

واجاماما



نباتي صرف + نباتي

هذه هي أول منيو نباتية

صممت خصيصاً لتوضيح أن الطعام بدون اللحم
لا يعني الطعام بدون المذاق

فهي انتظار آرائكم

@wagamamabahrain



العصائر الطازجة (ن ص)

الحجم العادي ٢,٢٦ الحجم الكبير ٢,٧٩

العصير الإيجابي | ١١
التفاح، السبانخ، الأناناس، الخيار والليمون

عصير الإصلاح | ١٣
التفاح، اللفت، الليمون والكمثرى

عصير القوة | ١٤
التفاح، الزنجبيل والسبانخ

الجزر | ١٤
الجزر والزنجبيل

الأخضر الخارق | ١٦
التفاح الأخضر، النعناع، الكرفس والليمون

التوت | ١٠
التوت، التفاح والجزر مع قليل من الزنجبيل الطازج

المشروبات الباردة (ن ص)

مجانم	الشاي الأخضر ٧٧١	١,٢٢	كوكا / كوكا دايت ٧٠٥
		١,٢٢	سبرايت ٧٠٨
		١,٢٢	فانتا برتقال / فراولة ٧٠٩
	عادي ٠,٥٨ كبير ١,٥٣	١,٢٢	مياه معدنية غير فوارة ٧٠٣ ٧٠١
	عادي ١,٧٤ كبير ٢,٢٦	١,٢٢	مياه معدنية فوارة ٧٠٤ ٧٠٢

الحساسية وعدم القدرة على التحمل

إذا كنت تعاني من حساسية تجاه الأطعمة أو عدم القدرة على تحملها أو التحسس منها، يرجى أن تنوه على النادل بذلك قبل أن تطلب وجبتك، وسوف يقترح عليك أفضل الأطباق التي تناسبك

يتم إعداد أطباقنا في أماكن لا تخلو من مكونات تسبب الحساسية، لذا لا نضمن أن تكون هذه الأطباق خالية تماماً من هذه المكونات

هناك احتمالية تغيير في وصفات الطعام، من الأفضل دائماً أن تسأل النادل قبل الطلب

نباتي

الأطباق الجانبية

٢.٧٩ | **قربيط البانج بانج (ن)** |
قربيط مقرمش عليه الطريقة اليابانية مغطى بصوص المفرقات، مع حلقات البصل الأحمر والأبيض والزنجبيل الطازج



١١٠

٢.٣٦ | **خبز الهيرتا المطهو علي البخار مع مزيج من الفطر والباذنجان البانيه (ن)**
قطعتان من خبز الهيرتا الآسيوي الهش، يقدم مع صوص المايونيز الياباني والكزبرة

الأطباق الرئيسية

٤.٧٨ | **رامن ياساي (ن)**
عجة يابانية تقليدية، التوفو الطري المقلية، ومزيج من المشروم فيه شوربة نودلز الخضار

٤.٨٩ | **ياساي ياي صوبا (ن)**
نودلز الصوبا مع البيض، الفلفل، براعم الفول، البصل الأبيض والأخضر، مزين بالكراث المقلية، الزنجبيل المخلل وحبوب السمسم

٤.٤٧ | **ياساي شاهان دانبوري (ن)**
أرز بني مقلية مع البيض، المشروم، البازلاء البيضاء، الذرة الحلوة والبصل الأخضر. يقدم مع طبق جانبي من المخلل الياباني

٤.٧٨ | **ياساي باد تاي (ن)**
نودلز الأرز مطهية في صلصة الأمامي مع البيض، براعم الفول، الكراث، التوابل الحارة والبصل الأحمر، مزينة بقطع البصل المحمرة، الفول السوداني، الأعشاب الطازجة وعصارة الليمون الحامض

الحلويات

١.٨٤ | **آيس كريم القهوة الغييتامية (ن)**
تقدم مع صوص الشيكولاتة وحبوب السمسم المكرونة

١.٨٤ | **آيس كريم الكراميل المملح (ن)**
تقدم مع طوفيه الفلفل، صوص الزنجبيل وحبوب السمسم المكرونة

٢.٤٧ | **كاتسو الموز (ن)**
قطع الموز في الخبز المقرمش. تقدم مع مغرفة من بوظة الكراميل المالح مع طوفيه الفلفل وصوص الزنجبيل



١٣١

٢.٤٧ | **كعكة الشيكولاتة (ن)**
طبقات من كعكة الشيكولاتة الاسفنجية، خليط الشيكولاتة الداكنة وكريمة البندق. تقدم مع بوظة الفانيليا

