

عصائر طازجة

الطاقة الخام هي القوة المتحددة للفواكه + الخضروات غير المطبوخة. عصائرها مليئة بها. كل كوب هو واحد من خمسة في اليوم لتعزيز مناعتك + لا يحتوي على سكر مضاف

عادي 26.00 كبير 33.00

✳️ **03 برتقال**

✳️ **02 فواكه**

باشن فروت
تفاح، برتقال.

✳️ **12 هاي فايف**

شمامه، اناناس،
ليمون،تفاح،
برتقال

✳️ **08 تروبيكال**

مانجو، تفاح،
برتقال

✳️ **04 جزر**

مع الزنجبيل
الطازح

✳️ **235 نوريش مينت**

تفاح، نعناع،
ليمون البنزهير

✳️ **07 كلين جرين**

كيوي، افوكادو،
تفاح

✳️ **11 بوزيتيف**

اناناس، سبانخ،
ليمون البنزهير،
خيار، تفاح

أطباق جانبية

اطباق صغيرة، نكهة كبيرة، من حبوب ادامامي، الطازجةالمقرمشة إلى جيوزا الطازجة المخبوثة على الحار.

اطباقا الجانبية مثالية لخسر الجليد + عيدان تناول الطعام.

يتشارك معظم الناس ثلاثة أو اثنين ، جنباً إلى جنب مع الطبق الرئيسي

جيوزا

خمس فطائر كلها طعمه

مطهوه على البخار

تقدم مشوية مع صلصة تغميس

✳️ **1101 ياساي | خضار 36.00**

دجاج 100

مقلي

يقدم مع صلصة تغميس

بط 99

روبيان 40,00



139

خبز باو مطهو على البخار

قطعتان هشتان من الخبز الآسيوي

دجاج عطر 40.00

مخلل آسيوي سلو، كرات، كزبرة

لحم مشوي على الطريقة الكورية 40,00

بصل أحمر، سلطة سلو آسيوية، مايونيز سريراتشا

مزيج الفطر (ن) 40.00

بادنجان بانيه، كزبرة، مايونيز، مخلل آسيوي سلو.

مزيج الفطر (ف) 40.00

بادنجان بانيه، كزبرة، مخلل آسيوي سلو.

218 خيزة باو بالسلطعون + المانجا البانيه 40,00

مايونيز سريراتشا السلطعون



812



189

رامن

تعهدت الطرق لتقديم الرامن

ولكنه يؤكل حقا بطريقة واحدة فقط.

وهي بأقصى درجات الحماسة، اغمر نفسك بالبخار

ودع المعكرونة تنساب بين أسنانك + التهم الحساء من قلبك.

فالمعكرونة هي قلب الرامن، ولكن روح الطبق هي المرق

تانتامين

معكرونة رامن، مرق دجاج غني جداً، مينما، كيمتشى،

نصف بيضة ملونة بالشاي، بصل أحضر، كزبرة، زيت الفلفل الحار

30 بريسكت اللحم البقري 79.00

189 دجاج 68.00

990 ياساي | فطر مع مرق خضار 66.00

فلفل أحمر حار

معكرونة رامن، مرق الدجاج الحار، بصل أحمر + أخضر.

براعم الفاصوليا، كزبرة، ليمون البنزهير الطازح.

24 لحم بقري 73.00

1123 كاري بوروسو 63.00

توفو ناعم مغلف بهارات سينشيومي، معكرونة أودون، مرق خضار الكاري، حلقة الفطر المشوي، ألياف خضراء موسمية، جزر، فلغل أحمر حار، كزبرة.

20 دجاج مشوي 68.00

دجاج متبل، براعم البازلاء، بهار مينما، بصل أحضر.

مرق الدجاج الغني مع داشي + ميسو

76.00 واجاماما الخصوصي؟ 76.00

دجاج مشوي متبل، روبيان ، بلخ البحر مع الصدفة،

تشيكوا، نصف بيضة ملونة بالشاي، بهار مينما، ورق واكامي، بصل أخضر.

براعم جوز الهند + الخضار

82 حساء مرق المأكولات البحرية بجوز الهند ؟ 84.00

روبيان مسلوق نصف سلقة، سلمون، خبار، محارات صدفية + بلخ البحر.

