

wagamama

sides + sharing

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



112

bao

wo fluffy asian buns with your choice of filling

112

new

spicy teriyaki chicken 31

spicy teriyaki chicken, red pepper and a crunchy asian slaw. garnished with spring onion

113

korean barbecue beef 32

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

114

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 48

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 45

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



104



96

the classics

96

lollipop prawn kushiyaki 45

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

108

new

chicken yakitori 45

four marinated chicken skewers, glazed with a sticky miso sauce. garnished with coriander + sesame seeds

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

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

109

asian salad 26

tomatoes, edamame beans, wakame, pickled vegetables, mixed leaves, crispy shallots, and finished with wagamama house dressing

120

seafood tom yum soup 29

sweet and tangy coconut and lemongrass soup topped with seafood, red onion and mushrooms. garnish with coriander, lime and red chillies

221

bang bang shrimp sharing plate 70

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



208

to discover

new

hot honey fried chicken

coated in hot honey and your choice of sauce. topped with mixed pickles

208

teriyaki 46

207

yuzu 46

209

firecracker 46

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

121

bang bang shrimps 33

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



30



80

ramen

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

shrimps

60

220

chicken

60

- 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

370

duck

68

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 fresh 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
- # donburi
- a bowl full of soul. flavour-packed protein + vegetables on a bed of steaming rice
- 80

new

thai basil chicken

61

inspired by the aromatic thai dish, pad kraprow. tender chicken stir fried with thai basil, peppers and fine beans tossed in a sweet and savoury amai sauce. served on a bed of rice and topped with a fried egg. finished with a sprinkle of red pepper powder and coriander
- gochujang rice bowl

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

53

chicken

68

55

silken tofu

56

54

shrimps

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
sticky white (vg) steamed / **white** (vg) steamed / **brown** (vg) steamed
- # 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
-
- 74



65



51

curry

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

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 shrimp 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

73 grilled chicken 52

72 yasai 54

sweet potato, aubergine + butternut squash

make your katsu hot for free

customise my rice

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

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+ a spring

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 + shrimp 68

47 yasai | tofu (v) 58

1147 yasai | tofu 58
egg removed to make vegan

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 + shrimp 68

41 yasai | mushroom 55
choose udon noodles or rice noodles + remove egg to make vegan

teriyaki soba

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

45 steak 71

46 chicken 60

bulgogi

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

86 beef brisket 65

87 chicken 63

customise my noodles

soba (v) thin, contains wheat + egg

udon (vg) thick, contains wheat

extras

350 garlic fried rice 18
with spring onion, egg and crispy fried onions

303 chillies 3

300 sticky rice 8

302 miso soup 19

301 extra noodles 7

306 kimchee 6
spicy fermented cabbage + radish with garlic

305 tea-stained egg (v) 6

304 japanese pickles 5

(v) vegetarian

(vg) (vg) vegan

new new

refreshed

refreshed

?

may contain shell or small bones

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



131

and to finish...

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

131 white chocolate + ginger cheesecake 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



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

- 731 espresso arabica 100% 20**
- 732 double espresso arabica 100% 26**
- 733 filtered coffee 22**
- 735 coffee latte 24**
- 737 cappuccino classic 24**
- 782 ginger + lemon grass 12**
- 761 flavored black tea pot 12**
- 762 jasmine tea pot 12**

refreshing juices

raw energy is the rejuvenating power of fruits
+ vegetables. squeezed and freshly poured.
each nourishing you with 1 of your 5-a-day

large 28 | regular 24

03 orange
orange juice. pure + simple

08 tropical
mango. apple. orange juice

11 positive
pineapple. lime. spinach. cucumber. apple

14 power
spinach. apple. fresh ginger

01 up-beet
beetroot. red pepper. cucumber. ginger. apple

06 nourish mint
apple. mint. lemon

02 fruit
apple. orange. passion fruit

07 clean green
kiwi. avocado. apple

mocktails + mindful drinks

- 510 miyagi mojito 28**
- 511 coconut pina colada 35**
- 513 raspberry + lychee 35**
- 521 iced green lemonade 28**
- 523 watermelon fizz 30**
- 710 flavored tea peach 18**
- 711 flavored tea lemon 18**
- 722 strawberry lemonade 25**

