

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



104



161

to discover

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

111 roti + raisukatsu (v) 24

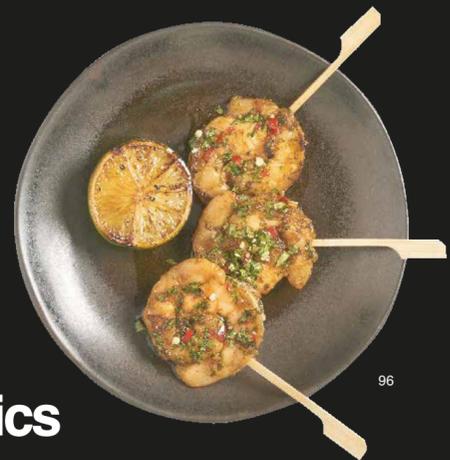
crisp + flaky asian flatbread warmed on the grill. served alongside our new raisukatsu sauce, bringing together the spice of our classic katsu + raisukaree flavours. topped with coriander + a drizzle of chilli oil

221 bang bang shrimp sharing plate 70

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

951 crispy chilli mushrooms 36

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



96

the classics

96 new lollipop prawn kushiyaki 45

three grilled prawn skewers, marinated in zesty lemongrass + chilli. served with a caramelised lime

114 chicken satay 38

marinated chicken skewers in a creamy cashew satay sauce

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

110 bang bang cauliflower 18

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

121 bang bang shrimps 33

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

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

(v) vegetarian

(vg) vegan

new

refreshed refreshed

may contain shell or small bones



65

curry

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

new coconut kare

rich + citrusy with a hint of chilli. tenderstem broccoli, fine beans and squash next to a dome of white rice. served with asian slaw, seasonal greens and a fresh zingy lime wedge

65 marinated chicken thigh 75

63 butternut squash 63

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

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 prawn 72

92 chicken 68

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

customise my rice

white (vg) steamed / **brown** (vg) slightly nutty / **sticky white** (vg) white



74



53

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 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

sticky white (vg) steamed / **white** (vg) steamed / **brown** (vg) slightly nutty

soulful bowls

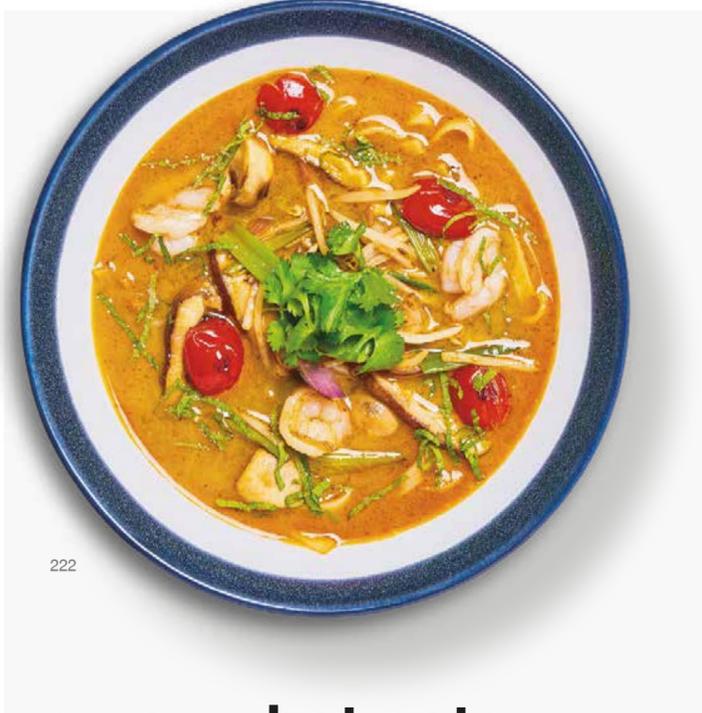
a collection of bright bowls to nourish the soul

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



222

ramen + hot pots

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

tom yum

a thai inspired sweet and tangy soup with coconut and lemongrass. rice 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

