# من الوعاء
# إلى الاحساس

منذ أن فتحنا أبوابنا لأول مرة في عام ١٩٩٢، كان واجاماما بمثابة بيت طعام للروح. حيث نقدم أطباق متوازنة من مطبخ الروح الآسيوي الحديث على طاولاتنا المشتركة

قائمتنا مستوحاة من جميع أنحاء آسيا. من محلات الرامن اليابانية إلى مطاعم كوريا، وأسواق تايلاند الليلية. نختبر الطعم والأذواق، لتكون أطباقنا مليئة بالنكهات، مغذية ومرضية. لأننا نؤمن بالأكل الإيجابي من أجل حياة إيجابية. نرى الطعام كغذاء، وطاقة، وما يميز يومك ويمنحك شيئًا تتطلع إليه بعد يوم طويل. الطعام هو لحظة مشتركة من الفرح مع أحبائنا، والوقود الذي يبقينا نشطين ومندمجين بالحياة

لهذا السبب جعلنا مهمتنا أن نقدم أطباقًا مغذية وطازجة تشعرك بالحيوية، التفاؤل، والتجديد. لتسمح لك بتغذية نفسك تمامًا. **من الطبق إلى الروح**

# واجاماما

## موكتيلات

المشروبات بتصميم مبتكر. لمسة إبداعية على مشروبات

**721 روز موهيتو 2.5**
مشروب كوبي كلاسيكي شهير مع لمسة محلية من نكهة الورد. يجعله منعشًا ومعطرا

**718 كوكونت بيناكولادا 2.5**
مشروب مشهور من بورتوريكو، مخصص لعشاق الأناناس. ولكننا قمنا بإضافة لمسة مميزة من خلال إضافة حليب جوز الهند. الناعم والكريمي

## مشروبات غازية

**705 مشروبات غازية 0.7**
(اسأل عن النكهات)

**مياه معدنية**
701 عادي 1
703 كبير 1.5

**مياه غازية**
702 عادي 1
704 كبير 1.5

## مشروبات باردة

أضف مشروبًا بارد ومنعش إلى وجبتك

**713 هوم ميد ليمونيد 2.5**
ليموناضة منزلية منعشة

**714 خيار + ايس تي بالنعناع 2.5**
ليموناضة منعشة بالخيار والنعناع

**717 منت ليونيد 2.5**
ليموناضة بالنعناع المنعشة

**723 ستربيري ليونيد 2.5**
ليموناضة بالفراولة

## مشروبات ساخنة

اختم وجبتك بتناول مشروب يمنحك شعورًا مرضيًا ولذيذًا

### الشاي

**771 الشاي الأخضر** - مجاني
دفئ روحك بتناول شاي أخضر مجاني لدينا

**773 انجلش بريكفاست 1.5**
شاي أسود قوي + بنكهة الشعير الغنية

**774 ايرل جراي 1.5**
شاي أسود كلاسيكي ممزوج بزيت البرغموت العطري للحصول على نكهة حمضية + معطرة

**775 شاي مغربي بالنعناع 1.5**
مزيج منعش من الشاي الأخضر + أوراق النعناع العطرية

### القهوة

**731 اسبريسو 1.1**
شراب قهوة مركزة مع قشدة غنية وناعمة

**732 دابل إسبريسو 1.3**
اثنين من شوت القهوة المركزة لزيادة الطعم الغني والناعم مع قشدة ناعمة وكريمية

**733 امريكانو 1.5**
ماء ساخن مع شراب الإسبريسو يخلق قهوة ناعمة ومتوازنة

**735 لاتيه 1.6**
قهوة ناعمة وكريمية مصنوعة من الإسبريسو والحليب المبخر. مزينة بطبقة رقيقة من الرغوة

**737 كابتشينو 1.6**
إسبريسو، حليب مبخر، رغوة كثيفة. قهوة كريمية وخفيفة

## عصائر منعشة

الطاقة الخام هي القوة المجددة للفواكه + الخضار. تقلص وسكب طازجة. كل منها يغذيك بواحدة من ٥ حصص في اليوم