soft drinks

still water

716 large 20 **715 regular 10**

sparkling water

704 large 18 **702 regular 12**

705 pepsi (free refill) 12

706 diet pepsi (free refill) 12

708 7 up (free refill) 12

709 diet 7 up 12

713 mirinda (free refill) 12

714 mountain dew (free refill) 12



urumaki

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

- 892

golden crispy maki roll

60
- rolled crabstick, cucumber and avocado coated with tempura flakes and drizzled with spicy mayo
- 881

sakura maki roll

65
- rolled fried breaded shrimps, cucumber and avocado, topped with surimi, yakitori and hot sriracha sauce

- 899

lava maki roll

65
- crispy shrimps and avocado roll topped with kani cucumber, spicy mayo and yakitori glaze

- 902

yakuza maki roll

68
- breaded shrimps and cucumber roll topped with creamy avocado, orange tobiko and yakitori glaze



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

واجاباما



واجاباما



١٣١

العصائر المنعشة

لطاقة الخام هي القوة المجددة للفواكه + خضار.
تعصر وتسكب طازجة. كل منها تغذيك بواحدة من
٥ حصص في اليوم

الكبير ٢٨ العادي ٢٤

٣. برتقال

عصير البرتقال. نقي + بسيط

٨. الاستوائي

مانجو. تفاح. عصير البرتقال

١١. الإيجابي

أناناس. ليمون. سيانخ. خيار. تفاح

١٤. الطاقة

سيانخ. تفاح. زنجبيل طازج

١. أب-بيت

جذور الشمندر. فلفل أحمر. خيار. زنجبيل. تفاح

٦. نورش مينت

تفاح. نعناع. ليمون

٢. فاكهة

تفاح. برتقال. باشن فروت

٧. أخضر نظيف

كيوي. أفوكادو. تفاح

الموكتيلات

٥١٠. مياجي موهيتو ٢٨

٥١١. جوز الهند بينا كولادا ٣٥

٥١٣. توت + ليتشي ٣٥

٥٢١. عصير ليمون اخضر مثلج ٢٨

٥٢٣. بطيخ فيز ٣٠

٧١٠. شاي بنكهة الخوخ ١٨

٧١١. شاي بنكهة الليمون ١٨

٧٢٢. عصير ليمون بالفراولة ٢٥

المشروبات الغازية

المياه العادية

٧١٦. كبير ٢٠ ٧١٥. عادي ١٠

مياه فوارة

٧٠٤. كبير ١٨ ٧٠٢. عادي ١٢

٧٠٥. بيبسي (إعادة تعبئة مجانية) ١٢

٧٠٦. بيبسي دايت (إعادة تعبئة مجانية) ١٢

٧٠٨. ٧ أب (إعادة تعبئة مجانية) ١٢

٧٠٩. ٧ أب دايت ١٢

٧١٣. ميرندا (إعادة تعبئة مجانية) ١٢

٧١٤. ماونتن ديو (إعادة تعبئة مجانية) ١٢

و لالنتهاء...

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

١٣١. تشيز كيك بالشوكولاتة البيضاء + الزنجبيل ٢٨

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

١٤٤. كيكة 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



آيس كريم + سوريه

١٤٦. آيس كريم و باو ٢٤

خبز باو مقلي + مغطى بالسكر ومحشو بأيس كريم + صلصة توفي كراميل،
مزين بالنعناع الطازج

