

κυρίως πιάτα

curry

πιστεύουμε ότι η ποικιλία είναι το αλατοπίπερο της ζωής. έτσι, τα **curry** μας κυμαίνονται από αρωματικά έως και πολύ πικάντικα

katsu curry

αρωματική ή πικάντικη σάλτσα curry, φιλέτο κοτόπουλο ή λαχανικά παναρισμένα με τραγανή φρυγανιά **panko**. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου, συνοδευτική σαλάτα + τουρσί

- 71** **κοτόπουλο** **🔥** **13.9**
- 72** **yasai** | γλυκοπατάτα, μελιτζάνα + γλυκιά κολοκύθα **13.5**
- 666** **κοτόπουλο + πικάντικη σάλτσα curry** **🔥** **13.9**

raisukaree

ελαφρά πικάντικη και μυρωδάτη σάλτσα καρύδας, **mangetout**, κόκκινο κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριές, τσίλι, κόλιανδρο και σουσάμι. σερβίρεται με λευκό ρύζι ατμού + φρέσκο λάιμ

- 74** **κοτόπουλο** **🔥** **15.0**
- 79** **γαρίδες** **🔥** **15.3**

firecracker

έντονο + πικάντικο. **mangetout**, πράσινη + κόκκινη πιπεριά, τσίλι, κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι. ρύζι ατμού, **shichimi**, σουσάμι + μία φέτα λάιμ

- 92** **κοτόπουλο** **🔥** **14.0**
- 93** **γαρίδες** **🔥** **14.5**
- 56** **τόφου** **13.5**

coconut kare

μπρόκολο **tenderstem**, φασολάκια και κολοκύθα με λευκό ρύζι. σερβίρεται με ασιατική σαλάτα και φέτα λάιμ

- 65** **κοτόπουλο** **🔥** **14.5**
- 66** **κολοκύθα** **13.8**

προσαρμόστε το ρύζι

λευκό **(vg)** στον ατμό / **καστανό** **(vg)** στον ατμό / **κολλώδες λευκό** **(vg)** στον ατμό



71

ramen

νόστιμα νουντλς σε αχνιστό ζωμό, με πρωτεΐνη + φρέσκα λαχανικά

new khao soi

υδον noodles βυθισμένα σε πλούσιο + κρεμώδη ζωμό καρύδας, φύλλα μουστάρδας, κόκκινο κρεμμύδι, τραγανό τσίλι και κόλιανδρος. γαρνίρεται με τηγανητά **rice noodles**, πασπαλισμένα με κόκκινη πιπεριά σε σκόνη και φρέσκο λάιμ

- 73** **κοτόπουλο + γαρίδες** **🔥** **14.5**
- 76** **βοδινό** **🔥** **14.9**
- 75** **τόφου** **14.0**

28 tantanmen beef brisket 🔥 15.6

σιγομαγειρεμένο κορεάτικο τρυφερό βοδινό + ramen νούντλς, πλούσιος ζωμός από κοτόπουλο. γαρνίρεται με μισό αυγό μαριναρισμένο σε τσάι, μπαμπού, kimchee, φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρος + λάδι από τσίλι

23 coconut seafood broth 🔥 15.9

σούπα καρύδας + λαχανικών, νούντλς ρυζιού, γαρίδες, σολομό, καλαμάρια, μύδια ποσέ σε ζωμό καρύδας + λαχανικών και τρυφερό μπρόκολο. γαρνίρεται με φρέσκο τσίλι, φρέσκο κρεμμυδάκι + κόλιανδρό

20 grilled chicken 🔥 12.9

μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα + ramen νούντλς σε πλούσιο ζωμό από κοτόπουλο. γαρνίρεται με μπαμπού + φρέσκο κρεμμυδάκι

25 chilli chicken 🔥 13.9

μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο + ramen νούντλς σε πικάντικο ζωμό από κοτόπουλο. γαρνίρεται με κόκκινο κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι, βλαστάρια φασολιών, κόλιανδρο, τσίλι + μια φέτα φρέσκο λάιμ