١.٨٤ | **فطيرة الليمون واليوزو (ن)**
تقدم مع حلوي التوت والنصاع الطازج

٢.٣٧ | **تشيز كيك بالشيكولاتة البيضاء والزنجبيل (ن)**
مقدمة مع طوفيه الفلفل وصوص الزنجبيل

الأطباق الإضافية

١.٣٢ | **أرز (ن ص)**
٢.٠٥ | **حساء الميسو والمخللات اليابانية (ن ص)**
٠.٥٨ | **توابل حارة (ن ص)**
٠.٥٨ | **مخللات يابانية (ن ص)**
٠.٥٨ | **بيض ملون بالشاي (ن)**

نباتي صرف

الأطباق الجانبية

٢.٨٩ | **إيدامامي (ن ص)**
حبوب فول الصويا مطهية علي البخار. تقدم مع الملح أو ملح الثوم الحار



١١١٠١

٢.٧٩ | **تشكيلة خضروات علي الطريقة اليابانية (ن ص)**
البروكلي النضر مع بوك تشوي، تطهيه في صلصة الصويا والثوم

٢.٨٩ | **ياساي جيوزا (ن ص)**
٥ قطع فطائر لذيذة، محشوة بالخضروات. تقدم مشوية مع الصوص

٢.٠٥ | **سلطة خام (ن ص)**
الأوراق الخضراء، حبوب الإيدامامي، حبوب الطماطم الصغيرة، الأعشاب البحرية والمولي المخلل، الجزر والبصل الأحمر. مغطى بالكراث المقلية ومزين بصوص واجاماما الخاص

الأطباق الرئيسية

٥.٢٠ | **ياساي إيتامي (ن ص)**
نودلز الأرز في حساء جوز الهند الحار مع الكزبرة والبصل الأحمر والأخضر والتوابل الحارة والمشروم وبوك شوي والفلفل. مزين بالكزبرة والحامض

٦.١٥ | **رامن الكاري بوروزو (ن ص) جديد**
التوفو الطري المغطى بالشيتشيمي والفطر المشوي عليه طبقة من نودلز الأودن في مرق الخضروات، مزين بحبوب البازلاء، الجزر، الفلفل الحار والكزبرة

٥.٢٠ | **ياساي كاتسو كاري (ن ص)**
الذرة الحلوة، الباذنجان والقرع الأصفر المقرمش، مغطى بصوص الكاري عطري. يقدم مع الأرز المسلوق وسلطة جانبية

٤.١٥ | **سلطة توفو دافئة حارة (ن ص)**
التوفو المقلية، الباذنجان، الفلفل الأحمر، الهليون، البازلاء البيضاء، جذوع البروكلي النضرة والبصل الأحمر عليه طبقة من قطع الخس. متبلة بصوص الفلفل الحلو ومزينة بالفلفل، البصل والكاجو



١١٢٣

٥.٢٠ | **ياساي ساملا كاري (ن ص) جديد**
الكاري المعطر بالبهارات، أعشاب الليمون وجوز الهند مع التوفو، الفلفل، فطر الشيتاكي وحبوب الطماطم الصغيرة. يقدم مع الأرز الأبيض مزين بحلقات البصل، الفلفل الحار والكزبرة

٤.٨٩ | **ياساي ياي صوبا (ن ص)**
نودلز الأودن/الأرز، الفلفل، براعم الفول، البصل الأبيض والأخضر، مزين بالكراث المقلية، الزنجبيل المخلل وحبوب السمسم

٤.٧٨ | **ياساي باد تاي (ن ص)**
نودلز الأرز مطهية في صلصة الأمامي، براعم الفول، الكراث، التوابل الحارة والبصل الأحمر، مزينة بقطع البصل المحمرة، الفول السوداني، الأعشاب الطازجة وعصارة الليمون الحامض

fresh juices (vg) squeezed, pulped and poured fresh for you

regular 2.26 large 2.79

04 | carrot

carrot with a hint of fresh ginger

06 | super green

apple, mint, celery and lime

10 | blueberry spice

blueberry, apple and carrot with a touch of ginger

11 | positive

pineapple, lime, spinach, cucumber and apple

13 | repair

kale, apple, lime and pear

14 | power

spinach, apple and ginger

soft drinks (vg)

705 | coke / diet coke 1.21

708 | sprite 1.21

709 | fanta orange / strawberry 1.21

701 | 703 | still water reg 0.58 large 1.53

702 | 704 | sparkling water reg 1.74 large 2.26

tea (vg)

