



عصير طازج . معصورة، مصفاة و مسكوبة طازجة خصيصا لك

العادي 1.900 الكبير 2.500



02 | فواكه (نص)

تفاح، برتقال وياشن فروت

03 | برتقال (نص)

عصير برتقال، ببساطه

04 | جزر (نص)

عصير جزر مع رشة من الزنجبيل الطازج

06 | الاخضر الغارق (ن)

تفاح، نعناع، كرفس وليمون

07 | الاخضر التنظيف (نص)

كيوي، أفوكادو، وتفاح

08 | استوائي (ن)

مانجو، تفاح وبرتقال

10 | التوت اللاذع (نص)

التوت الأزرق، تفاح، وجزر مع رشة زنجبيل

11 | الايجابي (ن)

اناناس، ليمون، سبانخ، خيار وتفاح

14 | القوة (نص)

سبانخ، تفاح و زنجبيل

المشروبات الغازية

1703 | مياه معدنية (نص) - عادي 1.000 - كبير 1.500

1704 | مياه غازية (نص) - عادي 1.000 - كبير 1.500

1705 | كوكا كولا / دايت كوك (نص) 0.600

1708 | سبرايت / فانتا (نص) 0.600

المشروبات الباردة

1713 | ليموناضة طازجة (نص) 2.500

1717 | ليمون بالنعناع (نص) 2.500

1716 | شاي اخضر مثلج باليوزو اللافندر (نص) 1.500

1714 | مشروب ايلدر فلاور الغازي (نص) 1.300

شاي اخضر

بعد أقصى فنجانين للشخص

1771 | مجاني



يُرجى سؤال النادل عن قائمة المشروبات الساخنة

الحساسية وصعوبة الهضم

لو كنت تعاني حساسية من الطعام أو غير قادر على هضم أطعمة معينة، يُرجى إعلام النادل قبل طلب الطعام ليتمكن من اقتراح أفضل الأطباق لك يرجى العلم بأن وصفاتنا قد تتغير بين الحين والآخر لذا نرجو التأكد من النادل قبل الطلب

يرجى الانتباه

نُحضّر أطباقنا في أماكن فيها مكونات قد يعاني البعض حساسية منها. لذلك، لا يمكن أن نضمن أن تكون أطباقنا خالية تماماً من هذه المكونات في حين نسعى إلى التخلص من القشر والعظام الصغيرة في أطباقنا، ثمة فرص ضئيلة أن يبقى بعض منها في الطبق

اطباق جانبية - اطلبها مع الطبق الرئيسي او البعض للمشاركة

104 | **ادامامي (نص)**
حبوب ادامامي مسلوقة، تقدم بالملح او الملح الحاربالثوم

114 | **ساتاي الدجاج**
اسياخ دجاج متبل يقدم مع صلصة الساتاي والفول السوداني الكريمة

109 | **سلطة خام (ن)**
اوراق خضار متنوعة، حبوب الادمامي، طماطم صغير، اعشاب بحرية، مخلل الفجل، جزر، بصل احمر، مزين بالبصل الصغير المقلي وصلصة واجاماما المنزلي

96 | **مصاصة كوشيياكي الروبيان**
اسياخ الروبيان المشوي المتبل بعشب الليمون، والليمون والفلفل تقدم مع الليمون المحمص

108 | **توري كارايج**
قطع دجاج متبله ومقرمشة تقدم مع السمسم الحار و صلصة الصويا

107 | **حبار بالفلفل**
حبار مقلي مقرمش مع رشة شيشيبي، يقدم مع صلصة الكزبرة الحارة للتغميس

120 | **توم يوم الدجاج**
نودلز الازر في شوربة حلوة ومنعشة من جوز الهند وعشب الليمون، يعلوه الدجاج المقلي بسرعة مع المشروم، بصل احمر واخضر، براعم البازلاء ومزينة بالكزبرة والنعناع

