



sides

μικρά πιάτα με εξαιρετική γεύση. οι περισσότεροι μοιράζονται τρία μεταξύ δύο ατόμων, παράλληλα με το κυρίως πιάτο τους
small plates with big taste. most people share three between two, alongside their main dish

chef's recommendation

107 | **bang bang prawns** 7.90
μαγιονέζα firecracker, κόκκινο κρεμμύδι + κρεμμυδάκι, κολιάνδρο, τσίλι, λάιμ
firecracker mayonnaise, red + spring onion, coriander, chilli, fresh lime

114 | **chilli squid** 7.10
παναρισμένο καλαμάρι, shichimi, αλάτι, πικάντικη σάλτσα ξυδιού
crispy fried squid, shichimi spice, chilli + coriander dipping sauce

11104 | **edamame (vg)** 5.00
φασολάκια σόγιας, αλάτι ή τσίλι σκόρδο
beans with salt or chilli-garlic salt

11118 | **raw salad (vg)** 5.00
ανάμεικτη σαλάτα, φασόλια edamame, ντοματίνια, φύκι και πίκλα ρέβας, καρότου και κόκκινου κρεμμυδιού, σερβίρεται με wagamama house dressing γαρνίρεται με τηγανητά κρεμμυδάκια
mixed leaves, edamame beans, baby plum tomatoes, seaweed, pickled mooli, carrot + red onion, fried shallots, wagamama dressing

103 | **ebi katsu** 7.30
γαρίδες παναρισμένες σε φρυγανιά panko, κολιάνδρο, φρέσκο λάιμ, τσίλι + σάλτσα σκόρδου
prawns in crispy panko breadcrumbs, coriander, fresh lime, chilli + garlic dipping sauce

11105 | **bang bang cauliflower (vg)** 4.40
τραγανό κουνουπίδι, σάλτσα firecracker, κόκκινα + πράσινα κρεμμυδάκια, φρέσκο ginger, κολιάνδρο
crispy cauliflower, firecracker sauce, red + spring onion, fresh ginger, coriander

111 | **duck wraps** 7.50
ψιλοκομμένο τραγανό φιλέτο μοπού πάπιας, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, pancakes, σάλτσα cherry hoisin
shredded crispy duck, cucumber, spring onions, asian pancakes, cherry hoisin sauce

11107 | **goma wakame salad (vg)** 5.80
τριμμένο καρότο, φρέσκο κρεμμυδάκι, φύκια goma wakame, ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού
shredded carrot, fresh onion, goma wakame seaweed, mixed sesame seeds

98 | **vegetable spring rolls (v)** 5.95
τρία spring rolls με λαχανικά, σερβίρονται με γλυκόξινη πικάντικη σάλτσα
three vegetable spring rolls, sweet and sour spice sauce

108 | **korean bbq chicken wings** 6.30
κορεατικές φτερούγες κοτόπουλου με γλυκιά σάλτσα bbq, σουσάμι + φρέσκα κρεμμυδάκια
sticky + sweet, korean bbq chicken wings, sesame seeds + spring onions

gyoza

πέντε νόστιμα dumplings, με γέμιση της επιλογής σας
five tasty dumplings, filled with goodness

στον ατμό / steamed

σερβίρονται ελαφρά ψημένα σε ζεστή πλάκα με συνοδευτική σάλτσα
served grilled + with dipping sauce