**عادي 1.9 | كبير 2.5**

**2 أفروت** (ن)
تفاح، برتقال، فاكهة الباشن فروت

**3 أورينج** (ن)
عصير البرتقال، نفي وبسيط

**6 سوبر جرين** (ن)
تفاح، نعناع، كرفس، ليمون

**7 اب بيت** (ن)
شمندر، فلفل أحمر، خيار، زنجبيل، تفاح

**8 تروبيكل** (ن)
مانجو، تفاح، برتقال

**17 بيري بالنس** (ن)
توت أزرق، تفاح، زنجبيل

**18 نوريش مينت** (ن)
تفاح، نعناع، ليمون

**19 هاي فايف** (ن)
بطيخ، أناناس، ليمون، تفاح، برتقال

## و للانتهاء...

دائمًا هناك مكان للحلوى. هذه المرة مع لمسة منعشة ونكهات فريدة من آسيا

**121 ديت اند كوفي سبرنج رول 2.2**
لفافة مقرمشة محشوة بالتمر الفاخر والقهوة، تقدم مع آيس كريم الفانيليا

**139 ابل + سنامون جيوزا 3.1**
خمسة حبات جيوزا مقرمشة محشوة بالتفاح الحلو والقرفة المدفئة. تُرش بسكر القرفة وتقدم مع كرة من الآيس كريم الفانيليا وتزين بالنعناع

**144 سموكد تشوكليت كاراميل كيك** (ن) 3.5
موس الشوكولاتة المدخنة اللذيذة مع طبقات من الكراميل المملح. البسكويت المهروس، كعكة الشوكولاتة اللذيذة بالفادج براوني، وغاناش الشوكولاتة. تقدم مع الآيس كريم الفانيليا

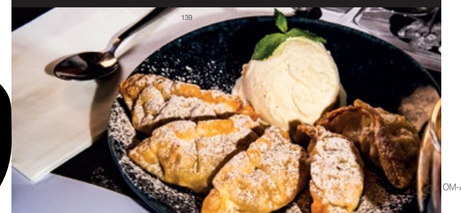
**142 بنانا كاتسو** (ن) 2.9
موز طازج مغطى بالبقسماط الكريسبي بانكو. يقدم مع آيس كريم الكراميل النباتي بنكهة الميسو ومرشوش بصوص الكراميل الغني

**143 باونات + ايس كريم 2.1**
خبز باو بن مقلية ومغطاة بطبقة سكرية. يُقدم مع آيس كريم ومرشوش بصوص الكراميل. تزين بالنعناع الطازج

**آيس كريم 2.9**
128 آيس كريم الكراميل المملّح
توفي بالفلفل الحار + صلصة الزنجبيل
913 فانيلا مع النعناع الطازج
125 شوكولاتة

**سوربيه 2.9**
126 مانجو (ن) مع النعناع الطازج
122 بينك جوافة (ن) مع النعناع الطازج

**127 موتشي** ( اسأل عن النكهات) (ن) 3.9
ثلاث كرات صغيرة من الآيس كريم ملفوفة بطبقة من الأرز اللزج. يُرش فوقها صوص الشوكولاتة



# اطباق جانبية + مشاركة

مبخرة، ملفوفة، مطوية، مشوية، استمتع بأطباقنا الصغيرة، مليئة بالنكهة ومثالية للمشاركة

113

## خبز الباو

قطعتان من خبز الباو الأسيوي مع اختيارك من الحشوة

**118 تشيكن كاتسو + كرانجي اشن سلو 2.2**
دجاج مقرمش مغطى مع بانكو + سلطة سلو اسيوية، مغطى مع مايونيز، كزبرة

**113 كوريان باربيكيو بيف 2.5**
شريحة لحم البريسكيت المشوية ببطء اللذيذ مع البصل الأحمر، سلطة الكولسلو الأسيوية وصلصة سيراتشا المايونيز النباتية