103 | **ابي كاتسو**
روبيان مغمس بمسحوق الخبز المقرمش المقلي يقدم مع صلصة الفلفل الحار بالتوم مزينة الليمون

110 | **بانغ بانغ القرنبيط (ن)**
قرنبيط مقرمش مقلي بالمقلادة مغطى بصلصة الفاير كراكر مخلوطة مع البصل الأحمر والاخضر، و مزينة بالزنجبيل الطازج

111 | **تيمبورا النباتي (نص) ^{جديد}**
بروكلي طرية، هليون، فلفل احمر وبطاطا حلوة، في خليط التيمبورا الخفيف مزين بالوكامي ويقدم مع صلصة تغميس حلو + حامض

118 | **لفافات البط**
فطائر اسيوية وصلصة البرقوق شرائح البط المقرمشة يقدم مع الخيار والبصل الاخضر

دنبوري

تعرف على الطبق
الدنبوري طبق كبير من الأرز المطبوخ البخاريتم تحضيره عن طريق القلي السريع مع الدجاج أو اللحم أو الروبيان والخضروات المخلوطة. يقدم مع مخلات جانبية.

177 | **تشا هان دنبوري دجاج وروبيان**
ارز اسمر مقلي وهو يحرك على الشواية مع بيض، فطر، براعم البازلاء ذرة، وبصل أخضر، يقدم مع طبق جانبي من المخلات اليابانية

تيرياكي دنبوري

دجاج أو لحم بصلصة التيرياكي مع ارز لزج ابيض، جزر مبشور ، براعم البازلاء والبصل، مزين بحبوب السمسم. يُقدّم مع الكيمتشي

170 دجاج لحم	5.700
 اشعل الحرارة! جرب تيرياكي دنبوري الحار الجديد	5.900
670 دجاج حار ^{جديد}	5.700
669 لحم حار ^{جديد}	5.900

سلطات طازج، خفيف ومغذي

65 | **سلطة باد تاي**
دجاج بالزنجبيل و الروبيان على طبقة من الخضار المنوعة مزينة بالبصل المقلي تقدم مع طبق جانبي من الفول السوداني وصلصة نوك تشام و ميسو بالزنجبيل

66 | **سلطة الحارة الدافئة بالدجاج**
فلفل رومي احمر مقلي بسرعة، براعم البازلاء ، جذوع قرنبيط اخضر طرية، بصل احمر على طبقة من اوراق قلب الخس الصغير وصلصة حلوة وحارة مزينة بالبصل الاخضر والكاجو

61 | **زنجبيل + دجاج بعشب الليمون**
4.900

62 | **ياساي | توفو (نص)**
4.100

رامن

تعرف على الطبق

طبق الرامن بالمرق الساخن مليء بنودلز الرامن الطازجة والإضافات والزينة وتقدم كلها في وعاء اسود تقليدي

120 | **رامن الدجاج**
مرقة نودلز بالدجاج المشوي والخضار الموسمية والنمنا والبصل الأخضر

رامن حار
مرقة نودلز الدجاج الحارة، بصل احمر، بصل اخضر، براعم الفاصوليا، فلفل، كزبرة، ليمون طازج

125 دجاج	5.500
124 شرائح اللحم	5.900

121 رامن واجاماما ^{جديد}	6.500
دجاج مشوي، شيكوا، روبان بالقشر، ومحار مع النودلز الغنية بمرق الدجاج مع الداشي والميسو. تعلوه الخضار الموسمية، وكامي، جذوع الخيزران ونصف بيضة منقعة في الشاي	

اوماكاسي - اطبق الطاهي الخاصة طازجة من المطبخ

67 | **وعاء التوننا الحار الكوكورو** ^{جديد}
قطع تونا مغطاة بالشيشيبي يقدم مع الارز الابيض اللزج، حبوب الايدامامي، مخلل الجزر، فجل وخيار. مزينة بنصف بيضة منقعة في الشاي ومزينة بصلصة التيرياكي، كزبرة ومايونيز السيراتشا

