte Garnelen, Mango, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Aal, Unagisauce.
Breaded shrimp, mango, cucumber, cream cheese, wrapped in eel, unagi sauce.



SASHIMI

91. SAKE SASHIMI (je 6 Stk.) [4] **14,9 €**
Norwegischer Lachs auf Seetang Salat.
Norwegian salmon on a seaweed salad.

92. MAGURO SASHIMI (je 6 Stk.) [4] **16,9 €**
Thunfisch auf Seetang Salat.
Tuna on a seaweed salad.

93. SAKE MAGURO SASHIMI (je 3 Stk.) [4] **15,9 €**
Lachs & Thunfisch auf Seetang Salat.
Salmon & Tuna on a seaweed salad.

94. HAMACHI SASHIMI (je 6 Stk.) [4] **16,9 €**
Gelbschwanzmakrele auf Seetang Salat.
Yellowtail on a seaweed salad.

95. SASHIMI ROYAL (je 3 Stk.) [2,4,12] **28,9 €**
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Ebi auf Seetang Salat



GIRI`S TEMPURA HOT MINI-ROLL

(8 pcs)

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit 2 verschiedenen hausgemachten soßen nach Giris Art

Tempura-fried baked sushi with two different homemade Giri-style sauces.

100. SAKE 4,7,13 — **7,5 €**
Lachs & Frischkäse
Salmon & cream cheese

101. SPICY TUNA 4,7,13 — **7,9 €**
Pikanter Thunfisch & Lauchzwiebeln
Spicy Tuna & spring onions

102. CHICKEN 1,7,13 — **7,5 €**
Gegrilltes Hähnchen & Frischkäse.
Grilled chicken & cream cheese.

103. EBI AVO 2,7,13 — **7,8 €**
Eingelegte Garnelen & Avocado
Pickled prawns & avocado

104. VEGGIE — **6,9 €**
Gurke & Avocado
Cucumber & avocado



GIRI`S TEMPURA HOT BIG-ROLL

(10 pcs)

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit 2 verschiedenen hausgemachten soßen nach Giris Art

Tempura-fried baked sushi with two different homemade Giri-style sauces.

105. SALMON CRUNCHY 4,7,13 — **13,9 €**

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.

Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, sesame.

106. TUNA CRUNCHY 4,7,13 — **14,5 €**

Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.

Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, sesame.

107. HAMACHI CRUNCHY 4,7,13 — **14,5 €**

Gelbschwanzmakrele, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.

Yellowtail, avocado, cucumber, cream cheese, sesame.

108. NINJA CRUNCHY 2,7,13 — **13,9 €**

Eingelegte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.

Pickled prawns, avocado, cucumber, cream cheese, sesame.



GIRI`S TEMPURA
HOT BIG-ROLL
(10 pcs)

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit 2 verschiedenen hausgemachten soßen nach Giris Art

Tempura-fried baked sushi with two different homemade Giri-style sauces.

109. MAMA CHICKEN ROLL [1,7,13] **13,9 €**

Yakitori Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.

Yakitori Chicken, avocado, cucumber, cream cheese, sesame.

110. EBI CRUNCHY [1,2,7,13] **14,9 €**

Panierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.

Breaded shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, sesame.

111. HULK ROLL [3,7,13] **12,9 €**

Jap. Omelett , Avocado, Gurke, Eingelegte Kürbisstreifen, Frischkäse

Jap. omelette, avocado, cucumber, pickled pumpkin strips, cream cheese.

112. VEGGIE CRUNCHY [7,13] **12,9 €**

Grüner Spargel, Gurke, Avocado, Rettich, Frischkäse

Green asparagus, cucumber, avocado, radish, cream cheese.



SUSHI SET

Ideal für Sushi-Einsteiger! Entdecken Sie eine exquisite Auswahl, die Sie begeistern wird.
Wir stellen auch individuell Sushi-Platten für 2 oder mehr Personen zusammen,
die perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmt sind. Wünschen Sie eine Platte
mit vorwiegend Fisch, Fleisch oder eine rein vegetarische Auswahl?
Oder bevorzugen Sie eine bunte und vielfältige Mischung?
Gerne beraten wir Sie persönlich, sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an.

