



wagamama

spring/summer 2026

spring/summer 2026



fresh is our thing



τα πιάτα μας ετοιμάζονται πάντα τη στιγμή της παραγγελίας και φτάνουν στο τραπέζι σας φρέσκα

try something new



δοκιμάστε κάτι νέο. ανακαλύψτε νέες γεύσεις και νέα πιάτα στο νέο μας μενού

small plates



113

bao buns

δύο αφράτα, μαλακά ασιατικά ψωμάκια με απολαυστική γέμιση

113 **korean barbecue beef** • 7.9
 τρυφερό βοδινό σε κορεατική σάλτσα μπάρμπεκιου, κόκκινο κρεμμύδι, μαγιονέζα

116 **mixed mushrooms** (v) • 7.5
 ανάμεικτα μανιτάρια και τραγανή μελιτζάνα παναρισμένη με φρυγανιά rapko, μαγιονέζα + κόλιανδρο

117 **chicken katsu** • 7.7
 τραγανό κοτόπουλο παναρισμένο με φρυγανιά rapko, ασιατική σαλάτα, πικάντικη μαγιονέζα, τραγανά τηγανητά κρεμμυδάκια + σάλτσα yakitori. γαρνίρεται με κόλιανδρο

112 **crispy ebi** • 7.8
 γαρίδα σε tempura και φρυγανιά rapko, λάχανο kimchee, αγγούρι, spicy mayo, ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

115 **korean barbecue chicken** • 7.5
 κοτόπουλο με κορεατική γλυκιά σάλτσα μπάρμπεκιου, γλάσο teriyaki + ασιατική σαλάτα. γαρνίρεται με ανάμεικτο σουσάμι + φρέσκο κρεμμυδάκι



108

gyoza

πέντε ζουμερά dumplings + συνοδευτική σάλτσα

99 **πάπια** • 7.9
 τηγανισμένο μέχρι να γίνει τραγανό και σερβίρεται με μια σάλτσα hoisin με κεράσι

100 **κοτόπουλο** • 7.9
 στον ατμό και σερβίρεται με σάλτσα από τσίλι, σάλτσα σόγιας + σουσάμι

101 **yasai** | λαχανικά • 7.6
 στον ατμό. σερβίρεται με σάλτσα τσίλι σόγιας + σουσάμι

new **momo** •
 κρεμώδης σάλτσα κάρυ με καρύδα, βλαστάρια κόλιανδρου. τραγανό τσίλι σε λάδι

107 **κοτόπουλο** • 8.0

108 **yasai** | λαχανικά, τσίλι 7.7



96

classics

επιλογές γεμάτες γεύση + ιδανικές για να τις μοιραστείτε

96 **lollipop prawn kushiyaki** • 8.0
 τρεις ψητές γαρίδες σε καλαμάκι, μαριναρισμένες σε λεμονόχορτο + τσίλι. σερβίρονται με καραμελωμένο λάιμ

104 **edamame, your way** • 5.8
 φασολάκια σόγιας γαρνιρισμένα με αλάτι ή τσίλι σκόρδο

105 **bang bang cauliflower** 5.9
 τραγανό κουνουπίδι. σάλτσα firecracker. κόκκινο κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι. φρέσκο ginger. κόλιανδρος

98 **vegetable spring rolls** • 6.4
 τρία spring rolls με λαχανικά. σερβίρονται με γλυκόξινη πικάντικη σάλτσα

103 **ebi katsu** • 7.9
 γαρίδες παναρισμένες σε φρυγανιά rapko. σερβίρονται με φρέσκο λάιμ, κόλιανδρο, φρέσκο τσίλι + σάλτσα τσίλι

111 **duck wraps** • 7.9
 ψιλοκομμένο τραγανό φιλέτο μπούτι πάπιας. αγγούρι. φρέσκο κρεμμυδάκι. ασιατικά pancakes. σάλτσα hoisin με κεράσι



95

95 **new** **koko crackers** 3.9
 τραγανά κράκερς 'γαρίδας' με αλάτι, τσίλι + λάιμ. σάλτσα με γλυκό τσίλι

hot honey fried chicken •
 επιλογή σάλτσας. ανάμεικτο τουρσί. δροσερή μαγιονέζα

134 **firecracker** 7.0

135 **teriyaki** 7.2

131 **yuzu** 6.9

platters

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

the main event

rice



71

curries

από ήπια + comforting έως αρωματικά + πικάντικα, γεμάτα γεύση

katsu
 αρωματική σάλτσα κάρυ. φιλέτο κοτόπουλο ή λαχανικά παναρισμένα με φρυγανιά rapko, ρύζι ιαπωνικού τύπου. συνοδευτική σαλάτα. τουρσί

