

sides + sharing

steamed, wrapped, folded, skewered. enjoy our small plates. full of flavour + perfect for sharing



113

bao

two fluffy asian buns with your choice of filling

- 113

korean barbecue beef 32

slow-cooked, tender barbecue beef brisket with red onion, freshly pickled asian slaw + sriracha vegan mayo
- 115

mixed mushrooms 30

mixed mushrooms with crispy panko-coated aubergine + creamy vegan mayo. topped with coriander

our signature gyoza

five dumplings packed with flavour. served with a dipping sauce

- 99

duck 42

fried until crispy and served with a sweet cherry hoisin dipping sauce
- 101

yasai | vegetable 42

steamed green gyoza, served with a spiced vinegar dipping sauce
- 100

chicken 42

steamed and served with a chilli, soy + sesame dipping sauce



160

161

the classics



104

- 106

beef yakitori 42

beef skewers cooked in a spicy teriyaki sauce. sprinkled with mixed sesame seeds and served with schichimi
- 107

chilli squid 42

our iconic crispy fried squid, tossed in shichimi spice. served with a chilli + coriander dipping sauce
- 104

edamame, your way 29

pop them out of their pod + enjoy
simply salt / chilli + garlic salt
- 109

raw salad 18

mixed leaves, edamame beans, baby plum tomatoes, seaweed and pickled mooli, carrot and red onion, topped with fried shallots and finished with the wagamama house dressing

- 110

bang bang cauliflower 18

crispy cauliflower coated in our spicy firecracker sauce with red + spring onion. topped with fresh ginger + coriander

- 103

ebi katsu 42

butterflied prawns coated in crispy panko. topped with fresh coriander + a lime wedge. served with a chilli + garlic dipping sauce

- 120

seafood tom yum soup 29

sweet and tangy lemon grass soup topped with seafood, red onion and mushroom. garnished with coriander, lime and red chillies

- 114

chicken satay 38

marinated chicken skewers in a creamy cashew satay sauce

- 121

bang bang shrimps 33

crispy shrimps coated in a spicy firecracker mayonnaise. topped with spring onion, chilli and fresh lime

to discover

- new

sweet + sour

crispy chicken or tofu tossed in a tangy sweet + sour sauce. finished with a pinch of red pepper powder and spring onion
- 160

chicken 40
- 161

silken tofu 40

- 951

crispy chilli mushrooms 36

coated + fried crunchy oyster mushrooms. dusted with a red pepper powder and served with a chilli + coriander dipping sauce

- 111

roti + raisukatsu (v) 24

crisp + flaky asian flatbread warmed on the grill. served alongside our new raisukatsu sauce, bringing together the spice of our classic katsu + raisukaree flavours. topped with coriander cress + a drizzle of chilli oil

- 221

bang bang shrimp sharing plate 70

crispy prawns coated in a spicy firecracker mayonnaise. topped with spring onion, chilli and fresh lime



hot pots

the ultimate bowl of comfort. a steaming pot of warming broth packed with crunchy veg + the popular korean street food, tteokbokki

new

hot pot

a korean inspired broth with soft + silky tteokbokki, butternut squash, mangetout, bok choy, kimchee + red onion. topped with coriander cress, red chilli + spring onion. finished with a drizzle of chilli oil

32

teriyaki beef brisket

90

33

chicken

70

34

tofu

55



donburi

a bowl full of soul. flavour-packed protein + vegetables on a bed of steaming rice

gochujang rice bowl

your choice of chicken or silken tofu coated in a spicy gochujang sauce with bok choy, pickled cucumber, snow onion slaw + red onion. served on a bed of sticky white rice. finished with spring onion, sliced red chilli and a sprinkle of sesame seeds + red pepper powder

53

chicken

68

55

silken tofu

56

54

shrimp

68

teriyaki

your choice of beef or chicken coated in teriyaki sauce on a bed of sticky white rice, shredded carrots, seasonal greens + spring onion. sprinkled with sesame seeds and served with a side of kimchee

69

beef brisket

54

70

chicken

49

60

sweet + sour chicken

65

crispy chicken in a sweet + sour sauce with red + green peppers and red onion. served with a dome of white rice with a sprinkle of red pepper powder. garnished with lotus root, spring onion and ginger

make your teriyaki hot for free

customise my rice
white (vg) steamed / brown (vg) slightly nutty / sticky white (vg)

curry

whether mild + fragrant or packing a fiery punch, our curries are full of flavour

firecracker

a bold + fiery favourite. served with mangetout, red + green peppers, white + spring onion and hot red chillies. topped with a dome of white rice, sesame seeds, shichimi + a fresh zingy lime wedge