M1: MAKI MIX [4] **12,9 €**
8St. Sake Maki
8St. Tuna Maki
8St. Avocado Maki

M2: SAKE PREMIUM [4] **14,9 €**
8St. Sake Maki
8St. Sake Roll
2St. Sake Nigiri

M3: CALIFORNIA MIX [4] **13,9 €**
8St. California Roll
8St. Sake Mini Crunchy Roll
2St. Nigiri (Sake, Maguro)

M4: SUMO MIX [4] **22,9 €**
5St. Sumo Futo Roll
8St. Spicy Tuna Roll
8St. Ebi Avo Mini Crunchy Roll
3St. Nigiri (Sake, Unagi, Kappa)

M5: VEGGIE LOVER [3,13] **13,9 €**
8St. Veggie Roll
8St. Veggie Mini Crunchy Roll
2St. Nigiri (Tamago, Avocado)

M6: YOU & ME [4,7,13] **55,9 €**
8St. Sake Maki
8St. California Roll
8St. Tuna Spezial Roll
10St. Chicken Crunchy Roll
4St. Nigiri (Maguro, Avocado)
2St. Sake Sashimi

M7: GIRI FAMILY [4,7,13] **79,9 €**
(Für 2 Personen & 1 Kind)
Überraschung vom Sushi - Meister
12St. Maki Mix
5St. Futo Roll
16St. Spezial Roll
10St. Crunchy Roll
6St. Nigiri
6St. Sashimi



GIRI
SUSHI PLATTEN

Täglich neue, vom Küchenchef empfohlene Sushi-Kreationen, kalt und warm, kunstvoll für Sie zubereitet – ein Genuss für den Gaumen.

Daily new sushi creations, hot and cold, recommended by the chef and artfully prepared for you — a true delight for the palate.

161. PLATTE FÜR 1 *Plate for 1*	**25,9€**
162. PLATTE FÜR 2 *Plate for 2*	**54,9€**
163. PLATTE FÜR 3 *Plate for 3*	**83,9€**
164. PLATTE FÜR 4 *Plate for 4*	**98€**

165. KING'S CHOICE - VIP Platte des Hauses (inkl. Suppen) **35€/pro Person**
VIP plate of the house (including soups)





KINDERGERICHTE
KID`S DISHES

K1. HAPPY KIDS [4,a] **8,9 €**

Fischstäbchen mit Süßkartoffelnpommes und Ketchup

Fish sticks with sweet potato fries and ketchup

K2. LITTLE CHICKEN [1,a] **8,9 €**

Gebratene Hähnchenfilet mit Ketchup dazu Jasmin-Reis

Fried chicken fillet with ketchup and jasmine rice

K3. TOFU PARADISE [6,b,c] **7,5 €**

Gebratener Tofu mit süß-sauern soße dazu Reis

Fried tofu with sweet and sour sauce and a side of rice.

K4. EBI LOVER [2,b,c] **10,5 €**

4 Panierte Garnelen serviert mit Jasmin-Reis, einer süß-sauern soße und Krabbenchips

4 Breaded shrimp, served with jasmine rice, a sweet and sour sauce, and prawn crackers.

NACHSPEISEN
DESSERT

D1. SESAM BALLI [1,7] **5,9 €**

3 Sesambällchen mit Bohnenfüllung

3 sesame balls with red bean filling



D2. MOCHI SET [1,7] **6,5 €**

3er Mochi - überaschung Geschmackt

3 Mochi - Surprise Flavor



D3. TROPICAL DREAM [7] **6,5 €**

Schwarz Klebreis in Mango Kokos Creme dazu frische Mango

Black Sticky Rice served with Mango Coconut Cream and fresh Mango

D4. COCOS MANGO PANNA COTTA [7] **5,5 €**

Hausgemachtes Panna Cotta aus Kokosmilch, serviert mit Mangopüree, Kokosflocken.

Homemade coconut milk panna cotta, served with mango puree and coconut flakes.

D5. EISBECHER (JE KUGEL 2,00€) [7]

Matcha I Kokos I Schwarzsesam

Matcha I Coconut I Black Sesame



GIRI
RESTAURANT

Deklarierungspflichtige Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch/Milcherzeugnisse
8. Schalenfrüchte (Linsen, Erbsen) & Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, Erdnüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Lupinen
12. Weichtiere
13. Sesam-Samen
14. Schwefeldioxid/Sulfite

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe

a. Farbstoffe
b. Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz
c. Süßstoffe/Zuckeraustauschstoffe
d. Geschmacksverstärker
e. Antioxidationsmittel
f. Chininhaltig
g. Koffeinhaltig
h. Phosphathaltig
i. Geschwefelt

Alle Preise in € inkl. MwSt.
Die gezeigten Bilder können von Original abweichen.
Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert sie das Personal.
Mögliche Allergene Stoffe.