١٢٨. آيس كريم كراميل مملح ٢٨

ثلاث ملاعق مغطاة بصلصة التوفي

المشروبات الساخنة

٧٣١. اسبريسو ارابيكا ١٠٠٪ ٢٠

٧٣٢. دابل اسبريسو ارابيكا ١٠٠٪ ٢٦

٧٣٣. قهوة مفلتر ٢٢

٧٣٥. لاتيه ٢٤

٧٣٧. كلاسيك كابتشينو ٢٤

٧٨٢. زنجبيل + عشبة الليمون ١٢

٧٦١. إبريق شاي أسود ١٢

٧٦٢. إبريق شاي الياسمين ١٢



اوروماكي

ثمانى قطع من لفائف السوشي متوسطة الحجم مع الواسابي والزنجبيل

٨٩٢ لفائف مكي مقرمشة ذهبية ٦٠

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

٨٨١ ساكورا مكي رول ٦٥

روبيان مقلي ومغطى بالبقسماط، خيار وأفوكادو، مغطى بالسوريكي والياكيتوري وصلصة سريراتشا الحارة

٨٩٩ لافا مكي رول ٦٥

لفائف الروبيان المقرمشة والأفوكادو مغطاة بخيار كاني ومايونيز حار وصلصة ياكيتوري

٩٠٢ ياكوزا مكي رول ٦٨

لفائف روبان مقلية وخيار، مغطاة بكريمة الأفوكادو، توبيكو البرتقال، وصلصة الياكيتوري

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 لتوفر 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





٩٦

الأطباق الكلاسيكية

٩٦ لولي بوب روبيان كوشياكي ٤٥

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

١.٨ جديد دجاج ياكيتوري ٤٥

أربعة أسياخ دجاج منقوعة في صلصة ساتيه كاجو كريمية

١٧ 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

١٠٣ إبي كاتسو ٤٢

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

١٠٩ سلطة آسيوية ٢٦

أوراق مشكلة، حبوب إدامامي، طماطم صغيرة، طحالب بحرية ومخلل المولي، جزر بصل أحمر، مزينة بالبصل المقلي

١٢ حساء توم يوم المأكولات البحرية ٢٩

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

٢٢١ طبق للمشاركة من بانغ بانغ الروبيان ٧٠

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

الأطباق الجانبية + المشاركة

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



١١٢

باو

رغيفان آسيويان طريان مع اختيارك من الحشوة

١١٢ جديد دجاج تريياكي حار ٣١

دجاج تريياكي حار، فلفل أحمر، سلطة كول سلو آسيوية مقرمشة. مزين بالبصل الأخضر

١١٣ لحم بريسكت بقري ٣٢

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

١١٤ فطر مشكل ٣٠

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

الجيوزا الخاصة بنا

خمسة قطع جيوزا مليئة بالنكهات تُقدّم مع صلصة غمس

٩٩ بط ٤٨

مقلي حتى يصبح مقرمش ويُقدّم مع صلصة هويسين الكرز الحلوة

١٠١ ياساي | خضروات ٤٢

جيوزا خضراء مبخرة، تُقدّم مع صلصة خل متبل للغمس

١٠٠ دجاج ٤٥

مُبخر ويُقدّم مع صلصة الفلفل الحار، الصويا والسّمسم للغمس



١٠٤



٩٩

لاكتشاف

جديد دجاج مقلي بالعسل الحار

مغطى بالعسل الحار مع صلصة من اختيارك، ومغطى بمخلل مشكل

٢٠٨ تريياكي ٤٦ ٢٠٧ يوزو ٤٦ ٢٠٩ فايركراكر ٤٦

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 ورشة من زيت الفلفل الحار

١٢١ بانغ بانغ روبيان ٣٣

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

٩٥١ فطر حار مقرمش ٣٦

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



دونبوري

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

٨٠ جديد دجاج تايلاندي بالريحان ٦١

مستوحى من طبق باد كرابرو التايلاندي العطري. دجاج مقلي مع الريحان التايلاندي والفلفل والفاصولياء، ممزوج بصلصة أُمّاي حلوة ولذيذة. يُقدّم على طبقة من الأرز، مع بيضة مقليه. يُزين الطبق برشة من الفلفل الأحمر والكزبرة

