



THE SILK

BAR RESTAURANT

Herzlich willkommen im The Silk Hamburg!

Whispers of Umami – Wo Aromen flüstern

Herzlich willkommen im The Silk Hamburg – einem Ort, an dem Aromen nicht laut sprechen, sondern leise flüstern.

The Silk lädt Sie ein zu einer kulinarischen Reise, die sanft beginnt – und lange nachklingt. Unter dem Motto „Whispers of Umami“ entfaltet sich ein Erlebnis, das weit über Geschmack hinausgeht: sinnlich, subtil und zutiefst berührend.

Inspiziert von der Vielschichtigkeit der vietnamesischen, japanischen und französischen Küche, verbindet The Silk asiatische Eleganz mit europäischer Präzision.

Jeder Teller ist eine Komposition aus handverlesenen Zutaten – kunstvoll zubereitet, frei von künstlichen Zusätzen und getragen von Respekt für die Natur und ihre Gaben.

So entsteht eine Küche, die nicht laut überzeugen will, sondern still berührt – eine Sprache, die durch Reinheit spricht.

Der Geschmack der Stille

Ob knusprig-goldene Frühlingsrollen, zart mariniertes Fisch oder filigrane Desserts – mit jedem Bissen entfalten sich neue Nuancen: salzig, süß, sauer, bitter und schließlich Umami – die geheimnisvolle fünfte Geschmacksrichtung.

Sie ist es, die jedem Gericht Tiefe verleiht, ihm eine Stimme gibt – ein leises Flüstern, das bleibt.

Raum für Genuss

Auch unser Interieur erzählt diese Geschichte.

Sanftes Licht, natürliches Holz und feine Stoffe schaffen eine Atmosphäre der Ruhe, in der Zeit langsamer zu fließen scheint.

An den Wänden hängen handgeknüpfte macramé-Kunstwerke – jedes ein Unikat, geschaffen aus natürlichen Fasern, in stiller Geduld und mit menschlicher Hand. Keine Form gleicht der anderen; jedes Werk trägt seinen eigenen Herzschlag.

So entsteht ein Raum, der nicht nur gestaltet, sondern empfunden wird – ein Ort, an dem Materialien flüstern, Licht tanzt und Stille schmeckbar wird.

Hier verschmelzen Raum und Geschmack zu einem Dialog – zart, ehrlich und tief.

The Silk Hamburg ist mehr als ein Restaurant.

Es ist eine Einladung, den wahren Geschmack zu entdecken – still, achtsam und unvergesslich.

Whispers of Umami – Ihre Reise beginnt hier!



THE SILK

BAR RESTAURANT

The Silk Hamburg Spezialität

S1. **Bo Xao Xa Ot** (scharf) ^{D,E,F}

*Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili, frischem Gemüse
und Jasminreis*

18,90 €

S2. **Ga Xao Xa Ot** (scharf) ^{D,G,F}

*Gebratenes Hähnchenfleisch mit Zitronengras, Chili, frischem Gemüse
und Jasminreis*

17,90 €

S3. **Ga Nuong** ^{D,E,G}

*Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit gebratenem Saisongemüse und
Süßkartoffel-Pommes, serviert mit einer Soße nach Wahl:*

Fruchtige Mangosoße ^(G) oder Maracuja-Soße

19,90 €

S4. **Vit Nuong** ^{D,E,F}

*Gegrilltes Barberieentenbrust mit gebratenem Saisongemüse, serviert mit
Jasminreis und einer Soße nach Wahl: Teriyaki-Sauce / hausgemachte*

Avocado-Curry-Soße ^(G)

20,90 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

The Silk Hamburg Spezialität

S5. **Ca Hoi Nuong** ^{AL,B,I,D,E,F,KG,14}

Gegrillter Lachs mit Saisongemüse gebraten, serviert Jasminreis und Soße nach Wahl: Teriyaki Sauce / Roter-Kokos-Curry Soße ^G / Maracuja Soße

21,90 €



S6. **Velvet Tuna** ^{A,D,E,K}

Gebratener Tuna im Sesammantel, Maracuja-Teriyaki-Sauce, Pakchoi, Reis

23,90 €

S7. **Fired Tiger - Tom Nuong** ^{D,E,FG}

Gegrillte 6 Riesengarnelen mit buntem Salat, Süßkartoffel-Pommes und Mayonnaise-Chili-Dip

23,90 €



S8. **Yuzu Emerald Pulpo** ^{D,N}

Gegrillter Oktopus, Wasabi-Dill-Emulsion, Yuzu-Fenchel, Wakame, Rettichkuchen

23,90 €

S9. **Beef Avocado** ^{1,7}

Sautiertes Rindfleisch mit gebratenem Saisongemüse in einer hausgemachten Avocado-Curry-Kokos-Creme-Soße, serviert mit Jasminreis.

