

A person's hands are shown holding chopsticks over a plate of food. The plate contains a bowl of rice topped with a thick, golden-brown curry sauce, a piece of breaded and fried chicken, and a side salad with green and purple leafy vegetables and sliced tomatoes. The person is wearing a black watch on their left wrist. The background is dark, and the overall lighting is warm and focused on the food.

wagamama

delivery + takeout menu

κηφισιά

210 8013100

delivery hours:

δευ-πεμ + κυρ | 11:45 - 22:30

παρ + σαβ | 11:45 - 23:00

μαρούσι, golden hall

210 6836844

delivery hours:

δευ-σαβ | 11:45 - 22:30

city center

αιόλου + κολοκοτρώνη

210 3311111

delivery hours:

δευ-πεμ + κυρ | 12:00 - 23:00

παρ + σαβ | 12:00 - 23:30

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 ranpo, ρύζι ιαπωνικού τύπου, συνοδευτική σαλάτα, τουρούς

71 **κοτόπουλο :** 13.9

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 kare ·

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 :** 14.5

66 **κολοκύθι** 13.8

★ **προσαρμόστε το ρύζι**

λευκό (vg)

κολλώδες λευκό (vg)



68

donburi

μπολ με ρύζι + γευστικές επιλογές, γεμάτα γεύση

68 **thai basil chicken :** 14.3

εμπνευσμένο από το αρωματικό ταϊλανδέζικο πιάτο pad kra-pwon, τρυφερό κοτόπουλο, πιπεριές και λεπτά φασολάκια, ανακατεμένα με γλυκιά και αλμυρή σάλτσα amai, σερβίρεται πάνω σε αφράτο ρύζι και ολοκληρώνεται με τηγανητό αυγό, πασπάλιμα κόκκινης πιπεριάς σε σκόνη και φρέσκο κόλιανδρο

teriyaki ·

επιλογή από βοδιινό 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 **βοδιινό + κόκκινο κρεμμύδι :** 15.0

70 **κοτόπουλο :** 13.3

87 **grilled duck :** 16.1

ψιλοκομμένο μπουτί πάπια 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 :** 13.6

μариναρισμένο 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, κόλιανδρος + ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

97 **sweet + sour chicken :** 14.2

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)

teppanyaki

φρέσκα 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

gaki soba ·

λεπτά noodles, αυγό, κρεμμύδι, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, βλαστάρια φασολιών σόγιας + φρέσκο κρεμμυδάκι, σουσάμι, τηγανητά κρεμμυδάκια + τζιντζερ τουροί

- 40** κοτόπουλο + γαρίδες ? 14.4
 - 41** yasai | μανιτάρια (v) 13.0
 - 1141** yasai | μανιτάρια 13.0
- επιλέξτε udon noodles ή noodles ρυζιού + 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 ? · 14.2
 - 55** yasai | τόφου (v) 13.0
 - 1155** yasai | τόφου 13.0
- 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 + κολιάνδρος, σάλτσα yakitori

- 45** βοδινό ? 18.8
- 46** σολομός ? 17.9
- 52** κοτόπουλο ? 14.4

★ προσαρμόστε τα noodles

- soba** | λεπτά noodles, σιτάρι, χωρίς αυγό (vg)
- udon** | χοντρά noodles, σιτάρι, χωρίς αυγό (vg)
- rice noodles** | λεπτά noodles, σιτάρι, χωρίς αυγό (vg)



28

ramen

ramen noodles σε πλούσιο αχνιστό ζωμό

28 tantanmen beef brisket ? · 15.8

βοδινό σε κορεάτικη σάλτσα μπάρμπεκιου + ramen noodles σε ένα εξαιρετικά πλούσιο ζωμό κοτόπουλου, βλαστάρια μαμμπού, kimchee + μισό αυγό βρασμένο σε τσάι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κολιάνδρο + λάδι από τσίλι

23 coconut seafood broth ? · 16.0

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

20 chicken ramen ? · 13.0

στήθος κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα, βλαστάρια μαμμπού, σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ramen noodles, πλούσιο ζωμό από κοτόπουλο

25 chilli chicken ? · 14.0

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

73 chicken + prawn khao soi ? · 14.5

udon noodles βυθισμένα σε πλούσιο + κρεμώδη ζωμό καρύδας, μουστάρδα φύλλα, κόκκινο κρεμμύδι, τραγανό τσίλι και κολιάνδρος, 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

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 | | |

sushi



176



197

uramaki

inside-out sushi rolls, σερβρισμένα 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 **11.3**

αγγούρι, τυρί κρέμα, σολομός

173 **california roll** • 4τμχ **4.6** 8τμχ **9.0**

καβουρόψιχα, αβοκάντο, αγγούρι, μαγιονέζα με wasabi, σουσάμι από kimchee



173

172 **crab crunchy kani** • 8τμχ **9.9**

καβουρόψιχα σε φρυγανιά panko, ιαπωνική μαγιονέζα, φέτες τηγανιτής καβουρόψιχας, ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