93

shrimp

72

92

chicken

68

raisukaree

mild + citrusy. a fragrant coconut sauce, mangetout, red + green peppers and red + spring onion. served with a dome of white rice, chilli, coriander, sesame seeds + a fresh zingy lime wedge

79

shrimp

72

75

chicken

68

kare lomen

udon noodles in a fragrant coconut sauce with a warm chilli kick. topped with beansprouts, cucumber, coriander + a fresh lime wedge

58

shrimp

67

57

chicken

64

katsu

iconic japanese flavours. chicken or vegetables coated in crispy panko breadcrumbs. topped with sticky white rice + an aromatic katsu curry sauce. served with a dressed side salad + japanese pickles

71

chicken

62

72

yasai

54

73

grilled chicken

52

sweet potato, aubergine + butternut squash

make your katsu hot for free

soulful bowls

a collection of bright bowls to nourish the soul

katsu salad

chicken or aubergine coated in crispy panko breadcrumbs, tossed with dressed mixed leaves, apple slices, cucumber, edamame beans, pickled asian slaw, seasonal greens, japanese pickles, red chilli + coriander. served with a side of curried salad dressing

74

chicken

63

80

yasai | aubergine

58

customise my rice
white (vg) steamed / brown (vg) slightly nutty / sticky white (vg) white



222

ramen

slurp the noodles. sip the broth. our hearty bowls are topped with protein + fresh vegetables

new tom yum

a thai inspired sweet and tangy soup with coconut and lemongrass. noodles topped with mushrooms, red + spring onion, cherry tomatoes and bean sprouts. garnished with coriander + mint

222 prawn 45

220 chicken 45

tantanmen

ramen noodles submerged in an extra rich chicken broth. topped with menma, kimchee + half a tea-stained egg. garnished with spring onion, coriander + chilli oil

30 beef 69

31 chicken 54

20 grilled chicken 49

marinated chicken breast + ramen noodles served in a rich chicken broth with dashi + miso. topped with seasonal greens, menma + a spring onion garnish

chilli

ramen noodles submerged in a spicy broth topped with red + spring onion, beansprouts, coriander, chilli + a fresh lime wedge

24 beef 63

25 chicken 58

23 kare burosu 56

shichimi-coated silken tofu + udon noodles submerged in a curried vegetable broth. topped with wok-fried mixed mushrooms, seasonal greens, shredded carrots and a chilli + coriander garnish

gyoza ramen

steamed gyoza, served with a hearty vegetable broth, roasted bok choy + chilli sambal paste. topped with spring onion, coriander + chilli oil. served with a side of chilli, soy + sesame dipping sauce

371 chicken 66

with ramen noodles + half a tea-stained egg

211 yasai | vegetable 64

with udon noodles. the egg has been removed

21 wagamama's own 64

grilled chicken, chikuwa, tail-on shrimp and shell-on mussels on top of noodles in a rich chicken broth with dashi and miso. topped with half a tea-stained egg, menma, wakame, spring onions and pea shoots

customise my broth

light vegetable (vg) or chicken

spicy vegetable (vg) or chicken with chilli

rich reduced chicken broth with dashi + miso

extras

350 garlic fried rice 18

with spring onion, egg and crispy fried onions

301 extra noodles 7

306 kimchee 15

spicy fermented cabbage + radish with garlic

305 tea-stained egg (v) 6



51

teppanyaki

noodles sizzling from the grill. turned quickly so the noodles are soft and the vegetables stay crunchy

51 beef brisket crispy soba 78

soba noodles cooked with egg, leeks, beansprouts, spring onions and chilli. drizzled with a spicy teriyaki sauce and topped with chilli + coriander

pad thai

rice noodles cooked in amai sauce with egg, beansprouts, leeks, chilli and red + spring onion. topped with fried onions, mint, coriander + a fresh lime wedge

48 chicken + shrimps 68

47 yasai | tofu (v) 58

1147 yasai | tofu 58

egg removed to make vegan

45 teriyaki steak soba 71

soba noodles cooked in teriyaki sauce and curry oil with mangetout, bok choy, red + spring onion, chilli + beansprouts. topped with coriander + a sprinkle of sesame seeds

yaki soba

soba noodles cooked with egg, peppers, beansprouts and white + spring onion. topped with crispy fried onions, pickled ginger and sesame seeds

40 chicken + shrimps 68

41 yasai | mushroom 55

choose udon noodles or rice noodles + remove the egg to make this dish suitable for a vegan diet