11101 | **yasai** | λαχανικά / vegetable (vg) 6.10

100 | **κοτόπουλο / chicken** 6.80

τηγανητά / fried

σερβίρονται με συνοδευτική σάλτσα
served with dipping sauce

99 | **πάπα / duck** 6.90



11101

bao buns

δύο μικρά αφράτα ασιατικά ψωμάκια στον ατμό
two fluffy asian buns

113 | **βοδινό σε κορεατική σάλτσα μπάμπεκκιου + πίκλα απο κόκκινο κρεμμύδι** 7.10
με ιαπωνική μαγιονέζα + κολιάνδρο

korean barbecue beef + pickled red onion
japanese mayonnaise, coriander

116 | **ανάμεικτα μανιτάρια + μελιτζάνες σε panko (v)** 5.70
με ιαπωνική μαγιονέζα + κολιάνδρο

mixed mushrooms + panko aubergine (v)
japanese mayonnaise, coriander

117 | **κοτόπουλο σε panko + τραγανή ασιατική σαλάτα** 6.50
πικάντικη μαγιονέζα

chicken katsu + asian slaw
spicy mayonnaise



117

ramen

φρεσκοψημένα noodles με κρεατικά ή λαχανικά
fresh noodles in steaming broth, topped with meats or vegetables

chef's recommendation

28 | **tantanmen beef brisket ramen** 14.20
korean barbecue brisket βοδινού, εξαιρετικά πλούσιο ζωμό κοτόπουλου, μισό αυγό μαριναρισμένο σε τσάι, μπαμπού, kimchee + φρέσκο κρεμμυδάκι, κολιάνδρο, λάδι από τσίλι
korean barbecue beef, half a tea-stained egg, menma, kimchee, spring onion, coriander, chilli oil, rich chicken broth

chilli ramen

ramen noodles, πικάντικο ζωμό από κοτόπουλο, κρεμμύδι, βλαστάρια φασολιών σόγιας, κολιάνδρο, φρέσκο κρεμμυδάκι, τσίλι + μια φέτα λάιμ
red + spring onion, beansprouts, coriander, fresh lime, spicy chicken broth

25 | **κοτόπουλο / chicken** 12.90
24 | **βοδινό / beef** 13.90

1121 | **kare burosou (vg)** 11.50
tofu με επικάλυψη από shichimi, ανάμεικτα μανιτάρια, udon noodles, πικάντικος ζωμός λαχανικών, σπανάκι, καρότο, τσίλι + κολιάνδρο
shichimi-coated silken tofu, grilled mixed mushrooms, baby spinach, carrot, chilli, coriander, udon noodles, curried vegetable broth

23 | **coconut seafood broth** 14.20
γαρίδες, σολομός, καλαμάρι + μύδια ποσέ, ζωμό καρύδας + λαχανικών, μπρόκολο + rice noodles, τσίλι, κρεμμυδάκια, κολιάνδρο
coconut + vegetable noodle soup, prawns, salmon, squid, mussels, tenderstem broccoli, rice noodles, chillies, spring onions, coriander

20 | **chicken ramen** 11.10
στήθος κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα, μπαμπού, σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ramen noodles, ζωμό από κοτόπουλο
chicken breast, baby spinach, menma, spring onion, rich chicken broth, dashi + miso

customise your broth

light | κοτόπουλο ή λαχανικά / chicken or vegetable
spicy | κοτόπουλο ή λαχανικά με τσίλι / chicken or vegetable with chilli

rich | πλούσιος ζωμός κοτόπουλου με dashi + miso / reduced chicken broth with dashi + miso



23



28



45



40

terpanyaki

φρεσκοψημένα noodles σχάρας, συνοδεύονται με τραγανά λαχανικά
noodles sizzling from the grill, turned quickly so that the noodles are soft but the vegetables are crunchy

chef's recommendation

yaki soba

λεπτά noodles, αυγό, κρεμμύδι, πιπεριά, βλαστάρια φασολιών σόγιας + φρέσκο κρεμμυδάκι, σουσάμι, τηγανητά κρεμμυδάκια + pickled ginger
thin noodles, egg, peppers, beansprouts, white + spring onion, fried shallots, pickled ginger, sesame seeds