προσαρμόστε τον ζωμό

light **(vg)** κοτόπουλο ή λαχανικά **(vg)**
spicy **(vg)** κοτόπουλο ή λαχανικά με τσίλι **(vg)**
rich **(vg)** πλούσιος ζωμός κοτόπουλου με dashi + miso



73

extras

- | | | |
|---|--|--|
| 301 soba noodles 4.0 | 304 φρεσκοκομμένο τσίλι 1.0 | 311 plain duck pancakes 1.9 |
| 300 ρύζι ιαπωνικού τύπου 3.0 | 305 σάλτσα katsu curry 1.8 | 326 kimchee 1.5 |
| 302 άσπρο ρύζι σε ατμό 3.0 | 306 σάλτσα teriyaki 1.0 | 310 bao bun 1pc 1.3 |
| 308 udon noodles 4.0 | 307 σάλτσα amai 1.0 | 312 hot katsu curry 1.8 |
| 303 τουρσί ιαπωνικού τύπου 1.0 | | |



68

donburi

ρύζι ιαπωνικού τύπου με πρωτεΐνη ή τραγανά λαχανικά + σάλτσα. χωρίστε τα chopsticks σας ανακατέψτε + απολαύστε

68 new thai basil chicken 🔥 14.2

εμπνευσμένο από το αρωματικό тайλανδέζικο πιάτο pad kraprow. τρυφερό κοτόπουλο σοταρισμένο με тайλανδέζικο βασιλικό, πιπεριές και λεπτά φασολάκια, ανακατεμένα με γλυκιά και αλμυρή σάλτσα **amai**. σερβίρεται πάνω σε αφράτο ρύζι και ολοκληρώνεται με τηγανητό αυγό, πασπαλισμα κόκκινης πιπεριάς σε σκόνη και φρέσκο κόλιανδρο

teriyaki

βοδινό ή κοτόπουλο της επιλογής σας σε σάλτσα teriyaki, τηγανητό αυγό, τριμμένο καρότο, φρέσκο κρεμμυδάκι. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου, kimchee + σουσάμι

- 70** **κοτόπουλο** **🔥** **13.1**
- 69** **βοδινό + κόκκινο κρεμμύδι** **🔥** **14.9**

87 grilled duck 🔥 15.9

φιλοκομμένο μπουτι πάπιας σε σάλτσα teriyaki, τριμμένο καρότο, **mangetout**, γλυκοπατάτα + κρεμμύδι. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου, τηγανητό αυγό, αγγούρι + kimchee

47 teriyaki chicken raisu 🔥 13.4

τρυφερό μαριναρισμένο κοτόπουλο και κόκκινα κρεμμύδια σε σάλτσα teriyaki. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου, ανάμεικτη σαλάτα, τουρσί + ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού

35 japanese grilled salmon 🔥 17.8

φιλέτο σολομού με σάλτσα yakitori. σερβίρεται με λαχανικά ψημένα στο wok και άσπρο ρύζι στον ατμό, γαρνίρεται με κόλιανδρο + ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού

97 sweet + sour chicken 🔥 14.0

τραγανό κοτόπουλο σε γλυκόξινη σάλτσα με κόκκινες + πράσινες πιπεριές και κόκκινο κρεμμύδι. σερβίρεται με ρύζι ατμού πασπαλισμένο με σκόνη κόκκινου γλυκού πιπεριού. γαρνίρεται με ρίζα λωτού, φρέσκο κρεμμυδάκι + τζίντζερ



45

teppanyaki

φρεσκοψημένα noodles κατευθείαν από τη σχάρα. **τοιγαρίζονται** με τέτοιο τρόπο που τα ζυμαρικά να είναι μαλακά αλλά τα λαχανικά να μένουν τραγανά, διατηρώντας την θρεπτική τους αξία

yaki soba

λεπτά νούντλς μαγειρεμένα με αυγό, κόκκινη + πράσινη πιπεριά βλαστάρια φασολιών σόγιας + φρέσκο κρεμμυδάκι. γαρνίρεται με τηγανητά κρεμμυδάκια, τζίντζερ τουρσί + σουσάμι