192 **tempura volcano roll** • 8τμχ **11.9**

καβουρόψιχα, αβοκάντο, καβουροσαλάτα surimi, πικάντικη μαγιονέζα, γλάσο teriyaki

171 **tempura california roll** • 8τμχ **9.8**

καβουρόψιχα, αβοκάντο, αγγούρι, γλάσο σύκου, μαγιονέζα μάνγκο, αποξηραμένα κρεμμυδάκια

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, ροζνυ μαγιονέζα, γλάσο teriyaki sriracha, πορτοκαλί tobiko, μικρό πακ τσσί

199 **ebi oshi** • 8τμχ **12.4**

γαρίδα nigiri, τραγανές γαρίδες torpedo, αβοκάντο, σάλτσα γλυκό τσσί, μαγιονέζα gochujang, κόκκινο masago, μικρό πακ τσσί

196 **salmon and tuna** • 8τμχ **12.8**

sashimi σολομού + τόνου, αβοκάντο, ροζνυ 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**



174

signature rolls

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

174 rainbow roll • 8τιμχ 13.1

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

193 prawn popcorn roll • 8τιμχ 12.8

γαρίδες tempura, αβοκάντο, κόκκινη πιπεριά, γαρίδες ποπ κορν, ρονζυ μαγιονέζα, σπόροι σουσαμιού + physalis



190

190 tiger roll • 8τιμχ 13.1

γαρίδες tempura, σολομός, αβοκάντο, τυρί κρέμα, αγγούρι, σάλτσα υπαγι, πικάντικη μαγιονέζα

194 dragon roll • 8τιμχ 13.2

γαρίδες tempura, σπαράγγια, αβοκάντο, αγγούρι, σάλτσα με γλυκό τσίλι, μαγιονέζα sriracha, σάλτσα υπαγι, πικάντικη μαγιονέζα, χαβιάρι, μασάγκο

195 salmon signature roll • 8τιμχ 12.8

ταρτάρ σολομού, sashimi σολομού, αβοκάντο, κόκκινο μασάγκο, σπόροι σουσαμιού, πικάντικη μαγιονέζα, σχινόψιτροσο

hosomaki

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

166 αγγούρι 8τιμχ 4.7

167 αβοκάντο 8τιμχ 5.1

164 σολομός • 8τιμχ 6.9

165 τόνος • 8τιμχ 7.2

platters

180 mixed maki rolls • 10τιμχ 11.5

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 • 20τιμχ 21.2

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 • 8τιμχ 17.4

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

186 salmon and tuna selection • 11τιμχ 15.9

δύο philadelphia maki rolls, δύο hosomaki με σολομό, δύο hosomaki με τόνο, τρία nigiri με σολομό και δύο nigiri με τόνο

185 nigiri platter • 8τιμχ 14.0

τέσσερα nigiri σολομού, δύο nigiri τόνου, δύο ebi nigiri, φέτα λάιμ

182 miyuki selection • 24τιμχ 22.6

οκτώ hosomaki με σολομό + αγγούρι, οκτώ california rolls + οκτώ rainbow rolls, σαλάτα από φύκια, σχινόψιτροσο + σπόροι σουσαμιού

αλλεργίες + δυσανεξίες εάν έχετε τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, ή χρειάζεστε πληροφορίες σχετικά με αλλεργιόγυνα, παρακαλούμε ενημερώστε το άτομο που σας σεβρίρει πριν παραγγείλετε, σε κάθε επίσκεψη, ο/η υπεύθυνος/ή βάρδιας θα αναλάβει προσωπικά την παραγγελία σας και ο/η υπεύθυνος/ή κοιλίνιας 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 αλλεργιόγυνα, καθώς τα τρόφιμα και τα ποτά παρασκευάζονται σε χώρους όπου υπάρχουν αλλεργιόγυνα συστατικά, οι περιγραφές του μενού δεν περιλαμβάνουν όλα τα συστατικά

σημείωση τα πιάτα με τη σήμανση • περιέχουν προϊόντα που διατηρούνται κατεψυγμένα και αποψύχονται 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 massa, τζιντζερ, edamame, dumplings και spring rolls, οι παρασκευές noodles, ψωμάκια bao, ασιατικά pancakes, πάπιας, μοσαριού και ψαριού διατηρούνται κατεψυγμένες και είναι προμαγειρεμένες, ώστε να εξασφαλίζεται 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 κόκκαλα

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 αγορανομικός υπεύθυνος: κωνσταντίνος ντουμισής

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

small plates

95



bao buns

δύο αφράτα, μαλακά ασιατικά ψωμάκια γεμισμένα με απολαυστικές γεμίσεις

113 **βοδινό σε κορεατική σάλτσα μπάριμπεκιου** • 7.9

τροφερό βοδινό σε κορεατική σάλτσα μπάριμπεκιου, κόκκινο κρεμμύδι, μαγιονέζα

116 **ανάμεικτα μανιτάρια (v)** • 7.4

ανάμεικτα μανιτάρια και τραγανή μελιτζάνα παναρισμένη με φρυγανιά ραπκο, μαγιονέζα + κόλιανδρο