سيفان البروكلي النضرة، فلغل أحمر حار، بصل أحضر، معكرونة الأرز.

حساء جوز الهند + الخضار

جيوزا

معكرونة رامن، مرق الخضار، ملفوف صيني محمص، نصف بيضة

ملونة بالشاي، معجون سامبال الحار، كزبرة، بصل أخضر.

زيت الفلفل الحار، صلصة جيوزا

192 دجاج جيوزا 72.00

✳️ **193 ياساي جيوزا 66.00**

مع معكرونة أودون، تم إزالة البيضة



79

كاري

يطهي على مهل لجعل للكهات نمتزح

إلا أنه يقدم طازجا فور أن يجهر، نرى

أن النقع هو نكهة الحياة، فلذا تتراوح

أنواع الكاري لحنيا من العطر إلى الحار للغاية

دجاج حلو + حامض 67.00

دجاج مقرمش في صلصة حلوة + حامضة مع فلفل أحمر + أخضر

والبصل الأحمر، يقدم مع قبة من الأرز الأبيض مع

رشة من مسحوق الفلفل الأحمر، مزين بجذر اللوتس،

بصل أخضر وزنجبيل

توشيجي الكاري الأصفر

جوزالهند العطر، عشب الليمون +الكركم، فلفل أحمر بصل أخضر،

ملغوف صيني وبصل أحمر، مزين بالفلفل الحار الكزبرة، زيت الفلفل الحار.

يقدم مع طيق جانبي من الأرز الأبيض، أوالأرز الأسمر،

أومعكرونة الأرز مع بذور السمسم

554 روبيان 78.00

553 دجاج 67.00

✳️ **555 توفو (ف) 63.00**

رايسوكاري (كاري أصفر)

كرفي + حمضي، جوز الهند، بازلاء بيضاء، فلفل، بصل أحمر + أخضر.

بذور السمسم، فلغل أحمر حار، كزبرة، ليمون البنزهير الطازح، أرز أبيض

79 روبيان 78.00

75 دجاج 67.00

فايركراكر

جزر + حراق، بازلاء بيضاء، فلغل أحمر + أخضر، بصل.

فلغل أحمر حار، بذور السمسم، سينشيومي، ليمون البنزهير الطازح، أرز أبيض

93 روبيان 78.00

92 دجاج 67.00

91 توفو (ن) 58.00

228 لحم بقري 72.00

كاريرايسو (كاري أحمر)

حار + أحمر، فاصوليا خضراء، بادنجان،

كزبرة، فلفل أحمر حار، أرز أبيض

37 دجاج 67.00

38 لحم بقري 72.00

39 روبيان 78.00

كاتسو

صلصة كاتسو كاري العطرة، دجاج أو خضار بانيه مقرمشة،

أرز أبيض لوج، سلطة جانبية، مخللات يابانية

71 دجاج 74.00

666 دجاج حار 75.00

✳️ **1172 ياساي |بطاطا حلوة، بادنجان،قرع 67.00**

667 ياساي حار 68.00

دونبوري

مطابخنا مفتوحة + وكذلك أطباقنا.

ما من طبق يفخر بهذا مثل الدونبوري، أرز لوج،

بروتين طري، خضراوات مقرمشة + معرمة

من الصلصة، هيا، اللقط عيدان الأكل، واكط + التهم

تيرياكي

صلصة تيرياكي، أرز أبيض لوج، جزر، ميشور، ألياف خضراء

موسمية، بصل أخضر، بذور السمسم، كيمشي جانبي

69 بريسكت للحم البقري 75.00

70 دجاج 71.00

669 لحم بقري حار 75.00

668 . دجاج حار 71.00

ياكيميشي (أرز ياباني مقلي)

أرز أبيض، بازلاء بيضاء، جزر، بصل أحمر + أخضر، بطاطا حلوة،

قرع، خيار، كرات، بيض مقلي، معجون حار

73 لحم بقري 66.00

74 دجاج 60.00

68 ياساي | توفو (ن) 55.00

95 لحم مشوي على الطريقة الكورية 79.00

حلو + مدخن، لحم بقري مقلي بالمقلدة الصينية، فلفل أحمر + أخضر.

فلفل، بصل أحمر، بطاطا حلوة، قرع، إدامامي / فول الصويا، ملفوف

صيني.