- 40** **κοτόπουλο + γαρίδες** **🔥** **14.2**
- 41** **yasai** | **μανιτάρια (v)** **12.8**
- 1141** **yasai** | **μανιτάρια** **12.8**

επιλέξτε υδον νούντλς ή νούντλς ρυζιού + αφαιρέστε το αυγό για να κάνετε το πιάτο κατάλληλο για vegan διατροφή

pad thai

νούντλς ρυζιού μαγειρεμένα σε σάλτσα **amai** και αυγό, βλαστάρια φασολιών σόγιας, πράσο, τσίλι, κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, σάλτσα ψαριού. γαρνίρεται με τηγανητά κρεμμυδάκια, φρέσκα μυρωδικά + φρέσκο λάιμ

- 54** **κοτόπουλο + γαρίδες** **🔥** **14.0**
- 55** **yasai** | **τόφου (v)** **12.8**
- 1155** **yasai** | **τόφου** **12.8**

αφαιρέστε το αυγό + τη σάλτσα ψαριού για να κάνετε το πιάτο κατάλληλο για vegan διατροφή

teriyaki soba

λεπτά νούντλς μαγειρεμένα σε σάλτσα teriyaki, yakitori + λάδι κάρυ με **mangetout**, σπανάκι, κόκκινο κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι, τσίλι και βλαστάρια φασολιών σόγιας, γαρνίρεται με σουσάμι + κόλιανδρο

- 52** **κοτόπουλο** **🔥** **14.2**
- 45** **βοδινό** **🔥** **18.6**
- 46** **σολομός** **🔥** **17.8**

προσαρμόστε τα νούντλς

soba (v) λεπτά νούντλς, σιτάρι, με αυγό
udon (vg) χοντρά νούντλς, σιτάρι, χωρίς αυγό
rice (vg) λεπτά νούντλς, σιτάρι, χωρίς αυγό

sushi

uramaki

τέσσερα ή οκτώ κομμάτια **sushi roll** με πάστα **wasabi** + τζίντζερ τουρσί

171 new tempura california roll 8τμχ 9.6

καβουρόψιχα. αβοκάντο, αγγούρι, γλάσο σύκου. μαγιονέζα μάνγκο. τηγανητά κρεμμυδάκια

178 caterpillar 🔥 8τμχ 12.5

ταρτάρ τόνου μαριναρισμένο σε πικάντικη σάλτσα. αβοκάντο, σολομός, χαβιάρι. ιαπωνική μαγιονέζα. ψιλοκομμένο σχοινόπρασο

173 california roll 4τμχ 4.6 8τμχ 9.0

surimi. αβοκάντο. αγγούρι. ιαπωνική μαγιονέζα. kimchi σουσάμι

176 spicy tuna 🔥 4τμχ 5.5 8τμχ 10.6

τόνος, κόκκινη πιπεριά, **sriracha**, μαύρο σουσάμι, **tenkasu bites**, φρέσκο κρεμμύδι

179 philadelphia maki roll 🔥 4τμχ 5.6 8τμχ 11.0

σολομός, αγγούρι, σπαράγγι, τυρί κρέμα, τηγανιτό κρεμμύδι, κόλιανδρο, σουσάμι, **teriyaki glaze**

172 crab crunchy kani 8τμχ 9.7

surimi παναρισμένο σε φρυγανιά **panko**. ιαπωνική μαγιονέζα. κομμάτια από παναρισμένο **surimi**. ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

192 tempura volcano roll 8τμχ 11.8

surimi. αβοκάντο. καβουροσαλάτα **surimi**. πικάντικη μαγιονέζα. **teriyaki glaze**

signature rolls

195 new salmon signature roll 🔥 8τμχ 12.5

ταρτάρ σολομού. **sashimi** σολομού. αβοκάντο. κόκκινο μασάγκο. σπόροι σουσαμιού. πικάντικη μαγιονέζα. σχοινόπρασο

170 new kyoto roll 🔥 8τμχ 13.0

τόνος, σολομός, αβοκάντο, αγγούρι, γλάσο **teriyaki** με **sriracha**. μαγιονέζα μάνγκο + μέλι. μικρό πακ τσάι