117 **κοτόπουλο katsu** • 7.6

τραγανό κοτόπουλο παναρισμένο με φρυγανιά ραπκο, ασιατική σαλάτα, πικάντικη μαγιονέζα, τραγανό τηγανητά κρεμμυδάκια + σάλτσα yakitori. γαρνίρεται με κόλιανδρο

112 **crispy ebi** • 7.7

γαρίδα σε tempura και φρυγανιά ραπκο, λάχανο kimchee, αγγούρι, spicy mayo, ανάμεικτο σπόροι σουσαμιού

115 **korean barbecue chicken** • 7.4

κοτόπουλο με κορεατική γλυκιά σάλτσα μπάριμπεκιου, γλάσο teriyaki + ασιατική σαλάτα. γαρνίρεται με ανάμεικτο σουσάμι + φρέσκο κρεμμυδάκι



113

gyoza

πέντε ζουμερά dumplings + συνοδευτική σάλτσα

new **momo** •

κρεμώδης σάλτσα κάρυ με καρύδα, βλαστάρια κόλιανδρου, τραγανό τσίλι σε λάδι

107 **κοτόπουλο** • 8.0

108 **yasai** | λαχανικά, τσίλι 7.7

99 **πάπια** • 7.9

τηγανισμένο μέχρι να γίνει τραγανό και σερβίρεται με σάλτσα hoisin με κεράσι

100 **κοτόπουλο** • 7.8

στον ατμό και σερβίρεται με σάλτσα από τσίλι, σάλτσα σόγιας + σουσάμι

101 **yasai** | λαχανικά • 7.5

στον ατμό, σερβίρεται με σάλτσα τσίλι σόγιας + σουσάμι

classics

επιλογές γεμάτες γεύση + ιδανικές για να τις μοιραστείτε

95 **new** **koko crackers** • 3.9

τραγανά κράκερς γαρίδας με αλάτι, τσίλι + λάιμ. σάλτσα με γλυκό τσίλι

96 **lollipop prawn kushiyaki** • 7.8

τρεις ψητές γαρίδες σε καλαμάκι, μαριναρισμένες σε λεμονόχορτο + τσίλι. σερβίρονται με καραμελωμένο λάιμ

104 **edamame, your way** • 5.5

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** • 6.3

τρία spring rolls με λαχανικά, σερβίρονται με γλυκίζη πικάντικη σάλτσα

103 **ebi katsu** • 7.9

γαρίδες παναρισμένες σε φρυγανιά ραπκο, σερβίρονται με φρέσκο λάιμ, κόλιανδρο, φρέσκο τσίλι + σάλτσα τσίλι

111 **duck wraps** • 7.9

ψιλοκομμένο τραγανό φιλέτο μοπούι πάπιας, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ασιατικά pancakes, σάλτσα hoisin με κεράσι

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



84



99

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, αβοκάντο κομμένο σε κύβους, dressing γλυκιάς σόγιας + wasabi. τραγανά τηγανητά κρεμμυδάκια

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 σπόρους ηλιόσπορου, τσίλι και σάλτσα κουρκουμά

274 chicken katsu salad ♣ • 13.2

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



105



131

kids menu

mini mains

955 mini chicken pad thai ? 6.0
νούτλς με αυγό, πράσο, κόκκινο κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, σκόρδο, τζίντζερ, λάιμ, γλυκιά σάλτσα αμαί

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
noodles, ζωμός λαχανικών, στήθος κοτόπουλο ψημένο στη σάρα, εποχιακά λαχανικά, καρότο, καλαμπόκι

981 mini chicken grilled noodle ? 6.1
soba noodles, κοτόπουλο ψημένο στη σάρα, καρότο, καλαμπόκι, αγγούρι, σάλτσα amai

971 mini chicken katsu ? 6.7
στήθος κοτόπουλο, φρυγανιά panko, ρύζι ιαπωνικού τύπου, καρότο, αγγούρι, καλαμπόκι, katsu curry ή amai sauce



beers

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

juices

φρεσκοστυμμένοι, αναζωογονητικοί
χυμοί 330ml 4.0

10 blueberry spice (v)

βατόμουρο, μήλο, ginger

05 positive (v)

ανανάς, lime, σπανάκι, αγγούρι, μήλο

08 tropical (v)

μάνγκο, μήλο, πορτοκάλι

04 carrot

με ginger

02 fruit (v)

μήλο, πορτοκάλι, φρούτο του πάθους

06 super green (v)

μήλο, μέντα, σέλινο, lime

mindful drinks

720 yuzu + παγωμένο τσάι με λεμόνι 250ml 3.7

721 goji-berry + πράσινο παγωμένο τσάι 250ml 3.7

722 ρόδι + πράσινο παγωμένο τσάι 250ml 3.7

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

711 fuzetea black ice tea λεμόνι με εκχύλισμα λουίζας 250ml 2.0

712 fuzetea black ice tea ροδάκινο με εκχύλισμα υβίσκου 250ml 2.0

desserts

15 white chocolate + ginger cheesecake (v) • 5.4

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



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.