40 | **κοτόπουλο + γαρίδες / chicken and prawn** 11.40

41 | **yasai** | μανιτάρια, σκόρδο + ξύδι yasai / mushrooms, garlic paste + yasai vinegar (v) 10.30

teriyaki soba

λεπτά noodles, λάδι curry, mangetout, σπανάκι, κόκκινο + φρέσκο κρεμμυδάκι, τσίλι, βλαστάρια φασολιών σόγιας, σάλτσα teriyaki, σουσάμι + κολιάνδρο, σάλτσα teriyaki + yakitori
thin noodles, curry oil, mangetout, spinach, red + spring onion, chilli, beansprouts, teriyaki sauce, coriander, sesame seeds, teriyaki + yakitori sauce

52 | **κοτόπουλο / chicken** 13.60

45 | **βοδινό / tenderloin fillet steak** 16.90
46 | **σολομό / salmon** 16.20

pad thai

noodles ρυζιού, σάλτσα amai, αυγό, βλαστάρια φασολιών σόγιας, πράσο, τσίλι, κόκκινο + φρέσκο κρεμμύδι, ginger + σκόρδο, τηγανητά κρεμμυδάκια, φρέσκα μυρωδικά + μια φέτα λάιμ
rice noodles, amai sauce, egg, beansprouts, leeks, chilli, red + spring onion, ginger, garlic paste, fried shallots, mint, coriander, fresh lime

54 | **κοτόπουλο + γαρίδες / chicken + prawn** 13.10

55 | **yasai** | τόφου + λαχανικά / tofu + vegetables (v) 12.10

customise your noodles

soba | λεπτό, σιτάρι, με αυγό / thin, wheat, egg
udon | χοντρό, σιτάρι, χωρίς αυγό / thick, white, without egg (vg)

rice | λεπτό, χωρίς αυγό ή σιτάρι / thin, flat, without egg or wheat (vg)

curry

με φρέσκες πιπελιές, μαγειρεμένα υπομονετικά με γεύσεις που κυμαίνονται από ήπιες έως έντονες
with a fresh twist, cooked patiently to infuse flavour, from mild + fragrant to seriously kicking

chef's recommendation

nikko yellow curry - new

μία αρωματική σούπα από καρύδα, λεμονόχορτο + κουρκουμά, κόκκινες πιπεριές, φρέσκα κρεμμυδάκια, μποκ τσί και κόκκινα κρεμμυδάκια, τσίλι, κολιάνδρο, λάδι τσίλι σερβίρεται με λευκό ρύζι + σουσάμι ή noodles ρυζιού
a fragrant coconut, lemongrass + turmeric soup, red peppers, spring onions, bok choy and red onions, chilli, coriander, chilli oil, served with a side of white rice or rice noodles + sesame seeds

διαλέξτε μεταξύ:

59 | **κοτόπουλο / chicken** 13.50

58 | **γαρίδες / prawns** 13.90

1154 | **τόφου / tofu (vg)** 12.50



white rice

or

rice noodles

raisukaree

ελαφρά πικάντικη σάλτσα, καρύδα, πιπεριά, mangetout, κρεμμύδι + φρέσκο κρεμμυδάκι, ρύζι ιαπωνικού τύπου, τσίλι, κολιάνδρο, ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού + μια φέτα λάιμ
mild + citrusy, coconut, mangetout, peppers, red + spring onion, sesame seeds, chilli, coriander, fresh lime, white sticky rice

74 | **κοτόπουλο / chicken** 13.20

79 | **γαρίδες / prawn** 14.20

katsu curry

αρωματική πικάντικη σάλτσα κάρυ, φιλέτο κοτόπουλο ή λαχανικά παναρισμένα με φρυγανιά panko, ρύζι ιαπωνικού τύπου, συνοδευτική σαλάτα, τουρσί
aromatic katsu curry sauce, chicken or vegetables in crispy panko breadcrumbs, sticky white rice, side salad, pickles