174 rainbow roll 🔥 8τμχ 12.9

σολομός, αβοκάντο. μουστάρδα λάιμ. τόνος, σαλάτα από φύκια. ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

193 prawn popcorn roll 🔥 8τμχ 12.6

γαρίδες **tempura**. αβοκάντο. κόκκινη πιπεριά. γαρίδες ποπ κορν. **ronzu** μαγιονέζα. ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού + **phylais**. ιαπωνική μαγιονέζα με **wasabi**

190 tiger roll 🔥 8τμχ 13.1

γαρίδες παναρισμένες σε φρυγανιά **panko**. μαγιονέζα με kimchee. κόκκινο **massago**. αβοκάντο. γλυκιά σάλτσα **teriyaki**

194 refreshed dragon roll 🔥 8τμχ 13.0

γαρίδες **teimpoura**, σπαράγγια, αβοκάντο, αγγούρι. γλυκιά σάλτσα **chilli**, **sriracha** **mayo**, σάλτσα **unagi**. πικάντικη μαγιονέζα, χαβιάρι, **masago**



170

platters

180 mixed maki rolls 🔥 10τμχ 11.3

δύο **philadelphia maki rolls**. δύο **tiger maki rolls**. δύο **uramaki** με μάνγκο, αβοκάντο + αγγούρι. δύο **california maki rolls**. δύο **spicy tuna maki rolls**

184 hosomaki, uramaki, sashimi 🔥 20τμχ 21.0

τέσσερα **hosomaki** με σολομό. τέσσερα **hosomaki** με αβοκάντο. τέσσερα **california maki rolls**. τέσσερα **philadelphia maki rolls** + τέσσερα **sashimi** σολομού. σαλάτα από φύκια + ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

186 salmon and tuna selection 🔥 11τμχ 15.7

δύο **philadelphia maki rolls**. δύο **hosomaki** με σολομό. δύο **hosomaki** με τόνο. τρία **nigiri** με σολομό και δύο **nigiri** με τόνο

153 sashimi platter 🔥 8τμχ 17.2

ωμός σολομός, ωμός τόνος, ιαπωνικό ραπανάκι + βλαστάρια κόλιανδρου. φέτα λάιμ

182 miyuki selection 🔥 24τμχ 22.5

οκτώ **hosomaki** με σολομό + αγγούρι. οκτώ **california rolls** + οκτώ **rainbow rolls**. σαλάτα από φύκια. σχοινόπρασο + ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

185 nigiri platter 🔥 8τμχ 13.9

τέσσερα **nigiri** σολομού. δύο **nigiri** τόνου. δύο **ebi nigiri**. φέτα λάιμ



195

nigiri

δύο κομμάτια σολομού, τόνου ή γαρίδας σε ένα μαξιλάρι ρυζιού. συνοδεύονται με πάστα **wasabi** + τζίντζερ τουρσί

160 σολομός 🔥 5.0

163 γαρίδα 🔥 4.9

162 τόνος 🔥 5.2



162

hosomaki

οκτώ κομμάτια **sushi rolls** με μια γέμιση. συνοδεύονται με πάστα **wasabi** + τζίντζερ τουρσί

166 αγγούρι 4.5

167 αβοκάντο 4.9

164 σολομός 🔥 6.8

165 τόνος 🔥 7.0



164

sashimi

πέντε φέτες ωμού ψαριού. συνοδεύονται με σαλάτα από φύκια, πάστα **wasabi** + τζίντζερ τουρσί

150 σολομός 🔥 8.6

151 τόνος 🔥 8.9



190

please note - τα πιάτα μας ετοιμάζονται σε επιφάνειες με υλικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση, γι'αυτό δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι είναι όλα 100% απαλλαγμένα από αυτά τα υλικά. παρόλο που φροντίζουμε ιδιαίτερα να αφαιρέσουμε όλα τα μικρά κόκκαλα από τα υλικά των πιάτων μας, υπάρχει μικρή πιθανότητα να υπάρχουν υπολείμματα ή ίχνη από κόκκαλα