18,90 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

SILK Hauptgerichte

H1. Phở⁶

Aromatische Reisbandnudeln in kräftiger Rinderbrühe mit Gewürzen, Kräutern, Limette, Sojasprossen und Chili, serviert mit vietnamesischer frittierter Brotstange und wahlweise mit:

- | | | |
|----|--|---------|
| a. | jungen Hähnchenfleisch mit Haut | 16,90 € |
| b. | Bo - Rindfleisch | 17,90 € |
| c. | Tofu^F | 15,90 € |
| d. | Ente | 18,90 € |

H2. Phở Curry^{ALB,D,E,F,G}

*Reisbandnudeln in rotem Curry mit Kokosmilch und frischem Salat.
Wahlweise mit:*

- | | | |
|----|------------------------------------|---------|
| a. | Hähnchenfleisch | 17,90 € |
| b. | Rindfleisch | 18,90 € |
| c. | Tofu^F | 16,90 € |
| d. | Garnelen^D | 20,90 € |
| e. | Gegrillte Lachs^D | 19,90 € |
| f. | Tuna | 22,90 € |



H3. Pad Thai^{A,C;D,J,K,N}

Thailändische gebratene Reisbandnudeln mit selbstgemachter süß-saurer Tamarindensauce, frischem Gemüse, gerösteten Zwiebeln, Sojasprossen und frischem Salat, wahlweise mit:

- | | | |
|----|-----------------------------|---------|
| a. | Hähnchenfleisch | 17,90 € |
| b. | Rindfleisch | 18,90 € |
| c. | Tofu^F | 16,90 € |
| d. | Garnelen^B | 20,90 € |



THE SILK

BAR RESTAURANT

SILK Hauptgerichte

H4. **Bún** ^{A1,B,D,C,E,F}

Warme Reissfadennudeln mit gemischtem Salat, Koriander und Chili-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln.

Dazu wird Chili-Limetten-Soße gereicht. Wahlweise mit:

- | | |
|--|---------|
| 1. Bun Bo Nam Bo Rindfleisch | 17,90 € |
| 2. Bun Bo La Lot | 18,90 € |
| <i>Würzig gegrillte Rindfleischröllchen in Wildbetelblättern</i> | |
| 3. Bun Dau Tofu ^F | 16,90 € |
| 4. Bun Nem Ran Vietnamesische Frühlingsrolle | 16,90 € |
| 5. Bun Nem Chay Vegetarische Frühlingsrolle | 15,90 € |
| 6. Bunvit Chien Gion Knusprige Ente | 18,90 € |

H5. **Mix Your Meal** ^{A1,B,C,D,E,F}

Knackiges, frisch gebratenes Gemüse auf duftendem Jasminreis – serviert mit einem Topping und einer Soße Ihrer Wahl

Topping nach Wahl:

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| a. Gebratenes Hähnchenfleisch | 16,90 € |
| b. Knuspriges Hähnchen | 16,90 € |
| c. Gebratenes Rindfleisch | 17,90 € |
| d. Tofu | 15,90 € |
| e. Gebratene Garnelen | 20,90 € |
| f. Knusprige Ente | 18,90 € |
| g. Saison Gemüse | 15,90 € |

Soße nach Wahl

1. Rote Kokoscurry Soße ^G

2. Gelbe Kokoscurry Soße

3. Teriyaki Soße ^{E,J,K}

4. Mango soße ^{G,J}

5. Erdnuss Soße ^{E,G}



THE SILK

BAR RESTAURANT

SILK

Hauptgerichte

H6. COM TRON Rice Bowl ^{A,C,F}

Duftreis mit frischem Salat, Gurken, Zwiebeln, verschiedenen Sprossen und Erdnüssen. Wahlweise mit:

- | | | |
|----|--------------------------|---------|
| a. | Hähnchenfleisch | 16,90 € |
| b. | Rindfleisch | 17,90 € |
| c. | Tofu ^F | 15,90 € |
| d. | Knusprige Ente | 19,90 € |