71 **κοτόπουλο** • 14.2

72 **yasai** | γλυκοπατάτα. μελιτζάνα + γλυκιά κολοκύθα 13.5

★ **ρωτήστε για πικάντικη επιλογή**

raisukaree •
 ελαφριά πικάντικη σάλτσα καρύδας, κόκκινες και πράσινες πιπεριές, mangetout, κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι, ρύζι ιαπωνικού τύπου, τσίλι, κόλιανδρος. ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού + μια φέτα λάιμ

79 **γαρίδες** • 15.5

74 **κοτόπουλο** • 15.2

coconut karee •
 πλούσια γεύση από εσπεριδοειδή με μια πινελιά τσίλι. μπρόκολο, φασολάκια και κολοκύθα μαζί με λευκό ρύζι. σερβίρεται με ασιατική σαλάτα, βλαστάρια αρακά και μια φρέσκια φέτα λάιμ

65 **κοτόπουλο** • 14.6

66 **κολοκύθι** 13.9

★ **προσαρμόστε το ρύζι**

λευκό (vg)

κολλώδες λευκό (vg)

salads

αρωματικές, δροσερές + γεμάτες φρεσκάδα

60 **orange + sesame chicken salad** • 12.9

μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο με ανάμεικτα φύλλα, πορτοκάλι, κόλιανδρο, mangetout, καραμελωμένα κόκκινα κρεμμύδια, φρέσκα κρεμμυδάκια και κολοκυθόσποροι. dressing πορτοκαλιού + σησαμέλαιου. ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

62 **new** **chicken thai salad** • 12.9

μαριναρισμένο κοτόπουλο με εσπεριδοειδή, ασιατική σαλάτα. ανάμεικτα φύλλα. αρωματικό thai dressing. φασόλια edamame. κόλιανδρος, δυόσμος, τραγανά τηγανητά noodles ρυζιού

67 **sashimi salmon + avocado salad** • 13.7

φρέσκα ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, βλαστάρια φασολιών σόγιας, sashimi σολομού, αβokάντο κομμένο σε κύβους, dressing γλυκιάς σόγιας + wasabi. τραγανά τηγανητά κρεμμυδάκια

noodles



68

donburi

μπολ με ρύζι, πρωτεΐνη, λαχανικά + bold σάλτσες

68 thai basil chicken • 14.4

εμπνευσμένο από το αρωματικό ταϊλανδέζικο πιάτο pad krajiaron. τρυφερό κοτόπουλο, 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 κολιανδρό

teriyaki •

επιλογή από βοδινό ή κοτόπουλο με επικάλυψη από σάλτσα teriyaki. σερβίρεται με κολλώδες λευκό ρύζι, τριμμένο καρότο, σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι + σουσάμι. τηγανητό αυγό + σάλτσα yakitori. σερβίρεται με kimchee στο πλάι

69 βοδινό + κόκκινο κρεμμύδι • 15.3

70 κοτόπουλο • 13.8

87 grilled duck • 16.2

ψυλοκομμένο μπούτι πάπιας με πικάντικη σάλτσα teriyaki και ρύζι ιαπωνικού τύπου. τριμμένο καρότο. mangetout. γλυκοπατάτα. αγγούρι. σάλτσα yakitori. κόκκινο κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι. σερβίρεται με τηγανητό αυγό + kimchee στο πλάι

47 teriyaki chicken raisu • 13.8

μαριναρισμένο κοτόπουλο + κόκκινο κρεμμύδι. σάλτσα teriyaki. ρύζι ιαπωνικού τύπου. ανάμεικτη σαλάτα. κόκκινες πίκλες + ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

35 japanese grilled salmon • 17.9

φιλέτο σολομού. σάλτσα yakitori. λαχανικά ψημένα στο wok. σάλτσα teriyaki. άσπρο ρύζι στον ατμό. σπαράγγια. κολιανδρός + ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

97 sweet + sour chicken • 14.4

τραγανό κοτόπουλο σε γλυκόξινη σάλτσα με κόκκινες + πράσινες πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι ρύζι ατμού με πασπαλισμένη κόκκινη πιπεριά. ρίζα λωτού. φρέσκο κρεμμυδάκι. τζίντζερ