για να διασφαλίσουμε σταθερή ποιότητα και εξαιρετική γεύση, ορισμένα από τα πιάτα μας παρασκευάζονται με προσεκτικά επιλεγμένα κατεψυγμένα υλικά. τα επιδόρπια, τα θαλασσινά, η σαλάτα **goma** και το κόκκινο **masago** είναι κατεψυγμένα και αποψυχονται. οι παρασκευές κρέατος, οι παρασκευές ψαριού, τα **noodles**, τα ψωμάκια για σάντουιτς, οι τηγανίτες, η πάπια και το μοσχάρι είναι κατεψυγμένα και προμαγειρεμένα. το τζίντζερ, τα **edamame**, τα **dumplings** και τα **spring rolls** είναι κατεψυγμένα. όλα τα παραπάνω προϊόντα διατηρούνται κατεψυγμένα, ώστε να διατηρείται η φρεσκάδα τους μέχρι τη στιγμή που φτάνουν στο πιάτο σας

allergies + intolerances παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρό σας εάν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία για να σας παράσχει τις σχετικές πληροφορίες για τα πιάτα που σερβίρουμε

το λάδι είναι ηλιέλαιο
Αγορανομικός υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Ντουμής
οι τιμές είναι σε ευρώ

🔥 αυτό το πιάτο μπορεί να περιέχει κέλυφος ή κόκαλα

(v) πιάτα κατάλληλα για χορτοφάγους
(vg) **vegan**

refreshed refreshed
new νέο

- 115

new

korean bbg chicken

7.3

κοτόπουλο με κορεάτικη γλυκιά σάλτσα μπαμπρικέου, γλάσο τεφγιάκι + σοσιατική σάλτσα, γαρνιρεύεται με ανθρακικό σουσάμι + φρέσκο κρεμμυδάκι
- 112

crispy ebi

7.6

γαρίδα σε tempura και φρυγανιά panku, άχυνο kimchee, αγγούρι, spicy mayo, ανθρακίσιτοι σπόροι σουσάμι
- 117

chicken katsu + cruncy asian slaw

7.5

τραγανό κοτόπουλο παναρισμένο με φρυγανιά panku και τραγανή σοσιατική σάλτσα, μικτή μαγιονέζα, σάλτσα yakitori + κολιανδρό
- 116

mixed mushrooms (v)

7.2

ανθρακία μανιτάρια και τραγανή τεφγιάκι παναρισμένη με κρέμα κρεμμυδι, μαγιονέζα
- 113

korean barbecue beef

7.8

τρυφερό βοδινό σε κορεάτικη σάλτσα μπαμπρικέου, κοκκίνο κρεμμυδι, μαγιονέζα

baa
δύο σφράα σε ασιατικά ψαμμάκια με γέμιση της επιλογής σας

- 100

chicken

7.7

στον στήθος και σερβιφρείται με με σάλτσα τοϊνι σόγιας + σουσάμι
- 101

yasai | vegetable

7.4

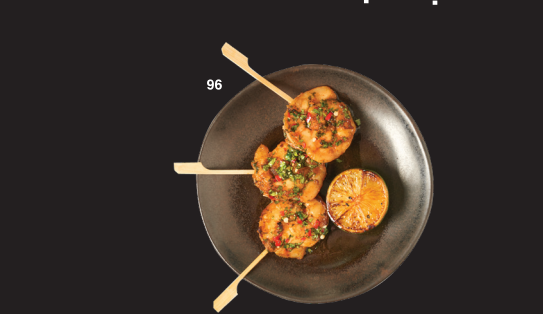
στον στήθος και σερβιφρείται με σάλτσα τοϊνι σόγιας + σουσάμι
- 99

duck

7.9

τηγανισμένη μελάνα γάι με τραγανή και σερβιφρείται με σάλτσα spicy cherry hoisin

our signature gyoza
πέντε πλιμπίσι με γέμιση της επιλογής σας + συνοδευτική σάλτσα



rice bowls, noodles and so. much. more
on asian food. curry not as you know it, wagamama is a fresh and unique take