فلغل أحمر حار، كزبرة، أرز أبيض



227



815

تيرانياكي

نودلز ساخنة للغاية مباشرة من الشواية، تتقلب بسرعة،

فلنكون المعكرونة طرية بينما تبقى الخضروات مقرمشة،

مما يحافظ على قوتها اللينة

لحم البقر المقرمش سوبا 75.00

نودلز سوبا مطبوخة في صلصة آماي مع لحم بقري مقرمش، بيض، كرات،

براعم الفاصوليا، بصل أخضر وفلفل حار، معغطة بصلصة ترياكي حارة

ومعغطة بالفلفل الحار + رشاد الكزبرة

بلغوشي

لحم بقري متبل، بادنجان مقلي بالميسو، معكرونة رفيعة،

صلصة السمسم + بلغوشي، بصل أخضر، كيمشي،

نصف بيضة ملونة بالشاي، كزبرة

88 لحم ستيك 78.00

987 دجاج 71.00

986 بادنجان + بصل مكروم 66.00

فايركراكر روبيان سوبا 81.00

معكرونة رفيعة، روبيان، فلغل أحمر + أخضر، بصل أخضر.

براعم الفاصوليا، صلصة فايركراكر ، البصل المقلي، كسيرة

45 لحم ستيك 75.00

46 سمك سلمون؟ 81.00

446 سوبا سمك السلمون الحار ؟ 81.00

معكرونة رفيعة، سمك السلمون، بروكولي، فطرشيتاكي فلغل حار

فلغل أحمر، صلصة تسويو، صلصة ترياكي حارة بذور السمسم

المخلوطةالمحمصة، كزبرة

45 لحم ستيك 75.00

46 سمك سلمون؟ 81.00

446 سوبا سمك السلمون الحار ؟ 81.00

معكرونة رفيعة، سمك السلمون، بروكولي، فطرشيتاكي فلغل حار

فلغل أحمر، صلصة تسويو، صلصة ترياكي حارة بذور السمسم

المخلوطةالمحمصة، كزبرة

45 لحم ستيك 75.00

46 سمك سلمون؟ 81.00

446 سوبا سمك السلمون الحار ؟ 81.00

معكرونة رفيعة، سمك السلمون، بروكولي، فطرشيتاكي فلغل حار

فلغل أحمر، صلصة تسويو، صلصة ترياكي حارة بذور السمسم

المخلوطةالمحمصة، كزبرة

45 لحم ستيك 75.00

46 سمك سلمون؟ 81.00

446 سوبا سمك السلمون الحار ؟ 81.00

معكرونة رفيعة، سمك السلمون، بروكولي، فطرشيتاكي فلغل حار

فلغل أحمر، صلصة تسويو، صلصة ترياكي حارة بذور السمسم

المخلوطةالمحمصة، كزبرة

45 لحم ستيك 75.00

46 سمك سلمون؟ 81.00

446 سوبا سمك السلمون الحار ؟ 81.00