86 beef brisket bulgogi 65

soba noodles cooked in a sesame + bulgogi sauce with kimchee + spring onions. served with half a tea-stained egg

allergies + intolerances if you have a food allergy or intolerance, or need help accessing our allergen information, please let your server know before you order, every time you visit. the manager on duty will personally take and serve your order, whilst the kitchen manager will personally prepare your food as you require. this may mean that your meal may take a little longer than normal to prepare. whilst we take every care to prevent cross-contamination, we cannot guarantee that your dish will be free from allergenic ingredients as our food and drinks are prepared in busy kitchens where cross-contamination may occur. our menu descriptions do not include all ingredients.

we have a dedicated kid-friendly menu for our little noodlers



urumaki

eight pieces of medium inside out sushi rolls garnished with wasabi paste and ginger

892 **crunchy california** **49**

rolled crabstick, cucumber and avocado coated with tempura flakes and drizzled with spicy mayo

881 **cherry blossom** **50**

rolled fried breaded shrimps, cucumber and avocado, topped with surimi, cherry blossom sauce, yakitori sauce, sriracha and mixed sesame seeds

899 **volcano maki** **54**

rolled breaded shrimp and avocado coated with togarashi and chives, topped with chopped kani and cucumber mix, drizzled with spicy mayo and teriyaki sauce

902 **dragon roll** **54**

breaded shrimps rolled with cucumber and topped with avocado, orange tobiko, spicy mayo and teriyaki sauce



892



899



881



902

allergies + intolerances

if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let your server know every time you visit, before you order. the manager on duty will personally take and deliver your order, whilst the kitchen manager will personally prepare your food as you require. this may mean that your meal may take a little longer than normal to prepare, whilst we take every care to prevent cross-contamination. please note, we cannot guarantee that your dish will be free from allergenic ingredients, as dishes are prepared in areas where these ingredients are present





131

and to finish...

always room for dessert. this time with a fresh twist + the unique flavours of asia

131 white chocolate + ginger cheesecake (v) 28

a creamy cheesecake with a biscuit base and a zingy ginger twist. drizzled with a rich toffee sauce and dusted with ginger icing sugar

144 chocolate layered cake 28

layers of chocolate sponge, dark chocolate parfait + hazelnut cream, served with vanilla ice cream

142 banana katsu 30

fresh banana coated in crispy panko breadcrumbs. served with salted caramel ice cream and drizzled with a rich toffee sauce

124 mochi (ask for flavour) 36

three little balls of ice cream wrapped in a layer of sticky rice. served with chocolate sauce

- / matcha
- / coconut
- / sesame, mango



142

ice cream + sorbet

146 ice cream and bao 24

fried + sugar coated bao bun filled with ice cream + toffee caramel sauce, garnished with fresh mint

128 salted caramel ice cream 28

three scoops drizzled with toffee sauce + garnished with fresh mint

hot drinks

end your meal with satisfying sipping

tea

782 ginger + lemon grass 12

761 flavored black tea pot 12

784 mint tea pot 12

762 jasmine tea pot 12

coffee

a medium roast coffee blend for a smooth + mellow finish

731 espresso arabica 100% 20

a concentrated form of coffee brewed with high preassure hot water and finely ground coffee beans

732 double espresso arabica 100% 26

double shot espresso

733 filtered coffee 22

espresso shots topped with water to produce light layer of crema

734 spanish latte 24

a sweet, creamy coffee made with espresso, and condense milk

735 coffee latte 24

classic espresso balanced with steam milk and topped with a layer of foam

737 cappuccino classic 24

made up of a perfect balance of espresso, poured with more steamed milk and thick foam

736 wet cappuccino 24

made up of a perfect balance of espresso, poured with more steamed milk and less foam

740 frappuccino 24

flavored with vanilla base milk blended with ice and topped with chantilly cream

- / strawberry
- / vanilla
- / chocolate



144

الأطباق الجانبية + للمشاركة

استمتع بأطباقنا الصغيرة، مليئة بالنكهة + مثالية للمشاركة، محضرة على البخار، ملفوفة، مطوية.



١١٣

باو

قطعتين من الخبز الآسيوي الرقيق مع اختيارك من الحشوة

١١٣ لحم البقر المشوي الكوري ٣٢

لحم صدر البقر المشوي الطري المصهو ببطء مع البصل الأحمر، سلو آسيوي مخلل طازج + مايونيز سريراتشا النباتي

