



رول ماضي

أربع أو ثماني قطع من لفائف السوشي التقليدية مختلطة مع الأسماك والمأكولات البحرية والخضروات والأرز وملغومة في الأعشاب البحرية. مزين بمعجون الواسابي + زنجبيل مخلل

898 **كربسي ماضي** 4 قطعة 36.00 8 قطعة 64.00
نوري مغلي مملوء بالتونة والهليون المقشّر. مغطاة بالجمبري المغطى بالتيمورا والنّوم المعمر والمساجو

899 **فولكانو ماضي** 4 قطعة 38.00 8 قطعة 68.00
روبيان ملفوف باليقسماط وأموكادو مغطى بالتوجاراشي والنّوم المعمر. مغطاة بعضا السلطعون ومزيج الخيار مع المايونيز الحار + صلصة أونايجي



طبق كبير

892 **رول ميكس** 20 قطعة 137.00
تشكيلة من كاليفورنيا رول، رول روبان تمبورا، كاليفورنيا كرانشي، تمبورا خضار وماكي معمر مثل



رول مميزة

أربع أو ثماني قطع من لفائف السوشي المقلية المليئة بالأسماك أو المأكولات البحرية أو الخضار. مزين بمعجون الواسابي + زنجبيل مخلل

872 **رول كاتسو** 4 قطعة 38.00 8 قطعة 68.00
شرائح من الأفوكادو وسمك السلمون والتونة والهاماتشي مع المايونيز الياباني ملفومة ومخبوزة ثم مغلية حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. مغطاة بالمايونيز المشكل. صلصة أونايجي، مساجو، نوم معمر وكرات بصل مغلي

884 **تمبورا روبان** 4 قطعة 38.00 8 قطعة 64.00
مايونيز، إيني تمبورا وأموكادو مغطى بخلطة بذور السمسم

882 **تمبورا خضروات** 4 قطعة 34.00 8 قطعة 59.00
مزيج من الأفوكادو، الخيار، الجزر، لولو روسو ومغطى مع خليط التيمورا، مع المايونيز والنّوم المعمر

رول باردة

أربع أو ثماني قطع من لفائف الخضار ولحم السلطعون ملفومة بالأعشاب البحرية. مزين بمعجون الواسابي + زنجبيل مخلل

892 **كاليفورنيا كرانشي** 4 قطعة 36.00 8 قطعة 64.00
أصابع السلطعون الملفومة، الخيار والأفوكادو مغطاة برفائق التيمورا ومغطاة بالمايونيز الحار

893 **كاليفورنيا رول** 4 قطعة 34.00 8 قطعة 61.00
أصابع السلطعون، الخيار، الأفوكادو والمايونيز ملفومة مع بذور السمسم المختلطة

عصائر طازجة

الطاقة الخام هي القوة المحددة للفاواكه + الخضار غير المطبوخة. يعصر و يسكب طازج، كل واحد منكم 5 في اليوم

208 **تروبيكال** 39.00

مانجو، تفاح، برتقال

2223 **هاي فايف** 39.00

شمامه، اناناس، ليمون، تفاح، برتقال

202 **فواكه** 39.00

تفاح، برتقال، باشن فروت

203 **برتقال** 39.00

207 **كلين جرين** 39.00

كيوي، أفوكادو، تفاح

221 **بوزيتيف** 39.00

اناناس، سبانخ، ليمون البنزهير، خيار، تفاح

2206 **نوريش مينت** 39.00

تفاح، نعناع، ليمون البنزهير

204 **جزر** 39.00

مع الزنجبيل الطازج

مشروبات باردة

31.00 **عصير ليمون**

أصلي / نعناع / فراولة / باشن فروت / دراجون فيوجن / يوزو حامض

23.00 **شاي مثلج**

ليمون / خوخ

شاي واجاماما مثلج بالفراولة والمانجو 31.00

703 **كبير** 26.00

701 **عادي** 15.00

704 **كبير** 29.00

702 **عادي** 17.00

705 **كولا** 16.00

712 **كولا زبرو** 16.00

706 **كولا دايت** 16.00

708 **سبرايث** 16.00

707 **فانتا** 16.00

873 **جينجر ايل** 22.00

و لانتهااء...