211 yasai | vegetable 64

with ramen noodles + half a tea-stained egg

with udon noodles

hot pot

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

33 chicken 70

34 tofu 55

21 wagamama's own 64

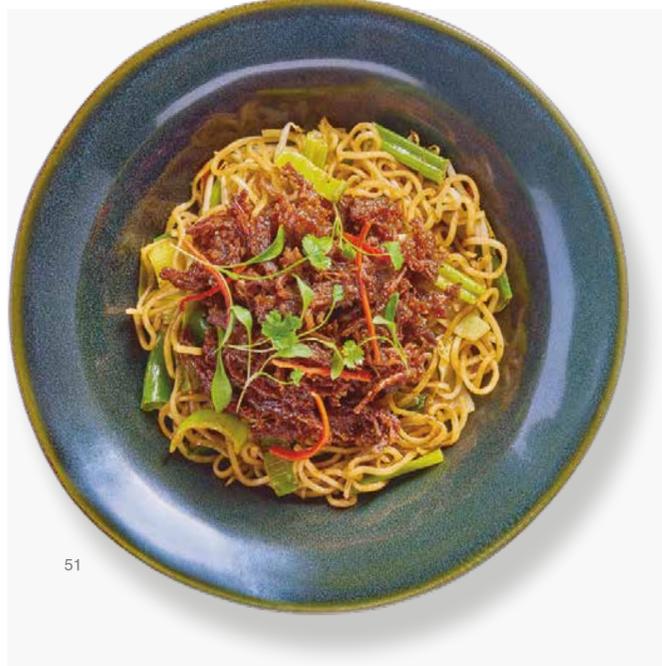
grilled chicken, chikuwa, tail-on shrimp and shell-on mussels on top of noodles in a rich chicken broth with dashi and miso. topped with half a tea-stained egg, menma, wakame, spring onions and seasonal greens

customise my broth

light vegetable (vg) or chicken

spicy vegetable (vg) or chicken with chilli

rich reduced chicken broth with dashi + miso



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, leek, 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
make vegan

teriyaki soba

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

45 steak 71

46 chicken 60

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

extras

350 garlic fried rice 18

with spring onion, egg and crispy fried onions

304 japanese pickles 5

303 chillies 3

301 extra noodles 7

302 miso soup 19

306 kimchee 15

spicy fermented cabbage + radish with garlic

300 sticky rice 8

305 tea-stained egg (v) 6

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 pressure 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



740

الأطباق الجانبية + المشاركة

مبخرة، ملفوفة، مطوية، مشواة. استمتع بأطباقنا الصغيرة مليئة بالنكهات + مثالية للمشاركة



١١٣

باو

رغيفان آسيويان طريان مع اختيارك من الحشوة

١١٣ لحم بريسكت بقري ٣٢

لحم صدر البقر المشوي ببطء، بصل أحمر، سلطة آسيوية مخلاة طازجة + مايونيز نباتي سيراشا

١١٥ فطر مشكل ٣

فطر مشكل مع بادنجان مغلف بالباناكو المقرمش. مايونيز نباتي كريمي. مزين بالكزبرة

الجيوزا الخاصة بنا

خمسة قطع جيوزا مليئة بالنكهات تُقدّم مع صلصة غمس

٩٩ بط ؟ ٤٢

مقلي حتى يصبح مقرمش ويُقدّم مع صلصة هويسين الكرز الطلوة

١٠١ اياساي | خضروات ٤٢

جيوزا خضراء مُبخّرة، تُقدّم مع صلصة خل مُتبّل للغمس

١٠٠ دجاج ٤٢

مُبخّر ويُقدّم مع صلصة الفلفل الحار، الصويا والسّمسم للغمس



١٠٤



١٦١

لاكتشاف

حلو + حامض

دجاج مقرمش أو توفو مغطى في صلصة حلوة وحامضة لاذعة. مع رشّة من مسحوق الفلفل الأحمر والبصل الأخضر