١١٥ فطر مشكل ٣٠

فطر مشكل مع بادنجان مقرمش مغطى بالبانكو + مايونيز نباتي كريمي، مغطاة بالكزبرة

الجيوزا الخاصة بنا

خمس حبات من الجيوزا المحشية، تقدم مع صلصة للخمس

٩٩ البط ٤٢

مقلي حتى يصبح مقرمشًا ويقدم مع صلصة غمس الكرز الحلو

١٠١ ياساي | الخضار ٤٢

جيوزا خضراء على البخار، تقدم مع صلصة الخل المتبلية

١٠٠ دجاج ٤٢

مطهو على البخار ويقدم مع الفلفل الحار والصويا + صلصة السمسم



١٦٠

الأطباق الكلاسيكية

١٠٦ لحم بقر ياكيتوري ٤٢

أسياخ لحم بقري مشوية مع صلصة التريايكي الحارة، يرش مع بذور السمسم ويقدم مع الشيشيمي

١٠٧ حبار حار ٤٢

حبار مقلي مقرمش المميز الخاص بنا، مغمس في توابل الشيشيمي، يقدم مع صلصة الفلفل الحار + الكزبرة

١٠٤ ادامامي، على طريقتك ٢٩

استمتع ببساطة الملح / الفلفل الحار + ملح الثوم

١٠٩ سلطة نيئة ١٨

أوراق مشكلة، فول الصويا، طماطم صغيرة، أعشاب بحرية ومخلل مولاي، جزر وبصل أحمر، مغطاة بالبصل المقلي ومزينة بصلصة واجاماما

١١٠ بانغ بانغ قرنبيط ١٨

قرنبيط مقرمش مغطى بصلصة الفايبر كراكير الحارة مع البصل الأحمر + الأخضر، مغطى بالزنجبيل الطازج + الكزبرة

١٠٣ إيببي كاتسو ٤٢

روبيان باترفلاي مغطى بالبانكو المقرمش، مغطاة بالكزبرة الطازجة + ليمون أخضر، يقدم مع صلصة الفلفل الحار + الثوم

١٢٠ حساء توم يم بالمأكولات البحرية ٢٩

حساء عشبة الليمون الحلوة والمنعشة تحتوي على المأكولات البحرية والبصل الأحمر والفطر. مزين بالكزبرة والليمون والفلفل الأحمر

١١٤ دجاج ساتاي ٣٨

أسياخ دجاج متبلية في صلصة ساتاي كاجو الكريمية

١٢١ بانغ بانغ الروبيان ٣٣

روبيان مقرمش مغطى بالمايونيز الحار، مغطاة بالبصل الأخضر والفلفل الحار والليمون الطازج

للإستكشاف

جديد حلو وحامض

الدجاج أو التوفو المقلي مع صلصة حلو وحامض بودرة الفلفل الأحمر مزينة بالبصل الأخضر

١٦١ دجاج ٤٠ ١٦١ توفو ٤٠

٩٥١ فطر مع الفلفل الحار مقرمش ٣٦

فطر المحار المقرمش والمقلي، مع بهار الفلفل الأحمر ويقدم مع صلصة الفلفل الحار + الكزبرة

١١٣ روتي + ريسوكاتسو (ن) ٢٤

خبز آسيوي مشوي، يقدم مع صلصة الريسوكاتسو، تجمع بين التوابل الكلاسيكية. كاتسو + نكهات راييسوكاري، مغطاة بالكزبرة + القليل من زيت الفلفل الحار

١٢١ طبق بانغ بانغ روبيان للمشاركة ٧٠

روبيان مقرمش مغطى بالمايونيز الحار ومغطى بالبصل الأخضر والفلفل الحار والليمون الطازج



١٦١



٥٣

دونبوري

وعاء مليئ بالبروتين + خضار على طبقة من الأرز المطهو على البخار

جوتشوجانج

اختيارك من الدجاج، الروبيان أو التوفو المغطى بصلصة جوتشوجانج الحارة بوك تشوي طازج، خيار مخلل، سلو بصل + بصل أحمر. يقدم على الأرز الأبيض اللزج. مع البصل الأخضر، فلفل أحمر مقطع شرائح، ورشة سمسم + بهار الفلفل الأحمر

٥٣ دجاج ٦٨ ٥٥ التوفو الحريري ٥٦ ٥٤ روبيان ٦٨

ترياكلي

اختيارك من لحم بقر بريسكت أو الدجاج المغطى بصلصة الترياكلي على طبقة من الأرز الأبيض اللزج، جزر مبشور، خضروات موسمية + بصل أخضر. يرش بذور السمسم ويقدم مع طبق جانبي من الكيمتش

٦٩ لحم بقر بريسكت ٥٤ ٧٠ دجاج ٤٩

٦٠ دجاج حلو+ حامض ٦٥

دجاج مقرمش في صلصة حلوة + حامض مع الفلفل الأحمر + بصل أحمر وأخضر. يقدم مع الأرز الأبيض مع رشة من بهار الفلفل. مزين بجذور اللوتس والبصل الأخضر والزنجبيل