★ προσαρμόστε το ρύζι

λευκό (vg)

κολλώδες λευκό (vg)

84 thai beef salad • 14.2

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

274 chicken katsu salad • 13.2

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



36

teppanyaki

noodles κατευθείαν από τη σχάρα

new coconut curry udon •

udon noodles. κρεμώδης σάλτσα κάρυ με καρύδα. κουνουπίδι. καρότο. κόκκινο κρεμμύδι. σως ταχίνι. τραγανή καπνιστή καρύδα

36 μελιτζάνα 13.8

37 κοτόπουλο + γαρίδες • 14.2

yaki soba •

λεπτά noodles. αυγό. κρεμμύδι. πράσινες και κόκκινες πιπεριές. βλαστάρια φασολιών σόγιας + φρέσκο κρεμμυδάκι. σουσάμι. τηγανητά κρεμμυδάκια + τζίντζερ τουρσί

40 κοτόπουλο + γαρίδες • 14.6

41 yasai | μανιτάρια (v) 13.2

1141 yasai | μανιτάρια 13.2

αφαιρέστε το αυγό για να γίνει vegan

pad thai

noodles ρυζιού. σάλτσα amai. αυγό. βλαστάρια φασολιών σόγιας. πράσο. τσίλι. κόκκινο κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι. σκόρδο. τηγανητά κρεμμυδάκια. φρέσκα μυρωδικά + μια φέτα λάιμ

54 κοτόπουλο + γαρίδες • 14.5

55 yasai | τόφου (v) 13.3

1155 yasai | τόφου 13.3

αφαιρέστε το αυγό και το ζωμό ψαριού για να γίνει vegan

teriyaki soba •

λεπτά noodles. λάδι curry. mangetout. σπανάκι. κόκκινο κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι. τσίλι. βλαστάρια φασολιών σόγιας. σπόροι σουσαμιού + κολιανδρός. σάλτσα yakitori

45 βοδινό • 18.8

46 σολομός • 17.9

52 κοτόπουλο • 14.5

★ προσαρμόστε τα noodles

soba | λεπτά noodles, σιτάρι, χωρίς αυγό (vg)

udon | χοντρά noodles, σιτάρι, χωρίς αυγό (vg)

rice noodles | λεπτά noodles ρυζιού, χωρίς αυγό (vg)



28

ramen

ramen noodles σε πλούσιο αχνιστό ζωμό

28 tantanmen beef brisket • 15.9

βοδινό σε κορεατική σάλτσα μπάρμπεκιου + ramen noodles σε ένα εξαιρετικά πλούσιο ζωμό κοτόπουλου. βλαστάρια μπαμπού. kimchee + μισό αυγό βρασμένο σε τσάι. φρέσκο κρεμμυδάκι, κολιανδρό + λάδι από τσίλι

23 coconut seafood broth • 16.2

γαρίδες, σολομός, καλαμάρι + μύδια ποσέ. ζωμός καρύδας + λαχανικών. μπρόκολο + noodles ρυζιού. τσίλι. κρεμμυδάκια. κολιανδρός

20 chicken ramen • 13.2

στήθος κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα. βλαστάρια μπαμπού. σπανάκι. φρέσκο κρεμμυδάκι. ramen noodles. πλούσιο ζωμό από κοτόπουλο

25 chilli chicken • 14.3

μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλου + ramen noodles σε πικάντικο ζωμό κοτόπουλου. γαρνίρεται με κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, φύτρα φασολιών, κολιανδρό, τσίλι + φρέσκο λάιμ



73

73 chicken + prawn khao soi • 14.6

udon noodles με κοτόπουλο + γαρίδες σε πλούσιο, κρεμώδη ζωμό καρύδας, φύλλα μουστάρδας, κόκκινο κρεμμύδι, τραγανό τσίλι και κολιανδρός. γαρνίρεται με τηγανητά rice noodles, πασπαλισμένα με κόκκινη πιπεριά σε σκόνη και φρέσκο λάιμ