71 | **κοτόπουλο / chicken** 13.60

1172 | **yasai** | γλυκοπατάτα, μελιτζάνα + γλυκιά κολοκύθα / sweet potato, aubergine, squash (vg) 12.10

turn up the heat! try our new hot katsu sauce

666 | **hot chicken** 13.60

11667 | **hot yasai (vg)** 12.30



71



59



58



74



108

donburi

μεγάλο μπολ με ρύζι. σερβίρεται με τρυφερά κρεατικά + τραγανά λαχανικά. παραδοσιακό + πλούσιο
a big bowl of steamed rice topped with chicken, beef or prawn + mixed vegetables, pickled side

	
chef's recommendation	
87 grilled duck donburi 🌟 14.90 <div>ψιλοκομμένο φιλέτο μπούτι πάπιας. spicy teriyaki σάλτσα. τριμμένο καρότο. mangetout. γλυκοπατάτα. κρεμμύδι. ρύζι ιαπωνικού τύπου. τραγανό τηγανητό αυγό, αγγούρι. kimchee</div> shredded duck in spicy teriyaki sauce. carrot. mangetout. sweet potato. red + spring onion. fried egg. cucumber. side of kimchee	

85 | **yakitori duck** 🌟 **14.90**

ψιλοκομμένο μπούτι πάπιας ψημένο στο terpan. σερβιρισμένο σε άσπρο ρύζι. συνοδεύεται με rapcakes. σαλάτα από αγγούρι. ρέβη, δυόσμο. κόλιανδρο και σάλτσα citrus + lime yakitori

grilled duck leg. white rice. shredded cucumber. mint. coriander + mooli salad. asian pancakes. citrus yakitori sauce

cha han donburi

τηγανητό ρύζι. αυγό. mangetout. καλαμπόκι. φρέσκο κρεμμυδάκι.μανιτάρι. τουρσί ιαπωνικού τύπου stir-fried rice. egg. mushrooms. mangetout. sweetcorn. spring onions. a side of japanese pickles

77 | **κοτόπουλο και γαρίδες / chicken and prawn** **10.80**
78 | **yasai** | τόφου + λαχανικά / tofu + vegetables (v) **9.90**

🌟 **teriyaki donburi** **refreshed**

σάλτσα teriyaki + yakitori. ρύζι ιαπωνικού τύπου. τριμμένο καρότο. baby σπανάκι. φρέσκο κρεμμύδι. σουσάμι. kimchee + αυγό

teriyaki + yakitori sauce. sticky white rice. shredded carrots. baby spinach. spring onion. sesame seeds. side of kimchee + egg

70 | **κοτόπουλο / chicken** **11.40**
69 | **βοδινό + κόκκινο κρεμμύδι / beef + red onion** **13.20**

47 | **teriyaki chicken raisu** **13.20**

μαριναρισμένο κοτόπουλο + κόκκινο κρεμμύδι. σάλτσα teriyaki. ρύζι ιαπωνικού τύπου. ανάμεικτη σαλάτα. κόκκινες πίκλες + ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

chicken. red onions. teriyaki sauce. white sticky rice. mixed leaves. red pickles. mixed sesame seeds

yakimeshi

άσπρο ρύζι. mangetout. καρότο. κόκκινο κρεμμύδι + κρεμμυδάκι. γλυκοπατάτα. γλυκιά κολοκύθα. αγγούρι. κρεμμύδια. τηγανιτό αυγό. πικάντικη πάστα steamed white rice. mangetout. carrot. red + spring onion. sweet potato. butternut squash. cucumber. shallots. fried egg. spicy paste

84 | **yasai** (v) **9.90**
80 | **κοτόπουλο / chicken** **11.40**
81 | **βοδινό / beef** **14.20**