85 | **ياكيتوري البط**
فخذ بط مشوي مع شرائح الخيار، نعناع، كزبرة، وسلطة الفجل، يقدم مع طبقة من الارز الابيض والزلايية اسيوية وصلصة ياكيتوري الحامضة

23 | **رامن كاري بوروسو (نص)**
توفو طري مغطى بالشيشيبي مع خليط الفطر المشوي على نودلز الابدون في مرقة الخضار متبله مزينة براعم البازلاء، الجزر، الفلفل و الكزبرة

تيبانياكي

تعرف على الطبق

التيبانياكي طبق كبير من النودلز المسلوq، يقلى بسرعة وهو يحرك على شواية مستوية. فتقدم النودلز طرية والخضار مقرمشة

نودلز سوبا/رامن: رقيقة | مصنوعة من البيض والقمح نودلز الأرز: رقيقة ومسطحة | خالية من البيض والقمح نودلز اودون: سميك | نودلز بيضاء خالية من البيض

ياكي سوبا نودلز سوبا مع البيض، الفلفل الرومي، براعم الفاصوليا، بصل ابيض واخضر مزينة بالبصل الصغير المقلي والزنجبيل المخلل وحبوب السمسم	
141 ياساي فطرو خضار (ن)	4.700
140 دجاج وروبيان	5.700

تيرياكي سوبا
نودلز سوبا في زيت الكاري، براعم البازلاء، ملفوف صيني، بصل احمر، فلفل حار، براعم الفاصوليا بصلصة التيرياكي مزينة بحبوب السمسم

46 | **سمك السلمون**
6.900

45 | **شرائح اللحم**
6.500

142 | **ياكي اودون**
نودلز الابدون مطبوخ في زيت الكاري مع الدجاج، الروبيان، شيكوا، بيض، براعم الفاصوليا، كراث، فطر، وفلفل، مزينة بالبصل المقلي ومخلل الزنجبيل وحبوب السمسم

كاري

تعرف على الطبق

كاري، ليس كالذي تعرفه. لدينا تشكيلة من الكاري تتراوح من نكهة الكاري المعتدل والمعطر الى الحار المليء بالفلفل

رايسو كاري كاري معتدل يطعم جوز الهند والحامض مع البازلاء، الفلفل الرومي، بصل احمر واخضر، يقدم مع ارز ابيض ورشة من السمسم المخلوط، فلفل احمر، كزبرة وليمون طازج	
171 دجاج	5.900
172 ياساي بطاطا حلوة، باذنجان، وقرع (نص)	4.500
 اشعل الحرارة! جرب الكاتسو الحار الجديد	
666 دجاج الحار ^{جديد}	5.900
667 ياساي الحار (ن) ^{جديد}	4.500

فاير كراكر مزيج حار من البازلاء، الفلفل الرومي الاحمر والاخضر، البصل والفلفل الاحمر الحار. يقدم مع ارز محضر على البخار، حبات سمسم، شيشيبي، وليمون طازج	
192 دجاج	5.900
193 روبيان	6.200
194 لحم	6.500
سوريندرا س كاري ^{جديد} كاري غني حار محضر من فلفل الهالابينو، البصل والزنجبيل. يعلوه بطاطا حلوة ويقدم مع الارز المحضر على البخار مزين بحبوب السمسم المخلوط	
53 دجاج	5.900
52 ياساي (نص)	4.500

اضافات - لتجعل الطبق افضل

300 ارز اسمر/ ارز لزج (نص)	0.700
307 ارز على البخار (نص)	0.500
301 نودلز سوبا (ن)	0.700
301 نودلز الارز/ الابدون (نص)	0.700
303 فلفل حار (نص)	0.300

❖ قد تحتوي على الفشر أو عظام صغيرة (ن) نباتي
❖ تحتوي على المكسرات (نص) نباتي
 صرف للذين يعانون الحساسية أو غير قادرين على هضم أنواع معينة من الطعام، يرجى النظر إلى ظهر القائمة للمزيد من المعلومات