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 ميبشور، خضروات موسمية. يصل 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 رشّة من مسحوق الفلفل الأحمر. مزين بجذور اللوتس، البصل الأخضر والزنجبيل

اجعل التيريياكي حارًا مجانيًا

إختار الأرز الخاص بك

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

أوعية مليئة بالروح

مجموعة من الأوعية اللذيذة لتغذية الروح

سلطة كاتسو

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

٧٤ دجاج ٦٣

٨٠ يساي | باذنجان ٥٨



الرامن

استمتع بالنودلز. تذوّق المرق. أوعيتنا الغنية تحتوي على البروتين والخضروات الطازجة.

توم يام

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

٦٠ روبيان ٦٠ ٢٢٠ دجاج ٦٠

تانتانمن

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

لحم بريسكت بقري ٦٩ ٣١ دجاج ٥٤

دجاج مشوي ٤٩

صدر دجاج متبل ونودلز رامن مقدّمة 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.

ستيك لحم بقري ٦٣ ٢٥ دجاج ٥٨

كاري بوروسو ٥٦

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

رامن جيوزا

جيوزا مطهوة على البخار، مقدّمة 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 ؟ ٦٦ ٢١١ يساي | خضروات ٦٤

مع نودلز رامن ونصف مع نودلز أودون

بيضة ملطخة بالشاي

٣٧٠ بط ؟ ٦٨ مقلي

وعاء حار

مرق مستوحى من المطبخ الكوري مع تبوكبوكي ناعم وحريري، قرع 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، روبيان بذيل وقواقع بلح البصر على نودلز في مرق دجاج غني مع داشي وميزو. مغطى بنصف بيضة ملطخة بالشاي، منما، واكامي، يصل 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





٥١

تبيانكي

نودلز من الشواوية. يتم تقليبها بسرعة بحيث تكون النودلز طرية وتبقى الخضروات مقرمشة.

٥١ لحم بريسكت بقري مقرمش ٧٨

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

باد تاي

نودلز الأرز مطهوة في صلصة أماي 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 ١١٤٧ يساي |توفو ٥٨

تم إزالة البيض لجعلها نباتية

ياكي سوبا

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

٤١ يساي | فطر ٥٥

اختر نودلز أودون أو نودلز الأرز + تم إزالة البيض لجعلها نباتية

تيرياكي سوبا

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

٤٦ دجاج ٦٠

٤٥ ستيك ٧١

بولغوشي

نودلز سوبا مطبوخة بالسمسم + صلصة بولغوشي مع كيمتشي + بصل أخضر. تقدم مع نصف بيضة ملطخة بالشاي

٨٧ دجاج ٦٣

٨٦ بيف بريسكت ٦٥

قم بإختيار النودلز الخاص بك

سوبا (نباتي) رقيق، يحتوي على قمح + بيض

أودون (نباتي) سميك، يحتوي على قمح



٦٥

كاري

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

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 روبان 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 روبان 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 يساي ٥٤

بطاطس حلوة، بادنجان وقرع الجوز

٧٣ دجاج مشوي ٥٢

اجعل الكاتسو حارًا مجانيًا

إختار الأرز الخاص بك

أبيض (ن ص) مُبَخَّر / بني (ن ص) طعمه جوزي قليلاً / **أبيض لزج (ن ص)**

الإضافات

٣٥٠ أرز مقلي بالثوم ١٨

مع البصل الأخضر، البيض، والبصل المقلي المقرمش

٣٠٣ فلفل حار ٣

٣٠٠ أرز لزج ٨

٣٠٢ حساء ميسو ١٩

٣٠١ نودلز إضافية ٧

٣٠٦ كيمتشي ٦

مخلل الملفوف الحار والفجل مع الثوم

٣٠٥ بيضة ملطخة بالشاي (ن) ٦

٣٠٤ مخللات يابانية ه

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.

ن (نباتي)	■ (ن ص)	جديد	جديد
محدد	محدد	قد يحتوي على قشور أو عظام صغيرة	؟