

wagamama

sides + sharing

στον ατμό, τυλιγμένα ή διπλωμένα. απολαύστε τα μικρά πιάτα που είναι γεμάτα γεύση + ιδανικά για να τα μοιραστείτε



117

bao

δύο αφράτα ασιατικά ψωμάκια με γέμιση της επιλογής σας

113 korean barbecue beef : 7.8
τρυφερό βοδινό σε κορεάτικη σάλτσα μπάρμπεκιου, κόκκινο κρεμμύδι, μαγιονέζα

116 mixed mushrooms (v) 7.2
ανάμεικτα μανιτάρια και τραγανή μελιτζάνα παναρισμένη με φρυγανιά panko, ιαπωνική vegan μαγιονέζα + κόλιανδρο

117 chicken katsu + crunchy asian slaw : 7.5
τραγανό κοτόπουλο παναρισμένο με φρυγανιά panko και τραγανή ασιατική σαλάτα, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα yakitori + κολιανδρό

112 crispy ebi : 7.6
γαρίδα σε tempura και φρυγανιά panko, λάχανο kimchee, αγγούρι, spicy mayo, ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

115 new korean bbq chicken : 7.3
κοτόπουλο με κορεάτικη γλυκιά σάλτσα μπάρμπεκιου, γλάσο teriyaki + ασιατική σαλάτα. γαρνίρεται με ανάμεικτο σουσάμι + φρέσκο κρεμμυδάκι

our signature gyoza

πέντε νόστιμα dumplings με γέμιση της επιλογής σας + συνοδευτική σάλτσα

99 duck : 7.9
τηγανισμένο μέχρι να γίνει τραγανό και σερβίρεται με σάλτσα με σάλτσα hoisin με κεράσι

101 yasai | λαχανικά 7.4
στον ατμό και σερβίρεται με σάλτσα τσίλι σόγιας + σουσάμι

100 chicken : 7.7
στον ατμό και σερβίρεται με σάλτσα τσίλι σόγιας + σουσάμι



99

sharing platters

133 sake platter : 12.2
πέντε τραγανά duck gyoza, ένα roti flatbread και μία μερίδα edamame με τσίλι σκόρδου + αλάτι. σερβίρεται με σάλτσες hoisin + raisukatsu

181 new duck wraps platter : 18.5
τραγανή ψιλοκομμένη πάπια σερβιρισμένη με αγγούρι, + φρέσκο κρεμμυδάκι. σερβίρεται με ασιατικά pancakes και σάλτσα hoisin με κεράσι



96

the classics

96 lollipop prawn kushiyaki : 7.7
μαριναρισμένες γαρίδες σε καλαμάκι με λεμονόχορτο + τσίλι. σερβίρονται με καραμελωμένο λάιμ

104 edamame your way 5.5
φασολάκια σόγιας γαρνιρισμένα με αλάτι ή τσίλι σκόρδο

105 bang bang cauliflower (v) 5.8
τραγανό κουνουπίδι με σάλτσα firecracker, κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, φρέσκο τζίντερ + κόλιανδρος

98 vegetable spring rolls 6.2
τρία spring rolls με λαχανικά. σερβίρονται με γλυκόξινη πικάντικη σάλτσα

103 ebi katsu : 7.9
γαρίδες παναρισμένες σε φρυγανιά panko. σερβίρονται με φρέσκο λάιμ, κόλιανδρο, φρέσκο τσίλι + σάλτσα τσίλι

111 duck wraps : 7.9
ψιλοκομμένο τραγανό φιλέτο από μπουτί πάπιας. σερβίρεται με αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, pancakes + σάλτσα hoisin με κεράσι

to discover

new hot honey fried chicken :
επιλογή σάλτσας, ανάμεικτο τουρσί. δροσερή μαγιονέζα

134 firecracker 7.0 135 teriyaki 7.2 131 yuzu 6.9

129 bang bang prawns : 8.2
τραγανές γαρίδες με επικάλυψη από πικάντικη μαγιονέζα firecracker. φρέσκο κρεμμυδάκι, τσίλι + φρέσκο λάιμ



131



73



71

ramen

νόστιμα νουντλς σε αχνιστό ζωμό,
με πρωτεΐνη + φρέσκα λαχανικά

- new

khao soi

udon 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

τραγανό τόφου

14.0

28

tantanmen beef brisket

15.6

σιγομαγειρεμένο κορεάτικο τρυφερό βοδινό + ramen νούντλς, πλούσιος ζωμός από κοτόπουλο. γαρνίρεται με μισό αυγό μαρινarisμένο 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 + κόλιανδρο