اجعل الترياكلي الخاص بك حار مجانًا

قم باختيار نوع الأرز الذي تفضله

أبيض (ن ص) على البخار/ بني (ن ص) جوزي قليلاً / أبيض لزج (ن ص) أبيض

أوعية للروح

مجموعة من الأوعية المناسبة لتغذية الروح

سلطة كاتسو

دجاج أو باذنجان مغطى بفتات خبز البانكو المقرمشة مع أوراق مشكلة، شرائح التفاح، الخيار، ادامامي فاصوليا، سلو أسوي مخلل، خضار موسمية، مخلل ياباني، فلفل أحمر + كزبرة. يقدم مع طبق جانبي من صلصة السلطة الكاري

٧٤ دجاج ٦٣

٨٠ باذنجان ياساي ٥٨



٣٣

الأوعية الحارة

من ألد الأطباق. وعاء بخاري من المرق الدافئ المليء بالخضروات المقرمشة + نكهات المأكولات الكورية الشهيرة، تيتوكبوكي

جديد وعاء حار

مرق مستوحى من المطبخ الكوري مع توكبوكي ناعم وحريري، قرع الجوز، جزر الشمندر، البوك تشوي، كيمتشى وبصل أحمر. مزين بالجرجير، الكزبرة، الفلفل الأحمر والبصل الأخضر.

٣٢ لحم بقر ترياكلي ٩٠ ٣٢ دجاج ٧٠ ٣٤ توفو ٥٥

الكاري

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

فاير كراكير

يقدم مع بازلاء المانجيتوت + الخضراء، فلفل أبيض + بصل أخضر وفلفل أحمر حار. الأرز الأبيض، بذور السمسم، شيشيمي + شريحة ليمون طازجة

٩٣ روبيان ٧٢ ٩٢ دجاج ٦٨

ريسوكاري

معتدل + حمضي. صلصة جوز الهند الخاصة، بازلاء المانجيتوت + الخضراء، فلفل أحمر + بصل أخضر. يقدم مع الأرز الأبيض، فلفل حار، كزبرة، سمسم + شريحة ليمون طازج

٧٩ روبيان ٧٢ ٧٥ دجاج ٦٨

كاري لومن

نودلز أودون في صلصة جوز الهند الخاصة مع الفلفل الحار. مغطاة ببراعم الفاصوليا والخيار والكزبرة. شرائح الليمون

٥٨ روبيان ٦٧ ٥٧ دجاج ٦٤

كاتسو

النكهات اليابانية الشهيرة. دجاج أو خضار مغطى بالكربوبي فتات خبز البانكو. مغطاة بالأرز الأبيض اللزج + صلصة كاتسو كاري. يقدم مع سلطة جانبية + مخلل ياباني