**117 مكسد مشروم (ن) 1.9**
مزيج من الفطر المشكل مع قطع الباذنجان المغطاة بالبانكو المقرمش وصلصة المايونيز النباتية الكريمية، مزينة بالكزبرة

## الجيروزا الخاصة

خمس قطع دمبلنغ مليئة بالنكهة، تُقدم مع صلصة للغمس

**99 جديد واجيو بيف + كيمجي 3.3**
لحم واجيو مطبوخ على البخار ومقدم مع صلصة غمس حامضة من اليوزو

**101 باساي | خضار (ن ص) 2.7**
جيوزا خضراء مبخرة، تقدم مع صلصة الخل المتبلة

**100 دجاج 3**
مبخرة ومقدمة مع صلصة الفلفل الحار والصويا والسمسم

99

96

## الكلاسيكية

**96 جديد لوليبوب برون كوشيياكي 3.1**
ثلاث أسياخ من الروبيان المشوي، متبلة بعشب الليمون والفلفل، تُقدم مع ليمونة مكرملة

**104 اداماميي 2.4**
"قم بإخراجها من قشرتها واستمتع بها، مجرد ملح / فلفل حار + ملح الثوم"

**1110 اشين سلو سالد 1.9**
سلطة اسيوية مكونه من جزر، كرفس أحمر، خيار، مولي، بصل أخضر بازلاء السكر، نعناع مع صلصة البرتقال بالسمسم، مزينة بالكزبرة وبذور السمسم المشكّلة

**110 بانغ بانغ كوليفلور (ن) 2.6**
قرنبيط مقرمش بصوص الفاير كراكر، بصل احمر + اخضر، زنجبيل طازج، كزبرة

**103 ابي كاتسو 3.9**
روبيان مغطى بالبانكو المقرمش المقلي، مزين بكزبرة، طازجة+ ليمون، يقدم مع الفلفل الحار والثوم للغمس

**107 تشيلي سكويد 3.3**
حبار مقلي، مقرمش الشعير لدينا، مرشوش بتوابل الشيشيمي، تُقدم مع صلصة الفلفل الحار والكزبرة للغمس

**123 بانغ بانغ برونز 3.5**
روبيان مقرمش مغطى بصلصة الفايركراكر الحارة مع البصل الأحمر + الأخضر، مزين بالزنجبيل الطازج والكزبرة

## للاكتشاف

**106 جديد تريرايكي رينكون 2.7**
شرائح جذر اللوتس المقرمش، مختلط مع البصل الأحمر المكرمل وصلصة التيرياكي اللزجة، تزين بالبصل الأخضر والفلفل الحار، ورشة من مسحوق الفلفل الأحمر

**سويت اند ساور**
دجاج مقرمش أو توفو مرمية بصلصة حلوة وحامضة، مع لمسة من مسحوق الفلفل الأحمر وبصل الأخضر

**160 دجاج 2.9** **161 توفو (ن) 2.7**

**كوكوبانكو**
دجاج مقرمش مغطى بالبانكو أو باذنجان مقرمش ، مقلي بجوز الهند، فلفل حار + ليمون وملح، مزين بنبتة الكزبرة ويقدم مع صلصة سيراتشا مايو للغمس

**89 كوكوبانكو دجاج 2.8** **90 كوكوبانكو باذنجان (ن) 2.5**

106

(ن) نباتي | (خ ن) نباتي صرف | جديد | متجدد | (خ غ) خالي من الغلوتين | المفضل للزبائن | حار | قد يحتوي على قشر او عظام صغيرة

64

# كاري

سواء كانت لطيفة وعطرية أو تحمل طعم حار، أطباق الكاري لدينا مليئة بالنكهة

**جديد كوكونات كاري**
مرق بجوز الهند الغني والحامض مع لمسة من الفلفل الحار، بروكلي، فاصوليا، وكوسا بجانب قبة من الأرز الأبيض، تُقدم مع سلطة آسيوية، براعم البازلاء، وشريحة ليمون طازجة.
**67 سمك الهوكي النضر 6.2** **64 فخذ دجاج متبل 5.9** **63 قرع الجوز (خ ن) 4.9**