H9. SILK Sushi Bowls ^K

sind eine natürliche, gesunde und farbenfrohe Mischung aus frischem, rohem und gekochtem Gemüse. Dazu: Jasminreis, Gurke, Wakame, Paprika, Mango, Avocado, Sesam, Edamame und Chiasamen, wahlweise mit:

- | | | |
|----|-------------------------------------|---------|
| a. | Hähnchenfleisch | 16,90 € |
| b. | Rindfleisch | 17,90 € |
| c. | Tofu ^F | 15,90 € |
| d. | Garnelen | 20,90 € |
| e. | Gegrillte Lachs ^D | 19,90 € |
| f. | Tuna ^D | 22,90 € |



THE SILK

BAR RESTAURANT

KIDS MENU 8,90 €

K1. Angry Bird ^G

Knuspriges Hähnchenfilet mit Mayonnaise, wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes oder Pommes

K2. Piraten Reis ^C

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Hähnchenfleisch.

K3. Kids On The Beach ^G

Traditionelle Pho-Suppe aus Hühnerbrühe, serviert mit Reisbandnudeln, Koriander und Zwiebeln, wahlweise mit:

a. Hähnchenstreifen b. Rindfleisch

DESSERT 8,00€

D1. Signature ^{AI,K}

Hausgemachte gebackene Sesambällchen mit Eis

D2. Creamy Lychee ^{EG}

Erdbeereis, Litschi, Litschi-Soße, Miso-Karamellsoße

D3. The Choco Show ^{A,D,EG}

Weißer Schokolade, Keks, Birne, Miso-Karamellsoße, Kaviar

D4. Green Rice Banana ^E

Banane, Klebreis, grüne Reisflocken, Erdnüsse, Kokosmilch



THE SILK

BAR RESTAURANT

Aperitifs

Aperol Spritz ¹²

Aperol Aperitivo, Prosecco, Orange

8,90 €

Lillet Wild Berry ^{12,8}

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

8,90 €

Rosé Lush ¹²

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Lycheesaft, Cranberrysaft, Orange

9,90 €

Silk Edition ¹²

Bitter Orange Base, Yuzu Fruchtpüree, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Soda

8,90 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

Alkoholfrei Getränke

Kolonne Null Cuvée Rouge No3 (alkoholfrei)

Kolonne Null GmbH, Deutschland

Aromatisch, fruchtig, mit eleganter Würze.

Empfehlung: BBQ Asia, knusprige Ente, Rind, Teriyaki.

0,2l – 10,50 € | 0,75l – 39,00 €

Kolonne Null Sauvignon Blanc 0,0 %

Kolonne Null GmbH, Deutschland

Passionsfrucht, Zitrus, lebendige Säure.

Empfehlung: Sushi, Sommerrollen, leichte Pho, Garnelen.

0,2l – 9,30 € | 0,75l – 34,90 €

Softdrinks

Coca Cola / Zero^G 2,90 €

Fanta^H 2,90 €

Sprite 2,90 €

Fritz Rhabarber / Orange / Zitrone 3,50 €

Tonic Water / Bitter Lemon / 3,50 €

Ginger Ale / Ginger Beer^S

Säfte / 0,2l 3,50 €

Apfel / Guave / Lychee / Maracuja / Mango / Orange

Wasser

Vio Classic 0,25l 2,90 € 0,75l 6,90 €

Vio Still 0,25l 2,90 € 0,75l 6,90 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

Biere

1664 Blanc		<i>0,33l</i>	4,90 €	
Carlsberg Lager	<i>0,25l</i>	3,30 €	<i>0,4l</i>	4,90 €
Duckstein Weizen	<i>0,3l</i>	3,90 €	<i>0,5l</i>	5,90 €
Erdinger Weizen		<i>0,5l (ALF)</i>	4,90 €	
Carlsberg		<i>0,33l (ALF)</i>	3,90 €	

Tee & Kaffee

Jasmin Grüntee ^(G) <i>Jasmin Tee, Jasminblüten, Honig</i>	5,00 €
Back To The Root <i>Ingwer, Kaffir blätter, Zitronengrass, Limetten, Honig</i>	5,00 €
Golden Harmony <i>Zitronengrass, Pandan, Orange, Honig</i>	5,00 €
Pandan Glow <i>Ingwer, Pandan, Zitronen, Honig</i>	5,00 €
Americano / Cappuchino / Espresso	4 / 4,5 / 3 €
Heisser Vietnamesischer Kaffee <i>(Schwarz / mit Kondense Milch)</i>	5,00 €
Eis Vietnamesischer Kaffee <i>(Schwarz / Mit Milch)</i>	6,00 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