دائما محال للحلوي. هذه المرة مع لمسة جديدة من النكهات الآسيوية الفريدة

130 **جيوزا التفاح والقرمفة** 38.00

خمسة قطع جيوزا مقرمشة محشوة بالتفاح الحلو والقرمفة الدافئة. مرشوشة بسكر القرمة ومقدمة مع معرمة من آيس كريم الفانيليا مزينة بعصن من التفاح

144 **كعكة الشوكولاتة المذابة** 38.00

طبقات من سبرونج الشوكولاتة، الشوكولاتة الداكنة وكريمة البندق. يقدم مع آيس كريم الفانيليا

145 **كاتسو الموز (ن)** 38.00

موز طازج ومغطى خبز البانكو المقرمش. يقدم مع آيس كريم الكراميل ومرشوش بصلصة التوفي الغنية

124 **موتشي (اطلبوا النكهة) (ن)** 46.00

ثلاث طيات صغيرة من البوظة ملفومة في طبقة من الأرز اللزج. تقدم مع صلصة الشوكولاتة

128 **كراميل مملّح (ن)** 36.00

ثلاث بولات من السمسم المكرمل والتوفي + صوص الزنجبيل



آيس كريم

731 **إسبريسو** 13.00

732 **إسبريسو مزدوج** 18.00

733 **أمريكانو** 20.00

735 **لاتيه** 20.00

737 **كابتشينو** 20.00

793 **ماكياتو** 20.00

740 **قهوة مثلجة** 20.00

واجاماما

اطباق جانبية + المشاركة

على البخار، ملفوفة، مطوية، أسياخ، استمتع لدينا اطباق صغيرة، مليئة بالنكهة + مثالية للمشاركة



باو

مقطعين من الخبز الآسيوي الرقيق مع اختيارك من الحشو

لحم البقر المشوي الكوري 44.00

بصل أحمر، سلطة سلو آسيوية، مايونيز سيرراتشا

9 دجاج عطر 44.00

مخلل آسيوي سلو، كرات، كزبرة

114 مزيج فطر 42.00

بادنجان بالية، كزبرة، مخلل آسيوي سلو.

جيوزا

خمس حبات من جيوزا المحشوة بالنكهة. يقدم مع صلصة

1000 **حديد** لحم واغيو + كيمتشى 49.00

مطهو على البخار ويقدم مع صلصة اليزو المنعشة

99 بط 45.00

مقلي حتى يصبح مقرمشاً ويقدم مع صلصة الكرز الطلو

102 روبيان 45.00

مقلية حتى تصبح مقرمشة وتقدم مع صلصة الزنجبيل + الخل المثلل

101 ياساي | خضار 43.00

مطهو على البخار جيوزا، تقدم مع صلصة الخل المثيلة

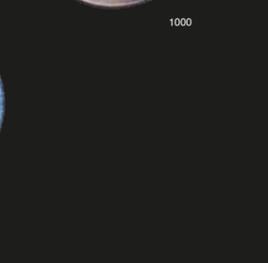
100 دجاج 45.00

مطهو على البخار ويقدم مع الفلفل الحار وفول الصويا + صلصة السمسم



1000 دجاج 45.00

جيوزا دجاج وباساي مطهو على البخار . جيوزا البط والروبيان المقلي مع صلصة هويسن وجيوزا



الاطباق الكلاسيكية

104 إدامامي، طريقتك 37.00

حبوب فول الصويا بالملح أو بملح التوم، الحار

استخرجها من كيسولاتها + استمتع

111 قرنبيط بانج بانج 36.00

قرنبيط مقرمش مغشى بصلصة الحارة مع البصل

الأحمر + الأخضر، مغشى بالزنجبيل الطازج + الكزبرة

103 إيبى كاتسو 49.00

روبيان مغشى باليانكو المقرمش، مغطاة بالكزبرة الطازجة

+ شريحة ليمون، يقدم مع صلصة الفلفل الحار + التوم

107 حبار الفلفل الأحمر (كالاماري مقلي) 49.00

الحبار المقلي المقرمش المميز الخاص بنا، مغمس في توابل

الشيشيمي، يقدم مع صلصة الفلفل الحار + الكزبرة

اكتشاف

999 حديد خضراوات ميسو 36.00
فلفل أحمر مقرمش وفاصولياء ناعمة ممزوجة بصلصة ميسو لوزة ولذيذة مع لمسة من الفلفل الحار والليمون، يعلوها الزنجبيل الطازج والبصل الأخضر.

حلو وحامض

دجاج مقرمش أو توفو مقلي في صلصة حلوة وحامضة.