20

grilled chicken

12.9

μαρινarisμένο στήθος κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα + ramen νούντλς σε πλούσιο ζωμό από κοτόπουλο. γαρνίρεται με εποχικά πράσινα λαχανικά, menma και γαρνιτούρα φρέσκου κρεμμυδιού

25

chilli chicken

13.9

μαρινarisμένο στήθος κοτόπουλου + ramen νούντλς σε πικάντικο ζωμό από κοτόπουλο. γαρνίρεται με κόκκινο κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι, γαρνίρεται με κόκκινο κρεμμύδι και φρέσκο κρεμμυδάκι, φύτρα φασολιών, κόλιανδρο, τσίλι και μια φέτα φρέσκου λάιμ

προσαρμόστε τον ζωμό

light

κοτόπουλο ή λαχανικά

(vg)

spicy

κοτόπουλο ή λαχανικά με τσίλι

(vg)

rich

πλούσιος ζωμός κοτόπουλου με dashi + miso

soulful bowls

αναζωογονητικά μπωλς φτιαγμένα με αγάπη από τους σεφς μας

60

orange chicken salad

12.8

μαρινarisμένο φιλέτο κοτόπουλο, ανάμεικτα πράσινα φύλλα σαλάτας, πορτοκάλι, καραμελωμένο κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κολοκυθόσπορο, σουσάμι, dressing πορτοκαλιού + σησαμέλαιου

67

sashimi salmon + avocado salad

13.5

φρέσκα ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, βλαστάρια φασολιών σόγιας, sashimi σολομού, αβοκάντο, βινεγκρέτ γλυκιάς σόγιας + wasabi. γαρνίρεται με τηγανητά κρεμμυδάκια

274

chicken katsu salad

13.0

φιλέτο κοτόπουλο πανarisμένο με τραγανή τριμμένη φρυγανιά panko, ανάμεικτα πράσινα φύλλα σαλάτας, μήλο σε φέτες, αγγούρι, φασόλια edamame, ανάμεικτα λαχανικά ασιατικής σαλάτας τουρσί, ιαπωνικό τουρσί, τσίλι, σάλτσα σαλάτας με κάρι

84

thai beef salad

14.0

κομμάτια βοδινού, ανάμεικτη σαλάτα σε πικάντικη σάλτσα yuzu, με ασιατικό slaw, παντζάρι, κόκκινο ραπανάκι και φασόλια edamame. γαρνίρεται με σπόρους ηλιόσπορου, τσίλι και σάλτσα κουρκουμά

curry

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

- katsu

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

71

κοτόπουλο

13.9

72

yasai

13.5

make your katsu hot

μελιτζάνα + γλυκιά κολοκύθα

666

πικάντικο κοτόπουλο

13.9

κοτόπουλο + πικάντικη σάλτσα curry
- 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

92

84



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 ταϊλανδέζικο πιάτο pad kraprow. τρυφερό κοτόπουλο σοταρισμένο με ταϊλανδέζικο βασιλικό, πιπεριές και λεπτά φασολάκια, ανακατεμένα με γλυκιά και αλμυρή σάλτσα amai. σερβίρεται πάνω σε αφράτο ρύζι και ολοκληρώνεται με τηγανητό αυγό, πασπάλισμα 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

69 **βοδινό + κόκκινο κρεμμύδι** **14.9**

70 **κοτόπουλο** **13.1**

87 **grilled duck** **15.9**

ψιλοκομμένο μπουτί 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 μαρινarisμένο 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

προσαρμόστε το ρύζι

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



45

teppanyaki

φρεσκοψημένα noodles κατευθείαν από τη σχάρα. τσιγαρίζονται 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 και πράσινη πιπεριά, βλαστάρια φασολιών σόγιας + φρέσκο κρεμμυδάκι. γαρνίρεται με τηγανητά κρεμμυδάκια, τζίντζερ τουρσί + σουσάμι

40 **κοτόπουλο + γαρίδες** **14.2**

41 **yasai I** **μανιτάρια (v)** **12.8**

1141 **yasai I** **μανιτάρια** **12.8**
επιλέξτε udon 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 I** **τόφου (v)** **12.8**
αφαιρέστε τη σάλτσα ψαριού

1155 **yasai I** **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 κάρου με mangetout, σπανάκι, κόκκινο κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι, τσίλι και βλαστάρια φασολιών σόγιας. γαρνίρεται με σουσάμι + κόλιανδρο

45 **βοδινό** **18.6** **46** **σολομό** **17.8** **52** **κοτόπουλο** **14.2**

προσαρμόστε τα νούντλς

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

extras

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

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

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 αποψύχονται. 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

οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και φπα

όλες οι τιμές είναι σε ευρώ €

χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο σε όλα μας τα τηγανητά + stir-fry πιάτα.