Erfrischungs Getränke

Chanh Da ^A <i>frische Limettensaft, Sirup, Minze, Soda</i>	6,00 €
Tra Chanh Da – Jasmin Eistee ^A <i>Limettensaft, Jasmin tee, Sirup, Minze</i>	6,00 €
Lychee Raspberry Limonade <i>Lychee, Raspberry, Limettensaft, Sirup, Soda</i>	6,00 €
Mango Maracuja Limonade <i>Mangopuree, Maracuja, Sirup, Soda</i>	6,00 €
Cranberry Maracuja Minze <i>Cranberry, Maracuja, Minze, Limettenscheibe, Sirup, Soda</i>	6,00 €
Ginger Limonade <i>Frische Ingwer, Limettenscheibe, Apfelsaf, cranberrysaft, soda</i>	6,00 €
Mango Lassi ^G <i>Mangopuree, Joghurt, Milch</i>	6,00 €
Kokos-Limette ^G <i>Natur joghurt, Kokosmilch, Limettensaft</i>	6,00 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

Cocktail Creations

Blush of Silk ¹²	12,00 €
<i>Smirnoff Vodka, Kwai Feh Lychee Likör, Cranberrysaft, Zitronensaft, Vanillesirup</i>	
Aurora Bloom ^{12, S}	12,00 €
<i>Vanille Vodka, Maracujalikör, Mangosaft, Limettensaft, Kokossirup, Prosecco</i>	
Velvet Eclipse ¹²	12,00 €
<i>Mekong Rum, Blau Curacao, Grenadine, Limettensaft, Maracuja Saft</i>	
Crimson Silk ¹²	13,00 €
<i>Tequila Blanco x Hibiskus, Italicus, Guavasaft, Limettensaft, Hibiskussirup, Chilisauce</i>	
Eastern Tonic ^S	13,00 €
<i>London Dry Gin, Thai-Basilikum, Zitronensaft, Tonic Water</i>	
Eastern Tonic ^S	11,00 €
<i>London Dry Gin, Thai-Basilikum, Zitronensaft, Tonic Water</i>	
EL6 Midnight ^{7,8,F}	12,00 €
<i>Mekhong Spiced Spirit, Kahlua, vietnamesischer Kaffee, Kokossirup</i>	
Bourbon Dynasty ¹²	13,00 €
<i>Roses Bourbon, Ramazzotti Rosato, Tamarind, Ahornsirup, Rotwein</i>	
Lychee Sour ^{3,6,12}	12,00 €
<i>Sake, Kwai Feh Lychee Likör, Lycheesaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß</i>	
Golden Inferno ¹²	11,00 €
<i>Vodka Grass, Limettensaft, Mangosaft, Mangopüree, Chili, Zitrone Blätter</i>	
Emerald Shiso Mojito	11,00 €
<i>Havana Rum, Minze Blätter, Limettensaft, Rohrzucker, Soda</i>	
The Silk Old Fashioned ⁶	11,00 €
<i>Bullet Bourbon, Angostura Bitter</i>	



THE SILK

BAR RESTAURANT

Weisswein

Grauburgunder QbA trocken (Hauswein)

Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

Frisch, leicht und zugänglich.

Empfehlung: Leichte Vorspeisen, Sommerrollen, Edamame.

0,2l - 6,90 € | 0,75l - 24,90 €

Werkstoff Cuvée weiß QbA

Max Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland

Aromatisch, fruchtig, ausgewogen.

Empfehlung: Gebratene Nudeln, Gemüse, Currys.

0,2l - 7,50 € | 0,75l - 27,90 €

Heritage Chardonnay IGP

Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich

Weich, cremig, Vanille & Steinfrucht.

Empfehlung: Kokos-Curry, cremige Thai-Gerichte.

0,2l - 8,90 € | 0,75l - 35,90 €

J.R. Riesling QbA feinherb

Josef Rosch, Mosel, Deutschland

Mandarine, Mango, leichte Süße.

Empfehlung: Scharfe Speisen, Thai Curry.

0,2l - 7,90 € | 0,75l - 28,90 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

Weisswein

Sauvignon Blanc Südafrika

Buitenverwachting, Constantia, Südafrika

Frisch, tropisch, klar.