**فايركراكر**
الجريء والمفضل، يقدم مع البازلاء، والفلفل الأحمر والأخضر والبصل الأبيض الأخضر والفلفل الحار الأحمر، تزين بالأرز الأبيض وبذور السمسم وشيشيمي (توابل يابانية حارة) وشريحة ليمون منعشة وحامضة
**94 لحم 6.5** **93 روبيان 6.2** **92 دجاج 5.9**
**1191 توفو (ن) 4.9**

**كاتسو**
نكهات يابانية مميزة، دجاج أو خضروات مغطاة بطبقة خارجية مقرمشة من فتات البانكو، مزينة بالأرز الأبيض اللزج وصلصة كاتسو كاري العطرية، تُقدم مع سلطة جانبية متبلة ومخللات يابانية
**71 دجاج 5.9** **666 دجاج حار 5.9**
**72 ياساي** – نباتي مع بطاطا حلوة، باذنجان، وقرع عسلي **4.5**

تخصيص الأرز الخاص بك
**أرز أبيض** (خ ن) مبخر
**أرز بني** (خ ن) مبخر
**أرز أبيض لزج** (خ ن) مبخر

# دونبوري

وعاء مليء بالذة، بروتين غني بالنكهة والخضروات على طبق من الأرز الساخن

**60 سويت اند ساور تشيكن 6**
دجاج مقرمش في صلصة حلوة وحامضة مع فلفل أحمر وأخضر وبصل أحمر، تُقدم على طبق من الأرز الأبيض ورشة من مسحوق الفلفل الأحمر، تزين بجذور اللوتس والبصل الأخضر والزنجبيل (جذور اللوتس موسمية)

**تيرياكي**
صلصة التيرياكي، أرز أبيض لزج، جزر مبشورة، خضروات موسمية، بصل أخضر، بذور السمسم، جانب من الكيمتشي
**69 صدر لحم البقر 5.9** **70 دجاج 5.7**

**جبانيز فرايد تشيكن**
أرز ياباني مقلي مع البازلاء السكرية، الجزر، البصل الأحمر والأخضر، البطاطا الحلوة، الفرخ العسلي، الشالوت، تزين بالخيار المبشور والبيض المقلي وصلصة حارة
**49 لحم 5.9** **50 دجاج 4.9**

تخصيص الأرز الخاص بك
**أرز أبيض** (خ ن) مبخر
**أرز بني** (خ ن) مبخر
**أرز أبيض لزج** (خ ن) مبخر

# أوعية حيوية

مجموعة من الأوعية المشرقة لتجعلك تشعر بالحيوية

**84 جديد تاي بيف سالد 5.2**
سلطة تايلاندية مع شرائح لحم البقر المتبل، مقدم على أوراق مختلطة مع صلصة اليوزو الحامضة، سلطة آسيوية، شمندر، فجل أحمر، وفول الإداماميي، تزين ببذور دوار الشمس المطحونة، والفلفل الحار، وصلصة الكركم

**كاتسو سالد**
دجاج أو باذنجان مغطى بالبانكو المقرمشة، مرشوشة بالخضروات المشكلة المتبلة، شرائح التفاح، الخيار، حبوب الإداماميي، سلطة الكولسلو الآسيوية المخللة، نباتات البازلاء، المخللات اليابانية، الفلفل الأحمر ونبتة الكزبرة، تُقدم مع جانب من صلصة السلطة المتبلة بالكاري
**74 دجاج 4.2** **77 ياساي الباذنجان 3.7**

**65 باد تاي سالد (خ غ)** (خ غ) **3.9**
دجاج بالزنجبيل وروبيان مرشوش مع الخضروات المشكلة المتبلة والبازلاء السكرية، وطماطم صغيرة، مزين بشرائح الشمندر المخلل والجزر والبصل الأحمر والشالوت المقلي، تُقدم مع صلصة توك تشام وصلصة الزنجبيل وصلصة ميسو

**81 تريياكي سالمون كوكورو 6.5**
شرائح سلمون نرويجي مشوية على التيبان، أرز أبيض لزج، بطاطا حلوة، فلفل أخضر وأحمر، كيل، جزر، حبوب الإداماميي، بطاطا حلوة، فلفل أخضر وأحمر، كيل، جزر.