٦٠ دجاج ٤٠ | ٦١ توفو حريري ٤٠

١١١ روتي + رايسوكاتسو (ن) ٢٤

خبز آسيوي مشوي. يُقدّم جنباً إلى جنب مع صلصة رايسوكاتسو الجديدة، التي تجمع بين توابل كاتسو الكلاسيكية ونكهات رايسوكاري. مزينة بالكزبرة ورشّة من زيت الفلفل الحار

٢٢١ طبق للمشاركة من بانغ بانغ الروبيان ٧٠

روبيان مغطى بمايونيز حار. مزين بالبصل الأخضر والفلفل الحار والليمون الطازج

٩٥١ فطر حار مقرمش ٣٦

فطر المحار المقرمش متبل ومقلي. مغطى بمسحوق الفلفل الأحمر ويُقدّم مع صلصة غمس الفلفل الحار والكزبرة



٩٦

الأطباق الكلاسيكية

٩٦ جديد | لولي بوب روبان كوشياكي ٤٥

ثلاث أسياخ روبان مشوية، منقوعة في الليمون العشبي الحامض + الفلفل الحار. تُقدّم مع ليمون مكرمل

١١٤ ساتيه دجاج ؟ ٣٨

أسياخ دجاج منقوعة في صلصة ساتيه كاجو كريمية

١١٧ محار حار ٤٢

كاليمار مقلي، مغطى بتوابل شيشيمي. يُقدّم مع صلصة غمس محضرة من الفلفل الحار والكزبرة

١٠٤ إدامامي، بالطريقة التي تحبها ٢٩

أخرجها من غلافها واستمتع ملح بسيط / ملح الفلفل الحار والثوم

١١٠ بانغ بانغ قرنبيط ١٨

قرنبيط مغطى بصلصة الحار مع البصل الأحمر والبصل الأخضر. مزين بالزنجبيل الطازج والكزبرة

١١٣ إبي كاتسو ٤٢

روبيان مغطى بباناكو المقرمش. مزين بالكزبرة الطازجة + شريحة ليمون. يُقدّم مع صلصة غمس الفلفل الحار والثوم

١١٤ حساء توم يوم المأكولات البحرية ٢٩

حساء الليمون العشبي الحلو والحامض تحتوي على المأكولات البحرية، بصل أحمر وفطر. مزين بالكزبرة، الليمون والفلفل الأحمر

١٢١ بانغ بانغ روبان ٣٣

روبيان مقرمش مغطى بمايونيز حار. مزين بالبصل الأخضر، الفلفل الحار والليمون الطازج

١٠٩ سلطة نيئة ١٨

أوراق مشكّلة، حيوب إدامامي، طماطم صغيرة، طحالب بحرية ومخلل المولي، جزر بصل أحمر، مزينة بالبصل المقلي



٥٣

دونبوري

وعاء مليء بالروح. بروتين مليء بالنكهات + خضروات على الأرز المبضر

وعاء أرز جوتشوجانغ

اختيارك من الدجاج أو التوفو الحريري المغطى بصلصة جوتشوجانغ الحار مع بوك تشوي، خيار مخلل، سلطة البصل الأبيض والبصل الأحمر. يُقدّم مع الأرز الأبيض اللزج، ويزين بالبصل الأخضر، شرائح الفلفل الأحمر ورشة من بذور السمسم ومسحوق الفلفل الأحمر

٥٥ توفو حريري ٥٦ ٥٤ روبيان ٦٨ ٥٣ دجاج ٦٨

تيريياكي

اختيارك من اللحم البقري أو الدجاج مغطى بصلصة التيريياكي على الأرز الأبيض اللزج، جزر مبشور، خضروات موسمية، بصل أخضر. مُرشوشة ببذور السمسم ومقدمة مع جانب من الكيمتشي

٦٩ لحم بريسكت بقري ٥٤ ٧٠ دجاج ٤٩

٦٠ دجاج حلو وحامض ٦٥

دجاج مقرمش في صلصة حلو وحامض مع الفلفل الأحمر + الأخضر والبصل الأحمر. يُقدّم مع الأرز الأبيض مع رشة من مسحوق الفلفل الأحمر. مزين ببذور اللوتس، البصل الأخضر والزنجبيل