kids menu

mini mains

- 955

new

mini chicken pad thai

6.0

νούτλς με αυγό, πράσο,κόκκινο κρεμμύδι,κόκκινη πιπεριά,σκόρδο, τζίντζερ,λάιμ, γλυκιά σάλτσα αμάι
- new

mini donburi

ρύζι με καλαμπόκι, αγγούρι, γλυκιά σάλτσα
- 960

κοτόπουλο

6.0
- 961

γαρίδες

6.0
- 962

tofu

6.0

- 920

mini chicken ramen

5.9

ραμεν νούντλς, ζωμός λαχανικών, στήθος κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα. εποχιακά λαχανικά. σπανάκι. καρότο. καλαμπόκι

- 981

mini chicken grilled noodles

6.1

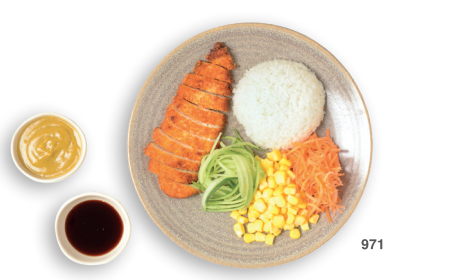
soba νουντλς, κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα. καρότο. καλαμπόκι. αγγούρι. σάλτσα amai

- 971

mini chicken katsu

6.7

κοτόπουλο παναρισμένο σε τραγανή φρυγανιά panku. ρύζι ιαπωνικού τύπου. καρότο. αγγούρι. καλαμπόκι. katsu curry ή amai sauce



desserts

- 15

white chocolate + ginger cheesecake (v)

5.4



refreshing juices

φρεσκοστυμμένοι χυμοί που θρέφουν σώμα + ψυχή 330ml 4.0

- 02

fruit (v)

μήλο, πορτοκάλι, φρούτο του πάθους
- 04

carrot

καρότο + φρέσκο τζίντζερ
- 05

positive (v)

ανανάς, λάιμ, σπανάκι, αγγούρι, μήλο
- 06

super green (v)

μήλο, μέντα, σέλινο, λάιμ
- 10

blueberry spice (v)

βατόμουρο, μήλο + φρέσκο τζίντζερ
- 08

tropical (v)

μάνγκο, μήλο, πορτοκάλι



beer + cider

- 605

mamos pilsener

330ml 3.8
- 610

εζα lager

330ml 3.2
- 606

εζα pilsener

330ml 3.5
- 611

εζα alcohol free

330ml 3.3
- 608

odyssey red (ale)

330ml 5.4
- 600

tsingtao

330ml 3.6
- 601

asahi

330ml 5.2
- 607

kirin

330ml 5.3
- 603

sapporo

330ml 5.5

soft drinks

- 701

φυσικό μεταλλικό νερό

1l 1.8
- 703

ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό

250ml 2.1
- 705

coca cola | light | zero

250ml 2.0
- 708

sprite

250ml 2.0
- 709

fanta

250ml 2.0
- 712

fuzetea black ice tea λεμόνι με εκχύλισμα λουίζας

250ml 2.0
- 711

fuzetea black ice tea ροδάκινο με εκχύλισμα υβίσκου

250ml 2.0

mindful drinks

- 720

yuzu + lemon iced tea

250ml 3.7
- 721

goji-berry + green iced tea

250ml 3.7
- 722

pomegranate + green

250ml 3.7

give us a gyoza and enjoy wagamama at home! we're great at dining in but we're also fantastic for taking out!
οι τιμές συμπεριλαμβάνουν φ.π.α. / all prices include v.a.t.

★

wagamama

delivery + takeout menu

★

city center

αιόλου + κολοκοτρώνη

210 3311111

delivery hours:

δευ-πεμ + κυρ | 12:00 – 23:00

παρ + σαβ | 12:00 – 23:30

★

μαρούσι, golden hall

210 6836844

delivery hours:

δευ-σαβ | 12.30 - 22.30

★

κηφισιά

210 8013100

delivery hours:

δευ-πεμ + κυρ | 12:30 - 22:30

παρ + σαβ | 12:30 - 23:00