Die perfekte Eventlocation für jeden Anlass

Das **Giri Restaurant** ist der ideale Ort für Feierlichkeiten und besondere Anlässe – ebenso ein Rückzugsort für den Alltag.
Wir laden Sie zu einer kulinarischen Reise nach Japan und Vietnam ein, bei der sich das Beste aus Ost und West harmonisch vereint. Unsere Küche verbindet authentische asiatische Wurzeln mit modernen Impulsen und schafft so eine Fusion voller Vielfalt und Aromen.
Unsere stilvollen Räumlichkeiten bieten Platz für über 90 Gäste im Innenbereich sowie weitere 50 Plätze im Garten, perfekt geeignet für jede Gruppengröße.





Warum Giri die ideale Wahl für Ihr Event ist

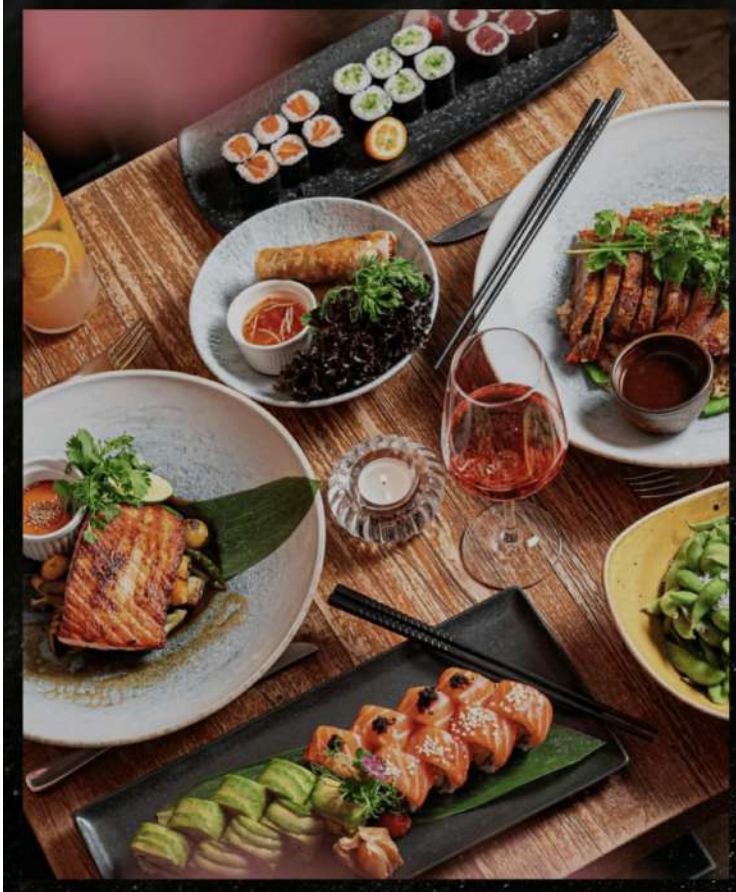
Exquisites Ambiente: Modernes Indochine-Design mit gemütlicher Atmosphäre.
Kulinarischer Genuss: Individuelle Menüs und feine Auswahl an Sushi & vietnamesischen Spezialitäten.
Persönlicher Service: Unser engagiertes Team kümmert sich mit Herz und Präzision um jedes Detail.
Besondere Stimmung: Ob private Feier, Firmenevent oder romantisches Dinner – bei uns wird jeder Anlass unvergesslich.

Neben unseren Speisen und Getränken geht es im Giri Restaurant vor allem um das Erlebnis. Jeder Gast ist Teil unserer Familie, und wir möchten Momente schaffen, die lange in Erinnerung bleiben.

Wo rauf wartest du noch?

Giri Restaurant

Jetzt anfragen und reservieren Kontaktiere unser Eventplanungsteam via E-Mail, um Dein Wunschdatum zu sichern und ein individuelles Angebot zu erhalten.





Giri Dresden

Kesselsdorfer Str. 37, 01159 Dresden
Email: info.giri.restaurants@gmail.com
Hotline: 0351 30958928