اجعل التيريياكي حاراً مجاناً

إختار الأرز الخاص بك

أبيض (ن ص) / مُبْخَر / بني (ن ص) / طعمه جوزي قليلاً / أبيض لزج (ن ص)

أوعية مليئة بالروح

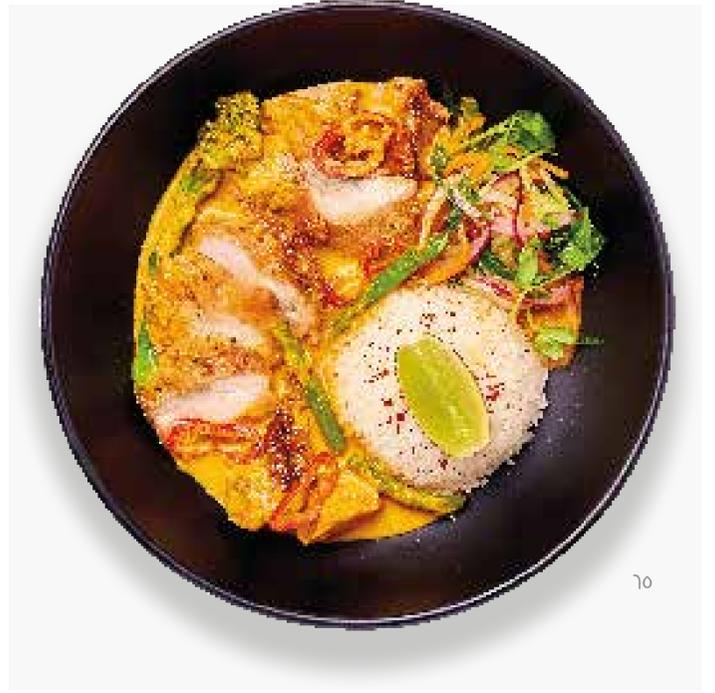
مجموعة من الأوعية اللذيذة لتغذية الروح

سلطة كاتسو

دجاج أو بادنجان مغطى ببقسماط بانكو المقرمش، مخلط مع أوراق الخس، شرائح التفاح، الخيار، فول إدامامي، سلطة أسبوية مخللة، خضروات موسمية، مخللات يابانية، فلفل أحمر حار وكزبرة. يُقدّم مع جانب من صلصة السلطة بالكاري

٧٤ دجاج ٦٣

٨٠ يساي | بادنجان ٥٨



٦٥

كاري

سواء كان معتدلاً وعطرياً أو حاراً وقويًا، أطباق الكاري لدينا مليئة بالنكهات

جديد - جديد كاري جوز الهند

غني وحمضي مع لمسة من الفلفل الحار. بروكلي طري، فاصوليا. خضروات موسمية وشرائح ليمون طازجة وحامضة

٦٥ دجاج متبل ٧٥ ٦٣ قرع بوتر نات ٦٣

رايسوكاري

معتدل وحمضي. صلصة جوز الهند العطرية، مانجيتوت، فلفل أحمر + أخضر وبصل أحمر + أخضر. يُقدّم مع الأرز الأبيض، فلفل حار، كزبرة، بذور سمسم وشرائح ليمون طازجة وحامضة

٧٩ روبيان ٧٢ ٧٥ دجاج ٦٨

فايركراكر

طبق جريء وحار. يُقدّم مع مانجيتوت، فلفل أحمر + أخضر، بصل أبيض + أخضر وفلفل حار أحمر. مزين بالأرز الأبيض، بذور سمسم، شيشيمي وشرائح ليمون طازجة وحامضة

٩٣ روبيان ٧٢ ٩٢ دجاج ٦٨

كاتسو

نكهات يابانية أيقونية. دجاج أو خضروات مغطاة باناكو المقرمش. مزينة بأرز أبيض لزج وصلصة كاتسو كاري عطرية. تُقدّم مع سلطة جانبية متبلّة ومخللات يابانية