مزين بقليل من مسحوق الفلفل الأحمر والبصل الأخضر

997 دجاج 45.00

سلك سمك 82.00

دجاج 75.00

قرع الجوز 67.00

39 روبيان 81.00

دجاج أو بادنجان مقلي مقرمش + مغشى باليانكو، مغمس في جوز الهند،

الفلفل الحار + مع ملح و الليمون، مزين بالكزبرة + يقدم مع

812 دجاج 44.00

بادنجان 42.00

983 سلطة سلو الآسيوية 36.00

جزرة، كرنب أحمر، خيار، بصل، نعناع، صلصة السمسم

البرتقالية، كزبرة، بذور السمسم المختلطة

199 روبيان بانج بانج عادي 56.00

مايونيز فايركراكز، بصل أحمر + أخضر، كزبرة، الفلفل الحار، الجير الطازج

للمشاركة

5001 روبيان بانج بانج غني 83.00

مايونيز فايركراكز، بصل أحمر + أخضر، كزبرة، الفلفل الحار، الجير الطازج

5002 طبق جيوزا 69.00

جيوزا دجاج وباساي مطهو على البخار . جيوزا البط والروبيان المقلي مع صلصة هويسن وجيوزا

5003 طبق كاتسو 67.00

دجاج كوكوبانكو مقلي، روبيان مقلي و حبار مقلي مع توابل

شيشيمي، يقدم مع الخل الحار وصلصة رامين الفلفل الحار

118 طبق باو 58.00
ثلاث قطع من لحم البقر المشوي الكوري مع الفطر، والدجاج العطرى مع المايونيز الحار



كاري

سواء كانت خفيفة + طيب الرائحة أو مليئة بالنكهة النارية، فإن الكاري الخاص بنا مليء بالنكهة

حديد كاري جوز الهند
غني بنكهة الحمضيات مع لمسة من الفلفل الحار، بروكلي طري، فاصولياء ناعمة، وكوسا، بجانب طبق من الأرز الأبيض. يقدم مع سلطة كول سلو آسيوية، براعم بالزلاء، وشريحة ليمون طازجة منعشة.
556 سمك 82.00
553 دجاج 75.00
555 قرع الجوز 67.00

الكاري التايلاندي الأحمر

كاري أحمر حار مطبوخ مع حليب جوز الهند وأوراق الليمون، يقدم مع

الفاصوليا الخضراء الطازجة + البادنجان والأرز الأبيض. مزين بالكزبرة والفلفل الحار وبذور السمسم

39 روبيان 81.00

دجاج أو بادنجان مقلي مقرمش + مغشى باليانكو، مغمس في جوز الهند،

الفلفل الحار + مع ملح و الليمون، مزين بالكزبرة + يقدم مع

رايسوكاري (كاري اصفر)

خفيف + حمضي، صلصة جوز الهند، باللاء خضراء، فلفل أحمر + أخضر،

بصل أحمر + أخضر، يقدم مع الأرز الأبيض، الفلفل الحار، الكزبرة، بذور

السمسم + شريحة ليمون طازجة

79 روبيان 81.00

دجاج 75.00

دجاج 74.00

93 روبيان 81.00

دجاج 73.00

لحم بقري 78.00

814 دجاج حلو + حامض 71.00

دجاج مقرمش في صلصة حلوة + حامضة مع الفلفل الأحمر + الأخضر

والبصل الأحمر، يقدم مع الأرز الأبيض مع رشة من مسحوق الفلفل الأحمر.

مايونيز فايركراكز، بصل أحمر + أخضر، كزبرة، الفلفل الحار، الجير الطازج

كاتسو

النكهات اليابانية الشهيرة، دجاج أو خضار مغشى بالكربسبي

فئات خبز اليانكو، مغطاة بالأرز الأبيض اللزج

صلصة كاتسو كاري، يقدم مع سلطة جانبية

+ مخلل ياباني

71 دجاج 83.00

دجاج 75.00

بطاطا حلوة، بادنجان،قرع

اجعل الكاتسو الخاص بك حار مقابل ٢ درهم

ارز كما أحبه **ابيض**(**ف**) على البخار / **بنّي** (**ف**) على البخار / **ابيض لزوج** (**ف**) على البخار



دونبورى

وعاء مملوء بالاروج، بروتين معبأ بالنكهة + خضروات على طبقه من الأرز المطهو على البخار