178

sushi

uramaki

τέσσερα ή οκτώ κομμάτια sushi roll με πάστα wasabi + pickled ginger
four or eight pieces of medium inside-out sushi rolls with wasabi paste + pickled ginger

chef's recommendation
178 | **caterpillar** 🌟 (8 pcs) **11.30**

ταρτάρ τόνου μαριναρισμένο σε πικάντικη σάλτσα. αβokάντο. σολομό. χαβιάρι. ιαπωνική μαγιονέζα. ψιλοκομμένο σχοινόπρασο

tuna tartare marinated in spicy sauce. avocado. salmon. ikura. japanese mayonnaise. chives

🌟 173 | **california roll** **3.50**
7.00

surimi. αβokάντο. αγγούρι. ιαπωνική μαγιονέζα με wasabi. φρέσκο κόκκινο αμάρανθο

surimi. avocado. cucumber. japanese mayonnaise. red amaranth

176 | **spicy tuna** 🌟 **3.90**
7.80

τόνος. σχοινόπρασο. σάλτσα τσίλι. green masago

tuna. chives. chilli sauce. green masago

171 | **spicy ebi** **4.05**
8.10

τραγανές γαρίδες panko. σχοινόπρασο. σάλτσα τσίλι σκόρδου. ψιλοκομμένα τσίλι. σάλτσα tartare

crispy panko prawn. chives. chilli garlic sauce. chopped chillies. tartare sauce

177 | **mango, avocado and cucumber** (vg) **3.00**
6.00

μάνγκο, αβokάντο, αγγούρι. γαρνίρεται με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού

mango, avocado, cucumber garnished with mixed sesame seeds

179 | **philadelphia maki roll** 🌟 **4.00**
8.00

αγγούρι. τυρί philadelphia. σολομό cucumbers. cream cheese. salmon

172 | **crab crunchy kani** **8.10**

surimi παναρισμένο σε φρυγανιά panko. ιαπωνική μαγιονέζα. κομμάτια από παναρισμένο surimi. ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

surimi marinated in panko. japanese mayonnaise. pieces of marinated surimi. mixed sesame seeds

🌟 174 | **rainbow roll** 🌟 **11.20**

σολομός, αβokάντο, μουστάρδα lime. τόνος, αβokάντο. σαλάτα από φύκια. ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

salmon, avocado, lime mustard, tuna, avocado, goma seaweed salad, sesame seeds

193 | **prawn popcorn roll** **10.10**

γαρίδες tempura. αβokάντο. κόκκινη πιπεριά. γαρίδες ποπ κορν. ρονζυ μαγιονέζα. ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού + physalis.

lime mustard. wasabi mayo tempura prawns. avocado. red peppers. popcorn prawns. ponzu mayo. mixed sesame seeds. physalis. wasabi mayo

175



171

170 | **chicken katsu roll** **8.80**

κοτόπουλο katsu. αγγούρι. καρότα. coriander cress. ιαπωνική μαγιονέζα. τηγανητές φρυγανιές

chicken katsu. cucumber. blanched carrots. coriander cress. japanese mayonnaise. fried breadcrumbs

175 | **vegan futomaki** (vg) **7.90**

γλυκοπατάτα tempura. κόκκινο πιπέρι. κόκκινο λάχανο. αβokάντο. σχοινόπρασο. vegan μαγιονέζα

tempura sweet potato. red pepper. red cabbage. avocado. chives. vegan mayonnaise.

180

nigiri

δύο κομμάτια σολομού ή τόνου σε ένα μαξιλάρι ρυζιού, γαρνιρισμένο με πάστα wasabi και pickled ginger
two pieces of eel, salmon, tuna or ebi on a pillow of rice, garnished with wasabi paste and pickled ginger

160 | **σολομός / salmon** 🌟 **3.90**

162 | **τόνος / tuna** 🌟 **4.40**

hosomaki

οκτώ κομμάτια sushi rolls με μια γέμιση. γαρνίρονται με πάστα wasabi + pickled ginger
eight pieces of single filling sushi rolls with wasabi + pickled ginger