84

221

# رامن + هوت بوت

رشف النودلز والشوربة، أوعيتنا المغذية مزينة باللحوم والخضروات الطازجة

**221 برون توم يام 5.2**
شوربة بالروبيان حلوة وحامضة مستوحاة من المطبخ التايلاندي مع جوز الهند والليمونجراس، نودلز الأرز المغموسة بالشوربة مع الفطر، البصل الأحمر والأخضر، الطماطم الكرزية وبراعم الفاصوليا، تُزيّن بالكزبرة والنعناع

**1123 كاري بوروسو 6.5**
توفو حريري مغطى بتوابل الشيشيمي + نودلز أودون مغمورة في مرقة خضار كاري، مزينة بقطر مشكل مقلي على الواك، نباتات البازلاء، جزر مبشور وزينة الفلفل الحار والكزبرة

**21 واجاماماس اون 6.5**
دجاج مشوي متبل، روبيان ذو الذيل، بلح ذو القشرة، شيكوا، نصف بيضة مصبوغة بالشاي، منماً، مغمورة في مرقة دجاج غنية مع داشي وميسو، مزينة بالواكامي وبصل أخضر وأوراق البازلاء

**20 دجاج مشوي 5**
صدر الدجاج المتبل وشرائح الرامن المقدمة في مرقة دجاج غنية بالداشي والميسو، مزينة بأوراق البازلاء وميامنا وبصل أخضر

**الفلفل الحار**
صدر الدجاج أو شريحة لحم متبلة مشوية + نودلز الرامن المطبوخ في مرقة دجاج حارة، مزينة بالبصل الأحمر والأخضر، فجل الفاصوليا، الكزبرة، الفلفل الحار وشريحة ليمون طازجة
**24 شريحة لحم سيرلوين بقري 5.9** **25 دجاج 5.5**

**تانتانمين**
شرائح لحم بقر الكوري المطهو ببطء أو دجاج أو ياساي الخضار + نودلز الرامن المغمورة في مرقة من الدجاج أو الخضار، مزينة بميامنا وكيمتشي ونصف بيضة مغمورة بالشاي، مُزينة بالبصل الأخضر والكزبرة وزيت الفلفل الحار
**30 صدر لحم البقر 5.9** **189 دجاج 5.5** **191 ياساي** (نباتي) والفطر مع مرقة الخضار **5.2**

**هوت بوت**
شوربة مستوحاة من المطبخ الكوري مع تتوكيكي حريري، كوسة عسلية، بازلاء السكر، باك تشوي، كيمتشي وبصل أحمر، مزينة بنبات الكزبرة، فلفل أحمر حار وبصل أخضر، وتُكمل بزيت الفلفل الحار
**32 لحم بقري تريياكي متبل 5.9** **33 دجاج 5.5** **34 توفو 5.2**

قم بتخصيص المرقة الخاصة بك
**خفيفة** دجاج أو خضار (ن)
**حارة** دجاج أو خضار مع الفلفل الحار (ن)
**غنية** مرقة الدجاج المخففة مع الداشي والميسو

# إضافات

**350 ثوم مقلي مع الأرز 2.3**
**352 أرز جوز الهند 2.3**
**307 ارز على البخار 0.5**
**300 ارز بني / ارز لزج 0.7**
**301 نودلز الارز / نودلز الاودون 0.7**
**308 نودلز السوبا 0.7**
**306 كيمتشي 0.5**
ملفوف متخمر حار + فجل بالثوم
**303 فلفل حار 0.3**
**305 بيضة منقعة في الشاي 0.5**
**304 مخللات يابانية 0.5**