٧١ دجاج ٦٢ ٧٢ ياساي ٥٤

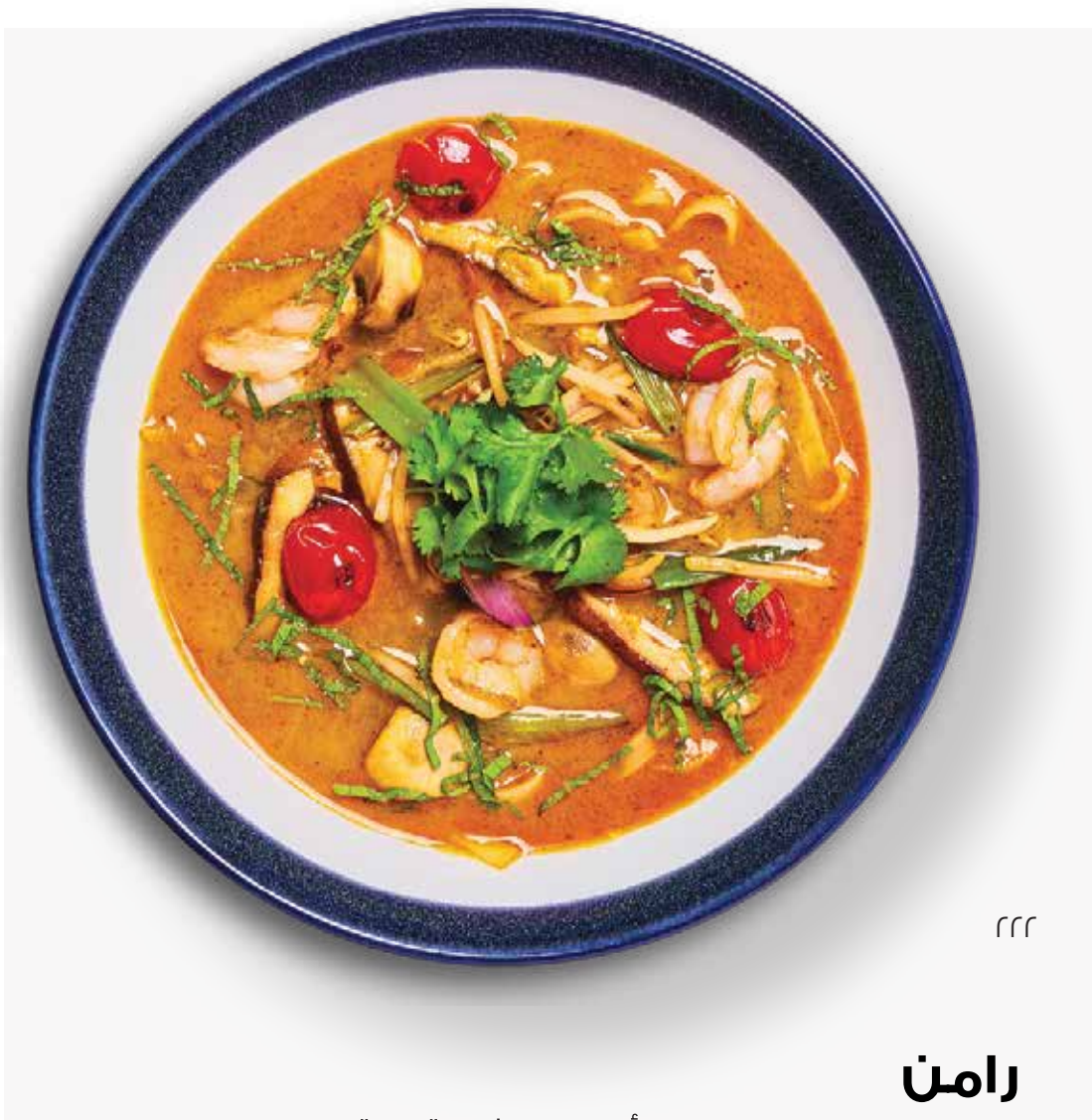
بطاطس حلوة والباذنجان + قرع الجوز

٧٣ دجاج مشوي ٥٢

اجعل الكاتسو الخاص بك حار مجانًا

قم باختيار نوع الأرز الذي تفضله

أبيض (ن ص) على البخار/ بني (ن ص) جوزي قليلاً / أبيض لزج (ن ص) أبيض



رامن

تناول النودلز، احتسي المرق، أطباقنا الشهية غنية بالبروتين + الخضار الطازجة

جديد **توم يم**

حساء كريمة جوز الهند مع عشبة الليمون. نودلز الأرز مغطاة بدجاج أو الروبيان مقلي، فطر، بصل أحمر + أخضر، طماطم كرزية وبراعم الفاصوليا، مزينة بالكزبرة والنعناع

٢٢٢ روبيان ٤٥ **٢٢٤ دجاج ٤٥**

تانتانمين

نودلز الرامن مع مرق الدجاج الغني، مغطاة بالمينما والكيمتشي + نصف بيضة ملطخة بالشاي، مزين بالبصل الأخضر والكزبرة + زيت الفلفل الحار

٣٠ لحم البقر بريسكت ٦٩ **٣١ دجاج ٥٤**

٢٠ دجاج مشوي ٤٩

صدر دجاج متبل + نودلز رامن يقدم في مرق دجاج غني مع داشي + ميسو. مغطاة بالخضروات الموسمية، مينما + بصل أخضر

حار

نودلز رامن مخمورة في مرق حار مغطاة بالبصل الأحمر + الأخضر، براعم الفاصوليا، كزبرة، فلفل حار + شريحة ليمون طازجة

٢٤ ستيك لحم بقر ٦٣ **٢٥ دجاج ٥٨**

٢٣ كاري بوروسو ٥٦

توفو حريري مغطى بالشيشيمي + أودون نودلز مخمورة في الكاري مرق الخضار، مغطاة بالفطر المقلي، خضروات موسمية وجزر ميشور وفلفل حار + كزبرة للتزيين

جيوزا رامن

جيوزا مطهوة على البخار، تقدم مع مرق الخضار اللذيذ، وبوك تشوي المحمص + معجون الفلفل الحار. مغطى بالبصل الأخضر والكزبرة + زيت الفلفل الحار. يقدم مع جانب من الفلفل الحار وفول الصويا + صلصة السمسم