معكرونة رفيعة، سمك السلمون، بروكولي، فطرشيتاكي فلغل حار

فلغل أحمر، صلصة تسويو، صلصة ترياكي حارة بذور السمسم

المخلوطةالمحمصة، كزبرة

45 لحم ستيك 75.00

46 سمك سلمون؟ 81.00

446 سوبا سمك السلمون الحار ؟ 81.00

معكرونة رفيعة، سمك السلمون، بروكولي، فطرشيتاكي فلغل حار

فلغل أحمر، صلصة تسويو، صلصة ترياكي حارة بذور السمسم

المخلوطةالمحمصة، كزبرة

45 لحم ستيك 75.00

46 سمك سلمون؟ 81.00

446 سوبا سمك السلمون الحار ؟ 81.00

معكرونة رفيعة، سمك السلمون، بروكولي، فطرشيتاكي فلغل حار

فلغل أحمر، صلصة تسويو، صلصة ترياكي حارة بذور السمسم

المخلوطةالمحمصة، كزبرة

45 لحم ستيك 75.00

46 سمك سلمون؟ 81.00

446 سوبا سمك السلمون الحار ؟ 81.00

معكرونة رفيعة، سمك السلمون، بروكولي، فطرشيتاكي فلغل حار

فلغل أحمر، صلصة تسويو، صلصة ترياكي حارة بذور السمسم

المخلوطةالمحمصة، كزبرة

45 لحم ستيك 75.00

46 سمك سلمون؟ 81.00

446 سوبا سمك السلمون الحار ؟ 81.00

معكرونة رفيعة، سمك السلمون، بروكولي، فطرشيتاكي فلغل حار

فلغل أحمر، صلصة تسويو، صلصة ترياكي حارة بذور السمسم

المخلوطةالمحمصة، كزبرة

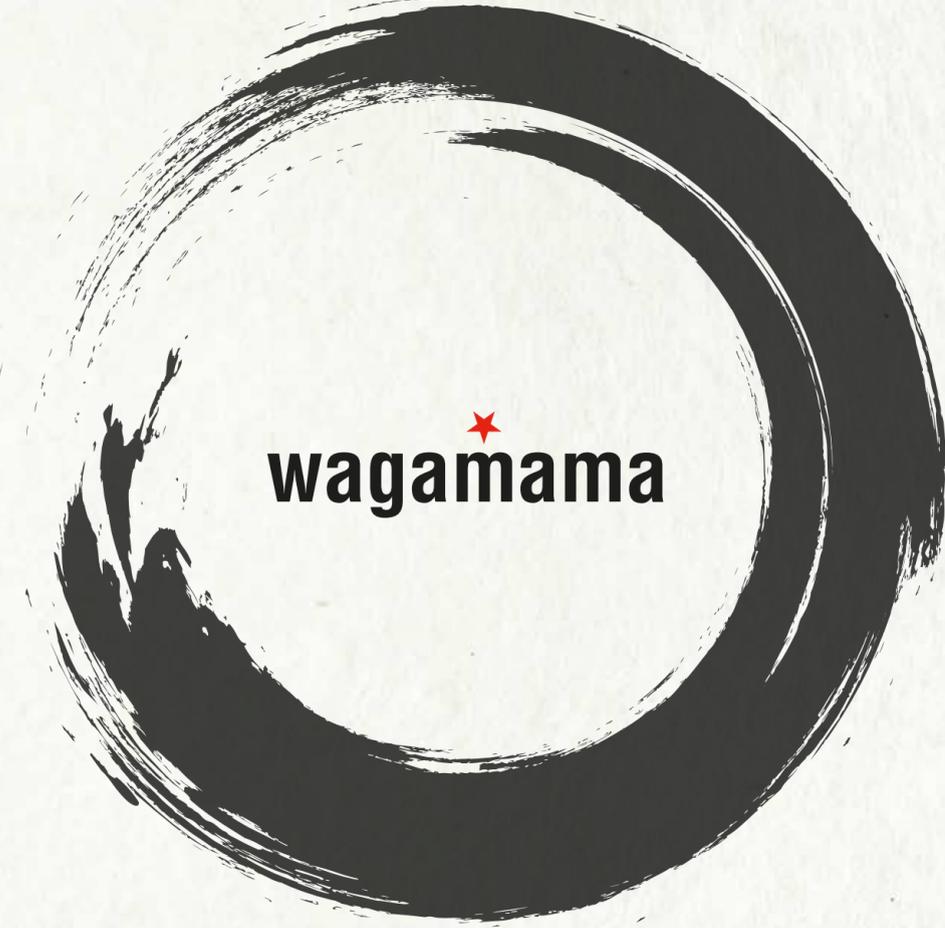
45 لحم ستيك 75.00

46 سمك سلمون؟ 81.00

446 سوبا سمك السلمون الحار ؟ 81.00

معكرونة رفيعة، سمك السلمون، بروكولي، فطرشيتاكي فلغل حار

فلغل أحمر، صلصة تسويو، صلصة ترياكي حارة بذور السمسم



true
nourishment
from bowl
to soul

مشروبات ساخنة

- شاي 16.00
لتشاي الحواس، مجموعة مختارة
من الخلطات المعطرة الطازجة
المعدة بكل إبداع
- 761 ✘ خلطة الفطور الإنجليزي
- 762 ✘ خلطة إيرل غري
- 763 ✘ بابونج + عسل (ن)
- 784 ✘ نعناع طازج
- 770 ✘ ياسمين
- 771 ✘ شاي أخضر مجاني (يقدم مرتين كحد أقصى)
- قهوة
- 731 ✘ إسبريسو 10.00
- 732 ✘ إسبريسو مزدوج 16.00
- 733 ✘ أميريكانو 20.00
- 735 ✘ لانيه (ن) 20.00
- 737 ✘ كابتشينو (ن) 20.00
- 740 ✘ قهوة مثلجة (ن) 20.00
- 739 ✘ ماكياتو 20.00