166 | **αγγούρι / cucumber** (vg) **3.00**
167 | **αβokάντο / avocado** (vg) **3.60**
164 | **σολομός / salmon** 🌟 **4.90**
165 | **τόνος / tuna** 🌟 **5.20**

sashimi

πέντε φέτες ωμού ψαριού γαρνιρισμένες με πάστα wasabi + ginger. σαλάτα από φύκια
five slices of raw fish garnished with wasabi paste + ginger. seaweed salad

150 | **σολομός / salmon** 🌟 **7.50**
151 | **τόνος / tuna** 🌟 **7.80**



175



180

platters

180 | **mixed maki rolls** 🌟 **8.80**

δέκα κομμάτια: δύο philadelphia maki. δύο spicy ebi. δύο mango, avocado + cucumber. δύο california. δύο spicy tuna

ten pieces: two philadelphia maki. two spicy ebi. two mango, avocado + cucumber. two california. two spicy tuna

183 | **yasai selection** (v) **9.70**

είκοσι τέσσερα κομμάτια: οκτώ mango, avocado και cucumber uramaki, οκτώ αβokάντο hosomaki και οκτώ hosomaki με αγγούρι

twenty four pieces: eight mango, avocado and cucumber uramaki, eight avocado hosomaki and eight cucumber hosomaki

184 | **hosomaki, uramaki, sashimi** 🌟 **16.60**

είκοσι κομμάτια: τέσσερα hosomaki με σολομό. τέσσερα hosomaki με αβokάντο. τέσσερα california rolls. τέσσερα philadelphia maki rolls + τέσσερα sashimi με σολομό. σαλάτα από φύκια + ανάμεικτοι σπόροι σουσαμιού

twenty pieces: four salmon hosomaki. four avocado hosomaki. four california maki rolls. four philadelphia maki rolls. four tuna sashimi. goma seaweed salad. mixed sesame seeds

153 | **sashimi platter** 🌟 **11.60**

οκτώ κομμάτια: ωμός σολομός, λεπτός τόνος, daikon radish + coriander cress

eight pieces: raw salmon, fine tuna, daikon radish + coriander cress

186 | **salmon and tuna selection** 🌟 **12.10**

έντεκα κομμάτια: δύο philadelphia uramaki, δύο hosomaki με σολομό, δύο hosomaki με τόνο, τρία nigiri με σολομό και δύο nigiri με τόνο

eleven pieces: two philadelphia uramaki, two salmon hosomaki, two tuna hosomaki, three salmon nigiri and two tuna nigiri



153



86

kokoro bowls

‘kokoro’ σημαίνει ‘πνεύμα, καρδιά + μυαλό’. το μπωλ που ευφραίνει την ψυχή σου
‘kokoro’ means ‘spirit, heart + mind’. the bowl to feed your soul

chef's recommendation
86 | **shu's shiok chicken** **new** **12.00**

ψητό κοτόπουλο. μαριναρισμένο με τζίντζερ, σκόρδο+φρέσκα αρωματικά. τουρσί ασιατική σαλάτα. τουρσί ραπανάκι. καραμελωμένο λάιμ. κολιανδρος. νιφάδες καρύδας

ginger, garlic + herb marinated roasted chicken. coconut + lemongrass dressed rice. pickled radish. pickled slaw . caramelised lime. coriander. coconut flakes

90 | **naked katsu** **12.30**

ψητό κοτόπουλο κάρυ. ρύζι. edamame. καρότα. μικτά φύλλα. ιαπωνικά τουρσιά. σάλτσα katsu κάρυ

grilled curried chicken. japanese rice. edamame beans. shredded carrots. mixed leaves. salad dressing. japanese pickles. side of katsu curry sauce