٣٧١ دجاج ؟ ٦٦

مع رامن نودلز + نصف بيضة ملطخة بالشاي

٢١ رامن واجاماما ٦٤

دجاج مشوي، شيكوا، روبيان بالذيل ويبلح البصر فوقها نودلز في مرق دجاج غني مع داشي وميسو. تعلوها نصف بيضة ملطخة بالشاي، مينما، واكامي، بصل أخضر وبراعم البازلاء

قم باختيار نوع المرق الذي تفضله

خفيف خضار (ن ص) أو دجاج

حار خضار (ن ص) أو دجاج مع الحار

غني مرق دجاج مخفض مع داشي + ميسو



تتيانياكي

نودلز من الشواية، يتم تقليها بسرعة حتى تصبح النودلز طرية وتبقى الخضار مقرمشة

٥١ لحم بقر بريسكت كرسبي سوبا ٧٨

نودلز سوبا مطبوخة مع البيض، الكراث، براعم الفاصوليا، بصل أخضر وفلفل حار، صلصة ترياكي حار ومغطاة بالفلفل الحار + الكزبرة

باد تي

نودلز الأرز المطبوخة في صلصة أماي مع البيض، براعم الفاصوليا، الكراث، فلفل أحمر + بصل أخضر، مغطاة بالبصل المقلي والنعناع والكزبرة + شريحة ليمون طازج

٤٨ دجاج + روبيان ٦٨ **٤٧ ياساي | توفو (ن) ٥٨**

١١٤٧ ياساي | توفو ٥٨

تم إزالة البيضة

٤٥ ترياكي ستيك سوبا ٧١

نودلز سوبا مطبوخة في صلصة ترياكي وزيت الكاري مع البازلاء، بوك تشوي، بصل أحمر + أخضر، فلفل حار + براعم الفاصوليا، تعلوها كزبرة + رشة من السمسم

ياكي سوبا

نودلز سوبا مطبوخة مع البيض والفلفل وبراعم الفاصوليا، بصل أبيض + أخضر، مغطاة بالبصل المقلي المقرمش، زنجبيل مخلل وبذور السمسم

٤٠ دجاج + روبيان ٦٨

٤١ ياساي | فطر ٥٥

اختر نودلز الأودون أو نودلز الأرز + تم إزالة البيضة لجعل هذا الطبق مناسبًا لنظام غذائي نباتي

٨٦ لحم بقر بريسكت بولجوجي ٦٥

نودلز سوبا مطبوخة بالسمسم + صلصة بولجوجي مع الكيمتشي + بصل أخضر. يقدم مع نصف بيضة ملطخة بالشاي

الإضافات

٣٥٠ أرز مقلي باللثوم ١٨

مع البصل الأخضر والبيض والبصل المقلي المقرمش

٣١ اكسترا نودلز ٧

٣٦ كيمتشي ١٥

ملغوف مختمر حار + فجل باللثوم

٣٥ بيضة ملطخة بالشاي (ن) ٦

الحساسية وعدم المقدرة على هضم أطعمة معينة

لو كنت تعاني حساسية من طعام معين أو غير قادر على هضم أطعمة معينة، يرجى

إعلام النادل قبل طلب الطعام ليتمكن من اقتراح أفضل الأطباق لنوفر لكم طبقا خاليا من الغلوتين، لمزيد من المعلومات يرجى الإستفسار لدى النادل تحضر أطباقنا في أماكن فيها مكونات قد يعاني البعض حساسية منها. لذلك، لا يمكن أن نضمن أن تكون أطباقنا خالية تماما من هذه المكونات في حين نسعى إلى التخلص من الأصناف والعظام الصغيرة في أطباقنا، هنالك فرصة ضئيلة أن يبقى بعض منها في الطبق

لدينا قائمة طعام مناسبة للأطفال



اوروماكي

ثمانى قطع من لفائف السوشي متوسطة الحجم مع الواسابي والزنجبيل

٨٩٢ كرانشي كاليفورنيا ٤٩

سلطعون، خيار، وأفوكادو ملفوفة ومغطاة برفائق التمبورا مع المايونيز الحار

٨٨١ تشيري بلوسوم ٥٠

روبيان مغلي، خيار وأفوكادو، ملفوفة ومغطاة بالسوريومي، صلصة تشيري بلوسوم، صلصة ياكيتوري، سريراتشا وبذور السمسم المختلفة

٨٩٩ فولكانو مكي ٥٤

روبيان باليقسماط والأفوكادو مغطاة بالتوجاراشي والثوم المعمر، وبمزيج الكاني والخيار المفروم مع المايونيز الحار وصلصة التريكي