٧١ دجاج ٦٢ ٧٢ ياساي ٥٦

٧٣ دجاج مشوي ٥٢ بطاطس حلوة، بادنجان وقرع الجوز

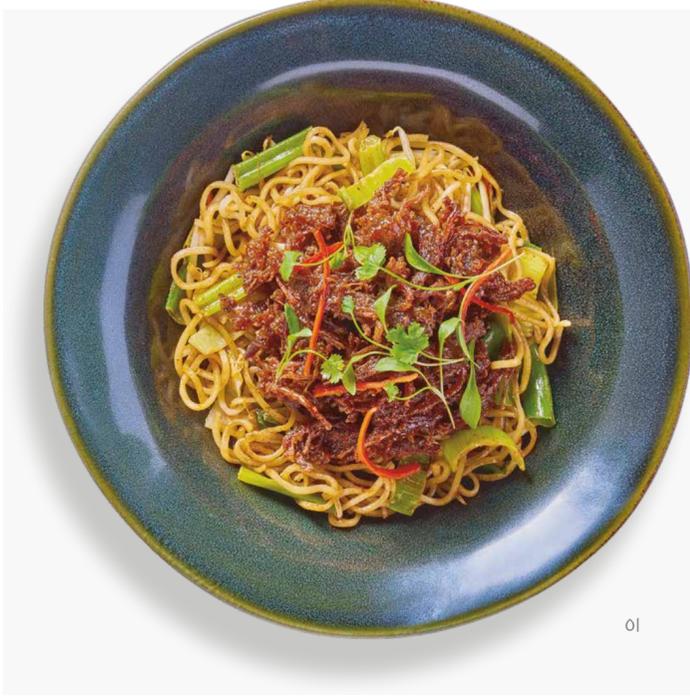
اجعل كاتسو الخاص بك حاراً مجاناً

إختار الأرز الخاص بك

أبيض (ن ص) / مُبْخَر / بني (ن ص) / طعمه جوزي قليلاً / أبيض لزج (ن ص)



٧٤



٥١

تبيانكي

نودلز من الشواية. يتم قلبها بسرعة بحيث تكون النودلز طرية وتبقى الخضروات مقرمشة.

٥١ لحم بريسكت بقري مقرمش ٧٨

نودلز سوبا مطهوه مع البيض، كراث، براعم الفاصوليا، بصل أخضر والفلفل الحار. مغطاة بصلصة التيرياكي حار ومرشوشة بالفلفل الحار والكزبرة.

باد تاي

نودلز الأرز مطهوه في صلصة أمان مع البيض، براعم الفاصوليا، الكراث، الفلفل الحار والبصل الأحمر + الأخضر. مغطاة بالبصل المقلي، النعناع، الكزبرة وقطعة من الليمون الطازج.

٤٨ دجاج + روبان ٦٨ ٤٧ يساي | توفو (نباتي) ٥٨ ١٤٧ يساي | توفو ٥٨

تم إزالة البيض جعلها نباتية

تيرياكي سوبا

نودلز سوبا مطهوه في صلصة تيرياكي وزيت الكاري مع مانجي توت، بوك تشوي، بصل أحمر + أخضر، فلفل حار وبراعم الفاصوليا. مغطاة بالكزبرة ورشة من بذور السمسم.

٤٥ ستيك ٧١ ٤٦ دجاج ٦٠

ياكي سوبا

نودلز سوبا مطهوه مع البيض، الفلفل، براعم الفاصوليا، والبصل الأبيض + الأخضر. مغطاة بالبصل المقلي المقرمش، الزنجبيل المخلل وبذور السمسم.

٤٠ دجاج + روبان ٦٨

٤١ يساي | فطر ٥٥

اختر نودلز أودون أو نودلز الأرز وازل البيض لجعل هذا الطبق مناسباً للنظام الغذائي النباتي.