**أضف بروتين إضافي إلى طبقك مع تكلفة إضافية**

**الحساسية وصعوبة الهضم** لو كنت تعاني اي حساسية من الطعام او غير قادر على هضم اطعمة معيّنة، يُرجى اعلام النادل قبل طلب الطعام في كل زيارة لك، سيأخذ مدير المطعم المناوب طلبك وبوصله لك شخصياً ، بينما سيحضر مدير المطبخ طلبك شخصياً كما تريده. هذا يعني ان طلبك قد يأخذ وقتاً اطول من العادة، بينما نهتم بأخذ كل التدابير، الا انه تُحضّر اطباقنا في اماكن فيها مكوّنات قد يعاني البعض حساسية منها لذلك، لا يمكن ان نضمن ان تكون اطباقنا خالية تماماً من هذه المكونات في حين نسعى إلى التخلّص من القشر والعظام الصغيرة في اطباقنا. ثمة فرص ضئيلة أن يبقى بعض منها في الطبق.
براعم الفاصولياء تكون موسمية – يتم استخدام الملفوف الصيني بدلاً منها

# تبانياكي

نودلز تشوي على الشواية، يتم تقليبها بسرعة حتى تصبح النودلز طرية والخضروات مقرمشة

**45 تيرياكي سوبا بالستيك ة 6.5**
ستيك قطع ممتازة، نودلز سوبا مطبوخة في صلصة التيرياكي وزيت الكاري مع البازلاء السكرية، البوك تشوي، البصل الأحمر والأخضر، الفلفل الحار وفاصوليا الفجل المنقوعة، تزين بالكزبرة ورشة من بذور السمسم

**ياكي سوبا**
نودلز سوبا مطبوخة مع البيض، الفلفل الحار، فاصوليا الفجل المنقوعة، البصل الأبيض والأخضر، تزين بالبصل المقلي المقرمش، الزنجبيل المخلل وبذور السمسم
**40 دجاج + روبيان 5.7** **41 ياساي نباتي | أفطر (ن) 4.7**
**1141 ياساي نباتي| فطر 4.7**
اختر نودلز أودون أو نودلز الأرز + أزل البيض لجعل هذا الطبق مناسبا لنظام غذائي نباتي

**باد تاي**
نودلز الأرز المطبوخة في صلصة أماي مع البيض وفاصوليا الفجل المنقوعة والكرات والفلفل الحار والبصل الأحمر والأخضر، مزينة بالبصل المقلي والنعناع والكزبرة وشريحة ليمون طازجة
**48 دجاج + روبيان 5.7** **47 ياساي نباتي | توفو (ن) 4.7**
**1147 ياساي نباتي | توفو 4.7**
باد تاي بدون البيض ليصبح مناسبًا للنظام الغذائي النباتي

**42 ياكي اودون 5.4**
نودلز الأودون مطبوخة مع الدجاج والروبيان والبيض وزيت الكاري، يضاف إليها فاصوليا الفجل المنقوعة والكرات والفطر والفلفل، تزين بالبصل المقلي المقرمش والزنجبيل المخلل، تُرش ببذور السمسم ورقائق البونيتو

**796 فايركراكر شريمب سوبا 5.7**
نودلز الصويا المطبوخة مع الروبيان، الفلفل الأحمر والأخضر، البازلاء السكرية، البصل الأخضر، فاصوليا الفجل المنقوعة، صلصة الفايركراكر الحارة، تزين بالبصل المقلي المقرمش والكزبرة

**88 ستيك وث ميسو فرايد اوبرجين 7**
نودلز سوبا مطهوة في صلصة السمسم والبولوغي، تُقدّم مع الكيمتشي، والبصل الأخضر، ونصف بيضة منقوعة في الشاي، وشرائح لحم الستيك، وباذنجان مقلي بالميسو

تخصيص انودلز الخاصة بك
**نودلز السوبا** (ن) نودلز رفيعة تحتوي على القمح والبيض
**نودلز الأرز** (خ ن) نودلز رفيعة ومسطحة بدون البيض أو القمح

45