★ προσαρμόστε τον ζωμό

light | λαχανικά (vg) ή κοτόπουλο

spicy | λαχανικά (vg) ή κοτόπουλο με τσίλι

rich | πλούσιος ζωμός κοτόπουλου με dashi + miso

προσθέστε πρωτεΐνη

οι επιλογές διαφέρουν ανά συνταγή

313 κοτόπουλο φιλέτο

145gr 4.9

320 κοτόπουλο katsu

70gr 3.7

323 itame κοτόπουλο •

120gr 4.7

325 yaki κοτόπουλο •

60gr 3.1

328 κοτόπουλο τζίντζερ •

120gr 4.7

319 βοδινό brisket •

100gr 5.5

317 πάπια •

65gr 4.0

318 γαρίδες •

4pcs 4.3

315 σολομός •

90gr 6.9

329 σολομός •

170gr 9.7

316 τόφου

50gr 2.9

sushi



176

uramaki

inside-out sushi rolls, σερβιρισμένα με πάστα wasabi και τζίντζερ τουρσί

176 **spicy tuna** •• 4τμχ **5.5** 8τμχ **10.8**
τόνος, τυρί κρέμα, αγγούρι, μαγιονέζα μάνγκο, γλάσο teriyaki, σουσάμι με wasabi, σχοινόπρασο

179 **philadelphia maki roll** •• 4τμχ **5.8** 8τμχ **11.4**
αγγούρι, τυρί κρέμα, σολομός

173 **california roll** •• 4τμχ **4.8** 8τμχ **9.4**
καβουρόψιχα, αβοκάντο, αγγούρι, μαγιονέζα με wasabi, σουσάμι από kimchee



173

172 **crab crunchy kani** • 8τμχ **10.3**
καβουρόψιχα σε φρυγανιά rapko, ιαπωνική μαγιονέζα, φέτες τηγανιτής καβουρόψιχας, ανάμεικτο σπόροι σουσαμιού

192 **tempura volcano roll** • 8τμχ **12.1**
καβουρόψιχα, αβοκάντο, καβουροσαλάτα surimi, πικάντικη μαγιονέζα, γλάσο teriyaki

171 **tempura california roll** •• 8τμχ **10.0**
καβουρόψιχα, αβοκάντο, αγγούρι, γλάσο σύκου, μαγιονέζα μάνγκο, αποξηραμένα κρεμμυδάκια

platters

180 **mixed maki rolls** •• 10τμχ **11.8**
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 **21.4**
τέσσερα hosomaki με σολομό, τέσσερα hosomaki με αβοκάντο, τέσσερα california maki rolls, τέσσερα philadelphia maki rolls, τέσσερα sashimi σολομού, σαλάτα από φύκια + ανάμεικτο σπόροι σουσαμιού

153 **sashimi platter** •• 8τμχ **17.5**
ωμός σολομός, ωμός τόνος, ιαπωνικό ραπανάκι + βλασάτσια κόλιανδρου, φέτα λάιμ



174

signature rolls

inside-out sushi rolls, σερβιρισμένα με πάστα wasabi και τζίντζερ τουρσί

174 **rainbow roll** •• 8τμχ **13.2**
σολομός, αβοκάντο, μουστάρδα λάιμ, τόνος, σαλάτα από φύκια, σπόροι σουσαμιού

193 **prawn popcorn roll** •• 8τμχ **13.0**
γαρίδες tempura, αβοκάντο, κόκκινη πιπεριά, γαρίδες ποπ κορν, ρονζυ μαγιονέζα, σπόροι σουσαμιού + rhyssalis



190

190 **tiger roll** •• 8τμχ **13.2**
γαρίδες tempura, σολομός, αβοκάντο, τυρί κρέμα, αγγούρι, σάλτσα upagi, πικάντικη μαγιονέζα

194 **dragon roll** •• 8τμχ **13.3**
γαρίδες tempura, σπαράγγια, αβοκάντο, αγγούρι, σάλτσα με γλυκό τσίλι, μαγιονέζα sriracha, σάλτσα upagi, πικάντικη μαγιονέζα, χαβιάρι, μασάγκο

195 **salmon signature roll** •• 8τμχ **12.9**
ταρτάρ σολομού, sashimi σολομού, αβοκάντο, κόκκινο μασάγκο, σπόροι σουσαμιού, πικάντικη μαγιονέζα, σχοινόπρασο



197

new oshizushi

πιεσμένο σουσί σε στρώσεις με φρέσκα υλικά, σερβίρεται με πάστα wasabi και τζίντζερ τουρσί