٨٦ لحم بريسكت بقري بولغوفي ٦٥

نودلز سوبا مطهوه في صلصة السمسم والبولغوفي مع الكيمتشي والبصل الأخضر. يقدم مع نصف بيضة ملطخة بالشاي



٢٢٢

الرامن والأوعية الحارة

استمتع بالنودلز. تذوق المرق، أو عينتنا الغنية تحتوي على البروتين والخضروات الطازجة.

توم يام

حساء مستوحى من المطبخ التايلندي، حلو وحامض مع جوز الهند وعشب الليمون. شعيرية الأرز مغطاة بالفطر، البصل الأحمر + الأخضر، الطماطم الكرزية، نباتات الفاصوليا. مزينة بالكزبرة والنعناع.

٢٢٢ روبان ٤٥ ٢٢٠ دجاج ٤٩

تانتانمن

نودلز رامن مغموسة في مرق دجاج غني للغاية. مغطاة بالمنما، الكيمتشي ونصف بيضة ملطخة بالشاي. مزينة بالبصل الأخضر، الكزبرة وزيت الفلفل الحار.

٣٠ لحم بريسكت بقري ٦٩ ٣١ دجاج ٥٤

٢٠ دجاج مشوي ٤٩

صدر دجاج متبل ونودلز رامن مقدمة في مرق دجاج غني مع داشي وميزو. مغطاة بالخضروات الموسمية، المنما، وزينة من البصل الأخضر.

فلفل حار

نودلز رامن مغموسة في مرق حار، مغطاة بالبصل الأحمر + الأخضر، براعم الفاصوليا، الكزبرة، الفلفل الحار، وقطعة من الليمون الطازج.

٢٤ ستيك لحم بقري ٦٣ ٢٥ دجاج ٥٨

٢٣ كاري بوروسو ٥٦

صويا مع شيشي مغطاة بنولز أودون مغموسة في مرق خضار الكاري. مغطاة بالفطر المشكل المقلي في الووك، الخضروات الموسمية، الجزر المبشور، وزينة من الفلفل الحار والكزبرة.

رامن جيوزا

جيوزا مطهوه على البخار، مقدمة مع مرق خضار غني، بوك تشوي مشوي ومعجون السامبال الحار. مغطاة بالبصل الأخضر، الكزبرة وزيت الفلفل الحار. يُقدّم مع جانب من صلصة الغمس الحارة، الصويا، والسمسم.

٣٧١ دجاج ٦٠ ٢١١ يساي | خضروات ٦٤

مع نودلز رامن ونصف بيضة ملطخة بالشاي مع نودلز أودون

وعاء حار

مرق مستوحى من المطبخ الكوري مع توكوكوكي ناعم وحريري، فرع الجوزة، مانجي توت، بوك تشوي، كيمتشي، وبصل أحمر. مغطى بالكزبرة، الفلفل الأحمر، والبصل الأخضر. مع رشّة من زيت الفلفل الحار.

٣٣ دجاج ٧٠ ٣٤ توفو ٥٥

٢١ طبق واجاماما الخاص ؟ ٦٤

دجاج مشوي، تشيكوا، روبان بذيل وقواقع بلح البحر على نودلز في مرق دجاج غني مع داشي وميزو. مغطى بنصف بيضة ملطخة بالشاي، منما، واكامي، بصل أخضر وخضروات موسمية.

قم بإختيار المرق الخاص بك

مرق خضار خفيف (ن ص) أو دجاج

مرق خضار حار (ن ص) أو دجاج مع فلفل حار

مرق دجاج غني ومخفض مع داشي + ميسو

الإضافات

٣٠٤ مخللات يابانية ٥

٣٠٣ فلفل حار ٣

٣٠٢ حساء ميسو ١٩

٣٠٠ أرز لزج ٨

٣٥٠ أرز مقلي بالثوم ١٨

مع البصل الأخضر، البيض، والبصل المقلي المقرمش

٣٠١ نودلز إضافية ٧

٣٠٦ كيمتشي ١٥

مخلل الملفوف الحار والفجل مع الثوم

٣٠٥ بيضة ملطخة بالشاي (ن) ٦

الحساسيات وعدم التحمل

إذا كان لديك حساسية من الطعام أو عدم تحمل، أو تحتاج إلى مساعدة في الوصول إلى معلوماتنا حول المكونات المسببة للحساسية، يرجى إخبار النادل قبل أن تطلب، في كل مرة تزورنا. سيقوم المدير المسؤول شخصياً بأخذ وتقديم طلبك، بينما سيقوم الشيف بإعداد طعامك كما تطلب. قد يعني ذلك أن طعامك قد يستغرق وقتاً أطول من المعتاد للتحضير. أوصاف قائمتنا لا تشمل جميع المكونات.



