

hanami

wagamama

special menu

share the season

sharing platters

124. hot honey + korean bbq wings platter 🍴 14.9

wings platter 🍴

one portion hot honey chicken teriyaki, one portion hot honey chicken firecracker and one portion korean bbq chicken wings. served with light mayo.

123. tokyo yasai platter (v) 16.5

a vegetarian hanami selection of five yasai gyoza, bang bang cauliflower, two mushroom bao buns and edamame.

182. volcano + sashimi platter 22 pcs 🍴 21.0

eight pieces of tempura volcano roll, four salmon hosomaki, four avocado hosomaki, three tuna sashimi, three salmon sashimi.

beers

617. lager octopus 4.7% (33cl) 3.9

618. session ipa octopus 4.7% (33cl) 3.9

619. figs + herbs octopus (33cl) 3.9

offers

enjoy a mindful drink with any side for 2.5

enjoy a bottle of craft beer with any signature roll for 3.0

order any 2 sides and enjoy the 3rd free

mains

43 udonara (vg) new 13.0

crispy plant-based smoky strips bits with udon noodles tossed in a rich, creamy plant-based sauce, king oyster mushrooms and coriander cress.

massaman curry

rich, sweet massaman curry sauce. baby aubergines, sweet potatoes and shiitake mushrooms. served with steamed white rice. coriander + chillies

81 beef 🍴 14.5

82 tofu (vg) 13.5

bulgogi

soba noodles. sesame + bulgogi sauce. spring onion. kimchee. half a tea-stained egg. coriander

46 beef brisket 🍴 14.5

47 chicken 🍴 13.9

48 aubergine (v) 13.5



124 hot honey + korean bbq wings platter | 617. lager octopus 4.7% | 618. session ipa octopus 4.7%

(v) vegetarian

(vg) vegan

new

🍴 may contain shell or small bones

allergies and intolerances | if you have a food allergy or intolerance, or need help accessing our allergen information, please let your server know before you order, every time you visit. the manager on duty will personally take and serve your order, whilst the kitchen manager will personally prepare your food as you require. this may mean that your meal may take a little longer than normal to prepare. whilst we take every care to prevent cross-contamination, we cannot guarantee that your dish will be free from allergenic ingredients as our food and drinks are prepared in busy kitchens where cross-contamination may occur. our menu descriptions do not include all ingredients. prices include all legal surcharges.

all prices are in euro €

hanami

wagamama

special menu

share the season



sharing platters

124. hot honey + korean bbq wings platter 14.9
μία μερίδα hot honey κοτόπουλο teriyaki, μία μερίδα hot honey κοτόπουλο firecracker και μία μερίδα φτερούγες κοτόπουλου korean bbq. συνοδεύεται με δροσερή μαγιονέζα.

123. tokyo yasai platter (v) 16.5
μία vegetarian επιλογή hanami με πέντε yasai gyoza, bang bang cauliflower, δύο bao bun μανιτάρι και edamame.

182. volcano + sashimi platter 22 pcs 21.0
οκτώ κομμάτια tempura volcano roll, τέσσερα hosomaki σολομού, τέσσερα hosomaki αβοκάντο, τρία sashimi τόνου και τρία sashimi σολομού.

beers

617. lager octopus 4.7% (33cl) 3.9
618. session ipa octopus 4.7% (33cl) 3.9
619. figs + herbs octopus (33cl) 3.9

offers

με οποιοδήποτε side, απόλαυσε ένα δροσερό ρόφημα - 2.5

με οποιοδήποτε signature roll, απόλαυσε μία craft μπύρα - 3.0

με οποιαδήποτε 2 sides, απόλαυσε το 3ο δωρεάν

mains

43 udonara (vg) new 13.0
τραγανές vegan καπνιστές λωρίδες φυτικής πρωτεΐνης με udon noodles σε πλούσια, κρεμώδη φυτική σάλτσα, μανιτάρια king oyster και κόλιανδρο.

massaman curry
πλούσια, γλυκιά σάλτσα massaman κάρυ. baby μελιτζάνες, γλυκοπατάτες και μανιτάρια shiitake. σερβίρεται με λευκό ρύζι στον ατμό. κόλιανδρος + τσίλι.

81 βοδινό 14.5

82 τόφου (vg) 13.5

bulgogi
soba noodles. σάλτσα από σουσάμι + bulgogi. φρέσκο κρεμμυδάκι. kimchee. μισό αυγό βρασμένο σε τσάι. κόλιανδρο

46 βοδινό brisket 14.5

47 κοτόπουλο 13.9

48 μελιτζάνα (v) 13.5



123 tokyo yasai platter (v) | 735 pomegranate lemonade | 714 strawberry lemon crush bubble tea

(v) πιάτα κατάλληλα για χορτοφάγους (vg) vegan new νέο
☛ αυτό το πιάτο μπορεί να περιέχει κέλυφος ή κόκαλα

allergies and intolerances Παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, ώστε να σας παρέχει τις σχετικές πληροφορίες πριν την παραγγελία σας. Τα πιάτα μας παρασκευάζονται σε χώρους όπου γίνεται χρήση αλλεργιογόνων συστατικών, επομένως δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι είναι 100% απαλλαγμένα από αυτά. Λόγω της διαδικασίας παρασκευής και της πιθανής διασταυρούμενης επιμόλυνσης, ο χρόνος προετοιμασίας ενδέχεται να είναι ελαφρώς μεγαλύτερος. Οι περιγραφές του μενού δεν περιλαμβάνουν όλα τα συστατικά. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες χρεώσεις.

όλες οι τιμές είναι σε ευρώ €