197 **kani** •• 8τμχ **12.2**
nigiri γαρίδας, αβοκάντο, sashimi σολομού, καβουροσαλάτα surimi, σπόροι σουσαμιού, χαβιάρι ikura, μαγιονέζα gochujang, σάλτσα από τυρί κρέμα, μάνγκο + upagi, μικρό πακ τσσί

198 **salmon aburi** •• 8τμχ **13.0**
καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα, αβοκάντο, ταρτάρ σολομού, ρονζυ μαγιονέζα, γλάσο teriyaki sriracha, πορτοκαλί tobiko, μικρό πακ τσσί

199 **ebi oshi** •• 8τμχ **12.4**
γαρίδα nigiri, τραγανές γαρίδες torpedo, αβοκάντο, σάλτσα γλυκό τσίλι, μαγιονέζα gochujang, κόκκινο masago, μικρό πακ τσσί

196 **salmon and tuna** •• 8τμχ **12.8**
sashimi σολομού + τόνου, αβοκάντο, ρονζυ μαγιονέζα, μαύρο tobiko, σουσάμι με wasabi, μικρό πακ τσσί

nigiri

δύο κομμάτια σολομού, τόνου ή γαρίδας σε μία στρώση ρυζιού, σερβιρισμένα με πάστα wasabi + τζίντζερ τουρσί

160 **σολομός** •• 2τμχ **5.2**

162 **τόνος** •• 2τμχ **5.4**

163 **γαρίδα** •• 2τμχ **5.1**

sashimi

πέντε φέτες ωμού ψαριού σερβιρισμένες με πάστα wasabi, τζίντζερ τουρσί + μία φέτα λάιμ

150 **σολομός** •• 5τμχ **8.8**

151 **τόνος** •• 5τμχ **9.1**



164

hosomaki

οκτώ κομμάτια sushi rolls με γέμιση της επιλογής σας, σερβιρισμένα με πάστα wasabi + τζίντζερ τουρσί

166 **αγγούρι** 8τμχ **4.9**

167 **αβοκάντο** 8τμχ **5.1**

164 **σολομός** •• 8τμχ **6.9**

165 **τόνος** •• 8τμχ **7.2**

(V) πιάτα κατάλληλα για χορτοφάγους (Vg) vegan • αυτό το πιάτο μπορεί να περιέχει κέλυφος ή κόκαλα

αλλεργίες + δυσανεξίες εάν έχετε τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, ή χρειάζεστε πληροφορίες σχετικά με αλλεργιογόνα, παρακαλούμε ενημερώστε το άτομο που σας σερβίρει πριν παραγγείλετε, σε κάθε επίσκεψη. ο/η υπεύθυνος/η βάρδια θα αναλάβει προσωπικά την παραγγελία σας και ο/η υπεύθυνος/η κουζίνας θα προετοιμάσει το φαγητό σας σύμφωνα με τις ανάγκες σας, αυτό ενδέχεται να απαιτήσει λίγο μεγαλύτερο χρόνο αναμονής, παρόλο που λαμβάνουμε κάθε δυνατή προφύλαξη για την αποφυγή επιμόλυνσης, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι τα πιάτα μας είναι 100% απαλλαγμένα από αλλεργιογόνα, καθώς τα τρόφιμα και τα ποτά παρασκευάζονται σε χώρους όπου υπάρχουν αλλεργιογόνα συστατικά. οι περιγραφές του μενού δεν περιλαμβάνουν όλα τα συστατικά.

σημείωση τα πιάτα με τη σήμανση • περιέχουν προϊόντα που διατηρούνται κατεψυγμένα και αποψύονται ή παρασκευάζονται σύμφωνα με τις προβλεπόμενες διαδικασίες ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. η χρήση κατεψυγμένων προϊόντων συμβάλλει στη σωστή συντήρηση, την ασφάλεια των τροφίμων και τη σταθερή ποιότητα σε κάθε πιάτο. σε αυτά περιλαμβάνονται επιδόρπια, θαλασσινά, σαλάτα goma, κόκκινο masago, τζίντζερ, edamame, dumplings και spring rolls. οι παρασκευές noodles, ψωμάκια bao, ασιατικά raphcaks, πάπιας, μοσχारीου και ψαριού διατηρούνται κατεψυγμένες και είναι προμαγειρεμένες, ώστε να εξασφαλιζόμαστε σταθερό αποτέλεσμα, σωστή υφή και συνέπεια στη γεύση, παρόλο που λαμβάνουμε ιδιαίτερη φροντίδα για την αφαίρεση μικρών κοκκάλων από τα υλικά των πιάτων μας, υπάρχει μικρή πιθανότητα να υπάρχουν υπολείμματα ή ίχνη από κόκαλα.

οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και φπα. χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο σε όλα μας τα τηγανητά + stir-fry πιάτα. όλες οι τιμές είναι σε ευρώ € και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις οργανωτικού υπεύθυνου, κωνσταντίνος ντομής

extras

311	plain duck pancakes •	2.2	308	udon noodles •	3.8	312	hot σάλτσα katsu curry	3.0
326	kimchee (v)	2.1	304	φρεσκοκομμένο τσίλι	1.7	306	σάλτσα teriyaki	2.0
300	κολλώδες λευκό ρύζι	3.4	303	ιαπωνικό τουρσί	1.9	307	σάλτσα amai	2.0
302	λευκό ρύζι στον ατμό	3.5	305	σάλτσα katsu curry	3.0	310	bao bun •	1.8
301	soba noodles •	3.8						

desserts



805

15 white chocolate + ginger cheesecake (v) • 5.9

ένα κρεμώδες cheesecake με βάση μπισκότο και τζίντζερ με 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

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:

/ καρύδα
/ βανίλια
/ σοκολάτα
/ μάνγκο
/ yuzu

805 new vietnamese popcorn affogato • 5.5

παγωτό βανίλια, συμπυκνωμένο γάλα, ζεστό espresso, ποπ κορν με αλμυρή καραμέλα

ice cream

κάτι αναζωογονητικό που θα ικανοποιήσει τις αισθήσεις σας, μια απολαυστική σειρά από παγωτά και σορμπέ, επιλογή από τρεις μπάλες παγωτού από τις παρακάτω γεύσεις, σερβίρονται με φρέσκια μέντα

τρεις μπάλες 6.0

121 φράουλα (v) •

126 σοκολάτα (v) •

128 αλατισμένη καραμέλα (v) •

127 βανίλια (v) •

123 λεμόνι σορμπέ (v) •

122 μάνγκο σορμπέ •

juices



05

φρεσκοστουμμένοι, αναζωογονητικοί χυμοί 330ml

02 fruit 5.5

μήλο, πορτοκάλι, φρούτο του πάθους

04 carrot 5.5

με ginger

05 positive 5.5

ανανάς, lime, σπανάκι, αγγούρι, μήλο

06 super green 5.5

μήλο, μέντα, σέλινο, lime

08 tropical 5.5

μάνγκο, μήλο, πορτοκάλι

10 blueberry spice 5.5

βατόμουρο, μήλο, ginger

hot drinks



777

tea

815 chamomile 3.5

816 earl grey 3.5

813 black tea and ginger 3.5

806 jasmine blossom 3.5

820 peppermint 3.5

777 flowering jasmine tea 3.7

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

coffee

801 εσπρέσο 2.5

802 διπλό εσπρέσο 3.0

803 καπουτσίνο 3.2

807 καφέ λάττε 3.2

there's no one way to **wagamama**

στα wagamama, κρατάμε τα πράγματα απλά. σερβίρουμε φαγητό με φρέσκια ενέργεια και έντονες γεύσεις. Ξεκινήσαμε στο λονδίνο, αλλά η έμπνευσή μας έρχεται από την ασία, μια ήπειρος γεμάτη γεύσεις, μπαχαρικά + αρώματα. το μενού μας τα συνδυάζει όλα. κάποιιοι το λένε fusion. άλλοι rap-asian. εμείς απλά το λέμε wagamama

ανακαλύψτε το μενού μας:

- ★ **ramen.** noodles σε πλούσιο ιαπωνικό ζωμό
- ★ **donburi.** μπολ με ρύζι, κρέας + λαχανικά
- ★ **curry.** γεύσεις από κάθε γωνιά της ασίας
- ★ **juices.** πάντα φρεσκοστυμμένοι

τα πιάτα μας ετοιμάζονται πάντα τη στιγμή της παραγγελίας και φτάνουν στο τραπέζι σας φρέσκα. κάποια μπορεί να έρθουν πιο γρήγορα από άλλα. ξεκινήστε να απολαμβάνετε ό,τι φτάνει πρώτο

διαλέξτε το πιάτο σας + κάτι για τη μέση ή διάφορες επιλογές για να μοιραστείτε με την παρέα σας. όπως κι αν παραγγείλετε, there's no one way to wagamama