αγορανομικός υπεύθυνος: κωνσταντίνος ντουμής



nigiri

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

160 σολομός : 2pc 5.0

162 τόνος : 2pc 5.2

163 γαρίδα : 2pc 4.9

hosomaki

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

166 αγγούρι 4.5

167 αβοκάντο 4.9

164 σολομός : 6.8

165 τόνος : 7.0



sashimi

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

150 σολομός : 8.6

151 τόνος : 8.9



uramaki

τέσσερα ή οκτώ κομμάτια sushi roll με πάστα wasabi + τζιντζερ τουρσί

171 new tempura california roll 8pcs 9.6

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

178 caterpillar : 8pc 12.5

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

173 california roll 4pc 4.6 8pc 9.0

surimi. αβοκάντο. αγγούρι. ιαπωνική μαγιονέζα με kimchee. σουσάμι

176 spicy tuna : 4pc 5.5 8pc 10.6

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

179 philadelphia maki roll : 4pc 5.6 8pc 11.0

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

172 crab crunchy kani 8pc 9.7

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

192 tempura volcano roll 8pc 11.8

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

signature rolls

195 new salmon signature roll : 8pcs 12.5

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

170 new kyoto roll : 8pcs 13.0

τόνος. σολομός. αβοκάντο. αγγούρι. γλάσο teriyaki με sriracha. μαγιονέζα μάνγκο + μέλι. μικρό πακ τσσί

174 rainbow roll : 8pc 12.9

σολομός. αβοκάντο. μουςτάρδα λάιμ. τόνος. σαλάτα από φύκια. ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

193 prawn popcorn roll : 8pc 12.6

γαρίδες tempura. αβοκάντο. κόκκινη πιπεριά. γαρίδες ποπ κορν. ponzu μαγιονέζα. ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού + rhysalis. ιαπωνική μαγιονέζα με wasabi.

190 tiger roll : 8pc 13.1

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

194 refreshed dragon roll : 8pc 13.0

γαρίδες τέμπουρα. σπαράγγια, αβοκάντο. αγγούρι. γλυκό σως τσίλι. μαγιονέζα sriracha. unagi sauce, πικάντικη μαγιονέζα. χαβιάρι. masago

platters

180 mixed maki rolls : 10pc 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 : 20pc 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 : 11pc 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 : 8pc 17.2

ωμός σολομός. ωμός τόνος. ιαπωνικό ραπανάκι + βλασάρια κόλιανδρου. φέτα λάιμ

182 miyuki selection : 22.5

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

185 nigiri platter : 13.9

τέσσερα nigiri σολομού. δύο nigiri τόνου. δύο ebi nigiri. φέτα λαιμ





15

επιδόρπια...

πάντα υπάρχει χώρος για επιδόρπιο, εμπνευσμένο από τις μοναδικές γεύσεις της ασίας

15 white chocolate + ginger cheesecake (v) 5.9

ένα κρεμώδες cheesecake με βάση από μπισκότο και τζίντζερ και επικάλυψη από σάλτσα καραμέλας πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη τζίντζερ

19 banana katsu (v) 5.2

φρέσκια μπανάνα με τραγανή φρυγανιά rapko, σερβίρεται με παγωτό αλατισμένης καραμέλας και επικάλυψη από πλούσια σάλτσα καραμέλας

14 bao nut + ice cream (v) 5.5

τηγανητό + ζαχαρούχο bao bun, σερβίρεται με παγωτό καραμέλας, σάλτσα καραμέλας + φρέσκο δυόσμο

30 mix it up mochi (v) 6.5

τρεις μπάλες με παγωτό mochi, σερβίρεται με σάλτσα σοκολάτας και γαρνίρουμε με δυόσμο. επιλογή των δικών σας γεύσεων:

μάνγκο / βανίλια / σοκολάτα / καρύδα / yuzu



30

παγωτό + σορμπέ

επιλογή από τρεις μπάλες παγωτό από τις παρακάτω γεύσεις. σερβίρονται με φρέσκια μέντα
τρεις μπάλες 6.0

121 φράουλα (v)

125 σοκολάτα (v)

128 αλατισμένη καραμέλα (v)

127 βανίλια (v)

123 λεμόνι σορμπέ (v)

122 μάνγκο σορμπέ



127

ζεστά ροφήματα

tea

816 earl grey 3.5

813 black tea and ginger 3.5

806 jasmine blossom 3.5

820 peppermint 3.5

815 chamomile 3.5

777 flowering jasmine tea 3.7

άνθη από κρίνα και πράσινο τσάι γιασεμιού. τα κρίνα ανθίζουν μέσα στο τσάι



777

καφέδες

801 εσπρέσο 2.5

802 διπλό εσπρέσο 3.0

803 καπουτσίνο 3.2

807 καφέ λάττε 3.2



19