وعاء أرز جوتشوجانج

اختيارك من الدجاج أو الروبيان أو التوفو الحريري في صلصة جوتشوجانج

الحارة مع يوك تشوي والخيار المخلل وسلطة البصل + البصل الأحمر. يقدم

على أرز أبيض لزوج، مع البصل الأخضر وشرائح الفلفل الأحمر الحار ورشة من بذور

السمسم + مسحوق الفلفل الأحمر

روبان 81.00

دجاج 75.00

توفو 69.00

95 لحم مشوي علي الطريقة الكورية 83.00
شريحة لحم، مخزنة على طبقه من الأرز الأبيض مع فلفل أحمر + أخضر، بصل أحمر، بطاطا حلوة، قرع الجوز، فاصوليا إدامامى ويوك تشوي، مزين بالفلفل الحار الطازج + الكزبرة
99 لحم مشوي علي الطريقة الكورية 83.00
شريحة لحم، مخزنة على طبقه من الأرز الأبيض مع فلفل أحمر + أخضر، بصل أحمر، بطاطا حلوة، قرع الجوز، فاصوليا إدامامى ويوك تشوي، مزين بالفلفل الحار الطازج + الكزبرة
998 روبيان 81.00
999 دجاج 76.00
996 توفو 69.00

صدر دجاج مثلث + نودلز رامن يقدم في مرق دجاج غني مع داشى + ميسو، مغطاة براعم البازلاء والمينما + بصل أخضر

مقرمشة، ليمون البنزهير الطازج.



رامن + أواني ساخنة

ابتلع الشعيرة، ارتشف المرق، أطباقنا الشهيبة مغطاة بالبروتين + الخضار الطازجة

أواني ساخنة

مرق مستوح من المطبخ الكوري مع توكيوياك نامع وحريري، وقرع الجوز،

وجزر الشمندر، واليوك تشوي، والكيمتشى والبصل الأحمر. مزين بالجرجير

والكزبرة والفلفل الأحمر والبصل الأخضر، ومزين برشة من زيت الفلفل الحار.

على أرز أبيض لزوج، مع البصل الأخضر وشرائح الفلفل الأحمر الحار ورشة من بذور

السمسم + مسحوق الفلفل الأحمر

روبان 81.00

دجاج 76.00

توفو 69.00

82 حساء المأكولات البحرية بجوز الهند 89.00
جمبري، سلمون، حبار، اسكالوب + بلخ البحر، بروكلي، توابل، البصل الأخضر، نودلز الأرز، جوز الهند + شوربة خضار
894 برسكت لحم بقري 81.00
995 دجاج 76.00
996 توفو 69.00

صدر دجاج مثلث + نودلز رامن يقدم في مرق دجاج غني مع داشى + ميسو، مغطاة براعم البازلاء والمينما + بصل أخضر

مقرمشة، ليمون البنزهير الطازج.



دونبورى

نودلز تتضح من الشواية، يتم تقليبها بسرعة حتى تصبح نودلز

طرية ويبقى الخضار مقرمش

815 سوبا لحم البقري المقرمش 81.00

نودلز سوبا مطبوخة مع البيض، الكرات، براعم الفاصوليا، البصل الأخضر

والفلفل الحار، مغطاة بصلصة ترياكي حارة ومغطاة بالفلفل الحار + الكزبرة

باد تاي

نودلز الأرز المطبوخة في صلصة أماي مع البيض، براعم الفاصوليا، الكرات،

الفلفل الحار والأحمر + البصل الأخضر، مغشى بالبصل المقلي

والنعناع والكزبرة + شريحة ليمون طازج

48 دجاج روبيان 79.00
47 ياساي توفو 64.00
1147 ياساي توفو 64.00
تتم إزالة البيضة لجعلها نباتية

تيرياكي سوبا

نودلز سوبا مطبوخة في صلصة ترياكي وصلصة الكاري مع باللاء البازلاء، يوك

تشوي، أحمر + بصل أخضر، فلفل حار + براعم الفاصوليا، مغطاة

بالكزبرة + رشة من السمسم

سلمون 85.00

دجاج 79.00

توفو 64.00

دجاج 78.00

دجاج 73.00

دجاج 72.00

دجاج 77.00

دجاج 73.00

دجاج 70.00

دجاج 74.00

دجاج 77.00

دجاج 73.00

دجاج 70.00