٨٨٢ ياساي كيمتشي مكي (ن) ٥١

كوسا مخبوز مع الخيار والأفوكادو، مغطاة بالكيمتشي والمايونيز سريراتشا

٩٠٢ دراغون رول ٥٤

روبيان باليقسماط والخيار ملفوفة ومغطاة بالأفوكادو، توبيكو البرتقال، مايونيز حار وصلصة التريكي



٨٩٢



٨٨١



٨٩٩



٩٠٢

الحساسية وعدم المقدرة على هضم أطعمة معينة

لو كنت تعاني حساسية من طعام معين أو غير قادر على هضم أطعمة معينة، يرجى إعلام النادل قبل طلب الطعام ليتمكن من اقتراح أفضل الأطباق لنوفر لكم طبقا خاليا من الغلوتين، لمزيد من المعلومات يرجى الإستفسار لدى النادل تحضر أطباقنا في أماكن فيها مكونات قد يعاني البعض حساسية منها. لذلك، لا يمكن أن نضمن أن تكون أطباقنا خالية تماما من هذه المكونات في حين نسعى إلى التخلص من الأصداف والعظام الصغيرة في أطباقنا، هنالك فرصة ضئيلة أن يبقى بعض منها في الطبق

لدينا قائمة طعام مناسبة للأطفال





المشروبات الساخنة

قم بإنهاء وجبتك باحتساء مشروب لذيذ

الشاي

زنجبيل + عشبة الليمون ١٢ ٧٨٢

إبريق شاي بالنعناع ١٢ ٧٨٤

إبريق شاي الياسمين ١٢ ٧٦٢

إبريق شاي أسود ١٢ ٧٦١

القهوة

مزيج من القهوة متوسطة للحصول على لمسة نهائية ناعمة

اسبريسو ارابيكا ١٠٠٪ ٢٠ ٧٣١
قهوة مركزة ومخمرة بالضغط العالي الساخن
مع حبوب البن المطحونة ناعم

دوبل اسبريسو ارابيكا ١٠٠٪ ٢٦ ٧٣٢
دوبل شوت اسبريسو

قهوة مفلترة ٢٢ ٧٣٣
شوت اسبريسو مغطاة بالماء لإنتاج طبقة خفيفة من الكريمة

لاتيه اسباني ٢٤ ٧٣٤
قهوة حلوة وكريمية محضرة من الإسبريسو والحليب المكثف

لاتيه ٢٤ ٧٣٥
إسبريسو كلاسيكي متوازن مع الحليب المبخر ومغطى بطبقة من الرغوة

كلاسيك كابتشينو ٢٤ ٧٣٧
محضرة من توازن مثالي من الإسبريسو، مملوءة بالمزيد
حليب على البخار ورغوة سميكة

كابتشينو رطب ٢٤ ٧٣٦
محضرة من توازن مثالي من الإسبريسو، مملوءة بالمزيد
حليب على البخار ورغوة أقل

فرايتشينو ٢٤ ٧٤٠
بنكهة حليب الفانيليا الممزوج بالثلج ويعلوه كريم شانتيه

/ الفراولة
/ فانيلا
/ شوكولاتة

و لانتهاء...

يوجد هناك دائماً مكان للحلوى. هذه المرة بلمسة جديدة
+ نكهات آسيوية فريدة

تشيز كيك بالشوكولاتة البيضاء + الزنجبيل (ن) ٢٨ ١٣١
تشيز كيك كريمية على طبقة من البسكويت والزنجبيل. مزين بصلصة التوفي الغنية
مع سكر الزنجبيل

كيكة طبقات الشوكولاتة ٢٨ ١٤٤
طبقات من سبونج الشوكولاتة، بارفيه الشوكولاتة الداكنة + كريمة البندق، يقدم مع
آيس كريم الفانيليا

بانانا كاتسو ٣٠ ١٤٢
موز طازج مغطى بفتات خبز البانكو المقرمش. يقدم مع آيس كريم بنكهة الكراميل
المملح ومزين بصلصة التوفي الغنية

موتشي (اخترنكهتك) ٣٦ ١٢٤
ثلاث كرات صغيرة من الآيس كريم مغلفة بطبقة لرجة من الأرز. تقدم مع صلصة
الشوكولاتة

/ ماتشا
/ جوز الهند
/ السمسم، مانجو



١٤٢

آيس كريم + سوربيه

آيس كريم و باو ٢٤ ١٤٦
خبز باو مقلي + مغطى بالسكر ومحشو بآيس كريم + صلصة توفي كراميل،
مزين بالنعناع الطازج

آيس كريم كراميل مملح ٢٨ ١٢٨
ثلاث ملاعق مغطاة بصلصة التوفي



١٤٤