

## 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

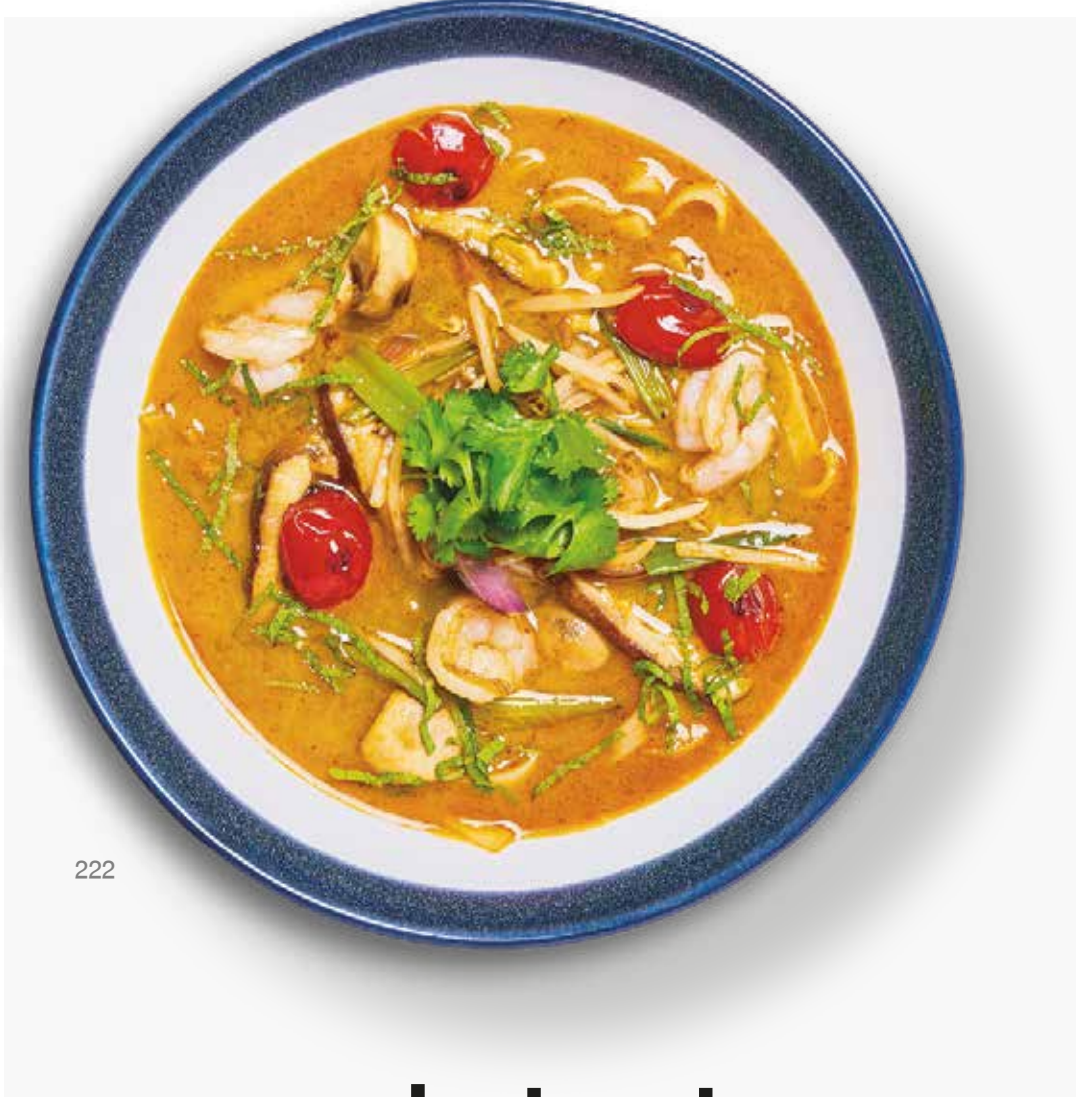
a collection of bright bowls to nourish the soul

### 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 بالرنجبيل 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. تقدّم مع سلطة جانبية متبلّة ومخللات يابانية

٧١ دجاج ٦٢ ٧٢ ياساي ٥٦

بطاطس حلوة، بادنجان وقرع الجوز

٧٣ دجاج مشوي ٥٢

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** لاتيه اسباني ٢٤

قهوة حلوة وكريمية محضرة من الإسبريسو والحليب المكثف

**٧٣٥** لاتيه 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 سميك

**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

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

**١٢٨** آيس كريم كراميل مملح ٢٨

ثلاث ملاعق مغطاة بصلصة التوفي