Empfehlung: Sushi, Viet-Küche, Salate.

0,2l - 8,90 € | 0,75l - 35,90 €

Grüner Veltliner Smaragd Terrassen

Domäne Wachau, Österreich

Kräftig, würzig, mineralisch.

Empfehlung: Ente, Rind, asiatisches BBQ.

0,75l - 59,00 €

Prestige Lugana DOP

Ca Maiol, Lombardei, Italien

Fein, rund, elegant.

Empfehlung: Garnelen, Reisgerichte, Sushi deluxe.

0,75l - 49,00 €

Sancerre Blanc

Hubert Brochard, Loire, Frankreich

Mineralisch, edel.

Empfehlung: Fisch, Krustentiere, feine Vorspeisen.

0,75l - 75,00 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

Rotwein

Fleur de d'Artagnan Rot

Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankreich

Weich, fruchtig.

Empfehlung: Gebratene Gerichte, mildes Fleisch.

0,2l – 6,20 € | 0,75l – 22,90 €

Malpastor Crianza Tempranillo

Familia Torres, Rioja, Spanien

Reif, würzig.

Empfehlung: Rind, Ente, dunkle Saucen

0,2l – 9,30 € | 0,75l – 34,90 €

Schlatter Maltesergarten Spätburgunder

Martin Wassmer, Baden, Deutschland

Fein, elegant, rote Beeren.

Empfehlung: Ente knusprig, würzige Speisen.

0,2l – 15,50 € | 0,75l – 59,00 €

Malbec Catena

Catena, Mendoza, Argentinien

Dunkle Früchte, Schokolade.

Empfehlung: BBQ, Steak, kräftige Gerichte.

0,2l – 12,90 € | 0,75l – 49,00 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

Rotwein

Bourbon Barrel Aged Cabernet

Robert Mondavi, Kalifornien, USA

Vanille, Rauch, dunkle Frucht.

Empfehlung: Gegrilltes, würzige Küche.

0,2l – 12,50 € | 0,75l – 47,00 €

Gran Reserva Tempranillo

Baron de Ley, Rioja, Spanien

Komplex, gereift.

Empfehlung: Rind, Ente, gehobene Speisen.

0,75l – 69,00 €

Das kleine Kreuz

Rings, Pfalz, Deutschland

Kraftvoll, modern.

Empfehlung: Wagyu, intensive Fleischgerichte

0,75l – 79,00 €

The Chocolate Block

Boekenhoutskloof, Südafrika

Würzig, dunkle Frucht.

Empfehlung: BBQ Asia, würzige Fleischgerichte

0,75l – 85,00 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

Roséwein

Fleur de d'Artagnan Rosé

Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankreich

Leicht, beerig, frisch.

Empfehlung: Sommerrollen, leichte Bowls.

0,2l - 6,20 € | 0,75l - 21,90 €

Côte de Roses Rosé

Gérard Bertrand, Frankreich

Fruchtig, elegant.

Empfehlung: Gebratenes Hähnchen, Garnelen.

0,2l - 8,90 € | 0,75l - 33,90 €

La vie en Rosé

Château Roubine, Provence, Frankreich

Aromatisch, Provence-Stil.

Empfehlung: Thai-Salat, Sushi, Currys

0,2l - 9,90 € | 0,75l - 36,90 €



THE SILK

BAR RESTAURANT

Sparkling & Champagner

SILK Frizzante aus dem Fass

0,1l – 6,00 €

Etichetta Nera Spumante Extra Dry

Cantina Sacchetto, Venetien, Italien

Frisch, leicht, feinperlig.

Empfehlung: Aperitif, Sushi, leichte Speisen.

0,75l – 34,90 €

Champagne Taittinger Brut Réserve

Champagne Taittinger, Reims, Frankreich

Feinperlig, elegant, klassischer Champagner.

Empfehlung: Seafood, festliche Menüs, hochwertiger Genuss.

0,75l – 79,00 €

Champagne Taittinger Prestige Rosé

Champagne Taittinger, Reims, Frankreich

Luxuriös, elegant, rote Beeren.

Empfehlung: Seafood, festliche Menüs.

0,75l – 89,00 €

ALLERGENE: 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/-Erzeugnisse 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE: A - Mit Süßungsmittel(n) B - Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) C - Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle) D - Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken E - Enthält Süßholz F - Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen G - Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen 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