722

مشروبات باردة

- 705 ✘ كولا 16.00
- 706 ✘ كولا دايت | كولا زيرو 16.00
- 708 ✘ سيراييت 16.00
- 707 ✘ فانتا 16.00
- 873 ✘ جينجر ايل 21.00

مشروبات صحية

- 236 ✘ عصير ليمون الباشن فروت 25.00
- 237 ✘ عصير ليمون بالخيار 25.00
- 150 ✘ عصير ليمون روز غائم 25.00
- 725 ✘ عصير ليمون غائم اصلي 25.00
- 721 ✘ عصير ليمون نعناع غائم 25.00
- 722 ✘ عصير ليمون فراولة غائم 25.00

- 724 ✘ شاي واجاماما المثلج 22.00
معد مع شاي أخضر
فراولة مانجو

- شاي مثلج 18.00
مزيج شاي أسود مع
ليمون 711 ✘
خوخ 710 ✘

ماء

- معدنية
- 701 ✘ عادي 14.00
- 703 ✘ كبير 23.00
- غازية
- 702 ✘ عادي 15.00
- 704 ✘ كبير 28.00

أيس كريم

- 122 ✘ جوافة زهرية + باشن فروت 32.00
مع النعناع الطازج
- 123 ✘ عشب الليمون + ليمون البنزهير 32.00
مع النعناع الطازج
- 140 ريكاجوز الهند (ن) 32.00
مع صلصة جوز الهند والباشون
- 125 شوكولاتة + سيتشيمي (ن) 32.00
مع صلصة الونسابي بالشوكولاتة وبذور السمسم المكرمل
- 128 كراميل مملح (ن) 32.00
مع صلصة كراميل + جنزيبيل وبذور السمسم المكرمل
- 129 ماتشا شاي أخضر (ن) 32.00
مع النعناع الطازج



140

UAE-MAR24

حلويات

أطباق حلوة المذاق، ولكنها ليست كما تعرفوها.
مفيدة بالنكهات الطازجة من آسيا

- 991 سان سيباستيان 44.00
كعكة الجين الكريمة مصدرها منطقة لا فينا، المعروفة بالكراميل
الجزء الخارجي والداخلي ناعم مخملي
- 145 كاتسو الموز (ن) 32.00
موز مغلّف في قبات خبز مقرمش.
بوظة كراميل مملح، صلصة توفو
- 131 تشيز كيك الشوكولاتة البيضاء + زنجبيل (ن) 32.00
مع رشّة مسحوق الزنجبيل
- 122 باو حلو (ن) 32.00
خبز باو مغلّف + مغلّف بالسكر
محمّس بوظة الكراميل المملح +
صلصة توفو، مرتين بالنعناع الطازج
- 144 كعكة طبقات الشوكولاتة (ن) 32.00
طبقات من الكعكة الاسفنجية بالشوكولاتة، وبارفيه الشوكولاتة
الداكنة، وكريمة البندق، تقدم مع بوظة الغايلينا
- 124 موتشي (اطلبوا النكهة) (ن) 41.00
ثلاث طبقات صغيرة من البوظة مغمومة في طبقة من الأرز اللزج.
تقدم مع صلصة الشوكولاتة



DISCOVER
TRUE
NOURISHMENT

عندما تأكل بشكل إيجابي، فأنت تعيش بشكل إيجابي.
ضممت وصفاتنا + فلسفة الطعام لدينا لتشعرك بالحيوية + الرضا
قاعدة من المعكرونة أو الأرز تمنحك الطاقة.
البروتينات عالية الجودة + الدهون الجيدة تدعمك.
وفرة من الخضروات الطازجة المقرمشة تغذيك.
أخيراً، التوابل + المرق الساخن تشعرك إحساس الذوق لديك
يحصّر طعامنا الأصيل المتوازن البسيط
كل يوم، في مطابخنا المفتوحة منذ عام 1992