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 بالسوريمي، صلصة تشيري بلوسوم، صلصة ياكيتوري، سريراتشا وبذور السمسم المختلطة

٨٩٩ فولكانو مكي ٥٤

روبيان باليقسماط والأفوكادو مغطاة بالتوجاراشي والثوم المعمر، وبمزيج الكاني والخيار المغروم مع المايونيز الحار وصلصة الترياكى

٩٠٢ دراغون رول ٥٤

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

٨٩٢



٨٩٩



٨٨١



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 تضمن 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





١٣١

المشروبات الساخنة

قم بإنهاء وجبتك باحتساء مشروب لذيذ

الشاي

٧٨٢ زنجبيل + عشبة الليمون ١٢

٧٨٤ إبريق شاي بالنعناع ١٢

٧٦٢ إبريق شاي الياسمين ١٢

٧٦١ إبريق شاي أسود ١٢

القهوة

مزيج من القهوة متوسطة للحصول على لمسة نهائية ناعمة

٧٣١ اسبريسو ارابيكا ٪١٠٠ ٢٠

قهوة مركزة ومخمرة بالضغط العالي الساخن مع حبوب البن المطحونة ناعم

٧٣٢ دوبل اسبريسو ارابيكا ٪١٠٠ ٢٦

دوبل شوت اسبريسو

٧٣٣ قهوة مفلترة ٢٢

شوت اسبريسو مغطاة بالماء لإنتاج طبقة خفيفة من الكريمة

٧٣٤ لاتييه اسباني ٢٤

قهوة حلوة وكريمية محضرة من الإسبريسو والحليب المكثف

٧٣٥ لاتييه ٢٤

إسبريسو كلاسيكي متوازن مع الحليب المبخر ومغطى بطبقة من الرغوة

٧٣٧ كلاسيك كابتشينو ٢٤

محضرة من توازن مثالي من الإسبريسو، مملوءة بالمزيد حليب على البخار ورغوة سميكة

٧٣٦ كابتشينو رطب ٢٤

محضرة من توازن مثالي من الإسبريسو، مملوءة بالمزيد حليب على البخار ورغوة أقل

٧٤٠ فرايتشينو ٢٤

بنكهة حليب الفانيليا الممزوج بالثلج ويعطوه كريم شانتيه

/ الفراولة
/ فانيليا
/ شوكولاتة



٧٤٠

و لانتهااء...

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

١٣١ تشيز كيك بالشوكولاتة البيضاء + الزنجبيل (ن) ٢٨

تشيز كيك كريمية على طبقة من البسكويت والزنجبيل. مزين بصلصة التوفي الغنية مع سكر الزنجبيل

١٤٤ كيك طبقات الشوكولاتة ٢٨

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

١٤٢ بانانا كاتسو ٣٠

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

١٢٤ موتشي (اختر نكهتك) ٣٦

ثلاث كرات صغيرة من الآيس كريم مغلفة بطبقة لزجة من الأرز. تقدم مع صلصة الشوكولاتة

/ ماتشا
/ جوز الهند
/ السمسم، مانجو



١٤٢

آيس كريم + سوريه

١٤٦ آيس كريم و باو ٢٤

خير باو مغلي + مغطى بالسكر ومحشو بايس كريم + صلصة توفي كراميل، مزين بالنعناع الطازج

١٢٨ آيس كريم كراميل مملح ٢٨

ثلاث ملاعق مغطاة بصلصة التوفي