31 | **teriyaki salmon kokoro** 🌟 **15.90**

teriyaki σολομός. άσπρο ρύζι. σπανάκι. καρότα. edamame. κόκκινο κρεμμύδι. γλυκοπατάτα. κόκκινες + πράσινες πιπεριές. σάλτσα teriyaki. τσίλι. κολιανδρο. λάιμ

teriyaki salmon. steamed white rice. spinach. carrots. edamame beans. red onion. sweet potato. red + green peppers. teriyaki sauce. chilli. coriander. fresh lime

83 | **spicy tuna kokoro bowl** 🌟 **15.00**

τόνος με επίστρωση shichimi. ρύζι ιαπωνικού τύπου. edamame. πίκλα καρότου. mooli + αγγουριού, βρασμένο αυγό. σάλτσα teriyaki. κόλιανδρος. sriracha mayo

shichimi-coated tuna. japanese rice, edamame beans. pickle carrot. mooli + cucumber. boiled egg. teriyaki sauce. coriander. sriracha mayo



90

extras

νόστιμες προσθήκες στο γεύμα σας / tasty additions to your meal

300 | **ρύζι ιαπωνικού τύπου / sticky white rice** (vg) **3.00**
302 | **άσπρο ρύζι σε ατμό / steamed white rice** (vg) **3.00**
301 | **plain soba noodles** (v) **3.00**
308 | **udon noodles** (vg) **3.00**
303 | **τσίλι / chillies** (vg) **1.00**
304 | **τουρσί ιαπωνικού τύπου / japanese pickles** (vg) **1.00**
305 | **σάλτσα katsu curry / katsu curry sauce** (vg) **1.00**
306 | **σάλτσα teriyaki / teriyaki sauce** (vg) **1.00**
307 | **σάλτσα amai / amai sauce** (vg) **1.00**

για τη δική σας ασφάλεια
one use
for your own safety



salads

με τον wagamama τρόπο. ελαφρύ, ζωηρό, θρεπτικό
the wagamama way. light, vibrant, nourishing

chef's recommendation
60 | **orange + sesame chicken** 🌟 **11.40**
salad

μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο. ανάμεικτη σαλάτα. πορτοκάλι. φρέσκο κόλιανδρο. mangetout. φρέσκο κρεμμυδάκι. καραμελωμένο κρεμμύδι + κάσιους. dressing πορτοκαλιού + σησαμέλαιου. σουσάμι marinated chicken. mixed leaves. orange. coriander. mangetout. caramelised red onions. spring onions + cashew nuts. orange + sesame dressing. sesame seeds

11109 | **super raw salad** (vg) **9.40**

κινόα. πράσινα φύλλα σαλάτας. κόκκινα κρεμμύδια. mooli + καρότο. τηγανητά κρεμμυδάκια. αβokάντο. miso sesame dressing

quinoa. mixed leaves. red onions. mooli. carrot. fried shallots. avocado. miso sesame dressing

67 | **sashimi salmon + avocado salad** 🌟 **12.10**

φρέσκα ανάμεικτα φύλλα σαλάτας. βλαστάρια φασολιών σόγιας. sashimi σολομού + αβokάντο. βινεγκρέτ γλυκιάς σόγιας + wasabi. τραγανά τηγανητά κρεμμυδάκια

mixed salad. beansprouts. diced salmon sashimi. avocado. sweet soy + wasabi vinaigrette. fried shallots



60

σημείωση / please note

τα πιάτα μας ετοιμάζονται σε επιφάνειες με υλικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση, γι'αυτό δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι είναι όλα 100% απαλλαγμένα από αυτά τα υλικά παρόλο που φροντίζουμε ιδιαίτερα να αφαιρέσουμε όλα τα μικρά κόκκαλα από τα υλικά των πιάτων μας, υπάρχει μικρή πιθανότητα να υπάρχουν υπολείμματα ή ίχνη από κόκκαλα

please note our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present, so we cannot guarantee that our dishes are 100% free of these ingredients. whilst we take care to remove any small bones or shells from our dishes, there is a small chance some will remain

οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και φπα / prices are inclusive of service charge and vat