771 | green tea free

allergies and intolerances

if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let your server know before you order. they will be able to suggest the best dishes for you

our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present. we cannot guarantee our dishes are 100% free of these ingredients

there are occasions in which our recipes change. it is always best to check with your server before ordering

wagamama



vegan + vegetarian

this is our first vegan + vegetarian menu
it has been designed around the idea that
meat free shouldn't mean taste free
let us know what you think



@wagamamabahrain

vegetarian

sides

110 | **bang bang cauliflower (v)**  **2.79**
crispy, wok-fried cauliflower coated in firecracker sauce. mixed with red and spring onions. garnished with fresh ginger and coriander

114 | **mixed mushroom and panko aubergine hirata steamed bun (v)** **2.37**
two small, fluffy asian buns served with japanese mayonnaise and coriander




110

mains

28 | **yasai ramen (v)** **4.78**
traditional japanese omelette, crispy fried silken tofu and mixed mushrooms in a vegetable noodle soup

41 | **yasai yaki soba (v)** **4.89**
soba noodles with egg, mushrooms, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds

78 | **yasai cha han donburi (v)** **4.47**
stir-fried brown rice with egg, mushrooms, mangetout, sweetcorn and spring onions. served with a side of japanese pickles

47 | **yasai pad thai (v)**  **4.78**
rice noodles in an amai sauce with egg, beansprouts, leeks, chilli and red onion. garnished with fried shallots, peanuts, mint, coriander and fresh lime

dessert

127 | **vietnamese coffee ice cream (v)** **1.84**
served with a chocolate sauce and caramelised sesame seeds

128 | **salted caramel ice cream (v)** **1.84**
served with caramelised sesame seeds and a chilli toffee + ginger sauce

142 | **banana katsu (v)** **2.47**
banana in crispy panko breadcrumbs, served with a scoop of salted caramel ice cream and a chilli toffee + ginger sauce

144 | **chocolate layer cake (v)** **2.47**
layers of chocolate sponge, dark chocolate parfait and hazelnut cream, served with vanilla ice cream

146 | **yuzu and lemon tart (v)** **1.84**
served with raspberry compote and fresh mint

131 | **white chocolate and ginger cheesecake (v)** **2.37**
served with a chilli toffee + ginger sauce



131

extras

300 | **rice (vg)** **1.32**

302 | **miso soup and japanese pickles (vg)** **2.05**

303 | **chillies (vg)** **0.58**

304 | **japanese pickles (vg)** **0.58**

305 | **a tea-stained egg (v)** **0.58**

vegan

sides

11104 | **edamame (vg)** **2.89**
steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt

11106 | **wok-fried greens (vg)** **2.79**
tenderstem broccoli and bok choy, stir-fried in a garlic and soy sauce


11101 | **yasai gyoza (vg)** **2.89**
five tasty steamed dumplings, filled with vegetables. served grilled and with a dipping sauce


11109 | **raw salad (vg)** **2.05**
mixed leaves, edamame beans, baby plum tomatoes, seaweed and pickled mooli, carrot and red onion. topped with fried shallots and finished with wagamama soy dressing




11101


mains

1138 | **yasai itame (vg)**  **5.20**
rice noodles in a spicy green coconut and lemongrass soup with tofu and vegetables. topped with stir-fried beansprouts, red and spring onions, bok choy, peppers, mushrooms and chilli. garnished with coriander and fresh lime


1123 | **kare burosu ramen (vg)**  **6.15**
shichimi-coated silken tofu and grilled mixed mushrooms on a bed of udon noodles in a curried vegetable broth. finished with pea shoots, carrot, chilli and coriander

1172 | **yasai katsu curry (vg)** **5.20**
sweet potato, aubergine and butternut squash coated in crispy panko breadcrumbs, covered in an aromatic curry sauce. served with sticky white rice and a side salad

1163 | **warm chilli tofu salad (vg)**  **4.15**
stir-fried tofu, aubergines, red peppers, asparagus, mangetout, tender stem broccoli and red onion on a bed of baby gem lettuce. dressed in a sweet chilli sauce and garnished with spring onions and cashew nuts

1157 | **yasai samla curry (vg)**  **5.20**
a fragrant, spicy lemongrass and coconut curry with tofu, peppers, shiitake mushrooms and baby plum tomatoes. served with white rice and garnished with spring onions, chilli and coriander

1141 | **yasai yaki soba (vg)** **4.89**
udon or rice noodles, mushrooms, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds

1147 | **yasai pad thai (vg)**  **4.78**
rice noodles in an amai sauce, beansprouts, leeks, chilli and red onion. garnished with fried shallots, peanuts, mint, coriander and fresh lime



1123

(vg) | vegan (v) | vegetarian  | contains nuts  | spicy

all prices include vat

jan-2019