خصص طبقك

تريد شيئًا مختلفًا؟ استبدل الارز الابيض بالاسمر ، سيضيف نكهة مثيرة الى حد ما

كاتسو كاري دجاج او خضار مغلفة بمسحوق الخبز المقرمش ومغطاة بصلصة الكاري الزكية. تقدم مع ارز لزج وسلطة جانبية	
171 دجاج	5.900
172 ياساي بطاطا حلوة، باذنجان، وقرع (نص)	4.500
 اشعل الحرارة! جرب الكاتسو الحار الجديد	
666 دجاج الحار ^{جديد}	5.900
667 ياساي الحار (ن) ^{جديد}	4.500

192 دجاج	5.900
193 روبان	6.200
194 لحم	6.500

53 دجاج	5.900
52 ياساي (نص)	4.500

300 ارز اسمر/ ارز لزج (نص)	0.700
307 ارز على البخار (نص)	0.500
301 نودلز سوبا (ن)	0.700
301 نودلز الارز/ الابدون (نص)	0.700
303 فلفل حار (نص)	0.300



46



61



121



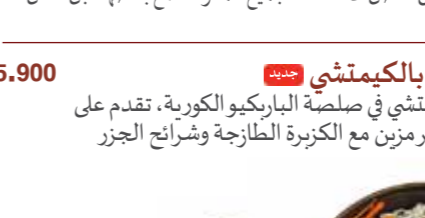
101



101



70



70

67

sides

order one with your main dish or a few to share

104 | edamame (vg)
steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt

2.400

114 | chicken satay 🍴
marinated chicken skewers served with a creamy peanut satay sauce

2.700

109 | raw salad (v)
mixed leaves, edamame beans, baby plum tomatoes, seaweed and pickled mooli, carrot and red onion. topped with fried shallots and finished with the wagamama house dressing

1.900

96 | lollipop prawn kushiyaki
skewers of grilled prawns marinated in lemongrass, lime and chilli. served with a caramelised lime

3.900

108 | tori kara age
seasoned, crispy chicken pieces served with a spiced sesame and soy sauce

2.900

107 | chilli squid
crispy fried squid dusted with shichimi. served with a chilli coriander dipping sauce

120

120 | chicken tom yum 🍴 new
rice noodles in a sweet and tangy coconut and lemongrass soup topped with stir-fried chicken with mushrooms, red and spring onions and beansprouts. garnished with coriander and mint

1.900

103 | ebi katsu
crispy fried prawns in panko breadcrumbs. served with a spicy chilli and garlic sauce. garnished with lime

3.900

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

2.600

111 | vegetable tempura (vg) 🍴 new
tenderstem broccoli, asparagus, red pepper and sweet potato in a light tempura batter. garnished with wakame and served with a sweet + sour dipping sauce

1.900

118 | duck wraps 🍴
asian pancakes and plum sauce, shredded crispy duck served with cucumber and spring onions

2.900

donburi

meet the dish

a traditional dish, donburi is a big bowl of steamed rice that is stir-fried with chicken, beef or prawn and mixed vegetables. served with a pickled side

77 | chicken and prawn cha han donburi **5.500**
stir-fried brown rice with egg, mushrooms, mangetout, sweetcorn and spring onions. served with a side of japanese pickles

teriyaki donburi

chicken or beef brisket in a teriyaki sauce served with sticky white rice, shredded carrots, pea shoots and onions garnished with sesame seeds and a side of kimchee

70 | chicken **5.700**
69 | beef **5.900**

turn up the heat! try our new hot teriyaki donburi

670 | spicy chicken 🍴 new **5.700**
669 | spicy beef 🍴 new **5.900**

bao buns

two small, fluffy asian buns served with japanese mayonnaise and coriander

117 | mixed mushrooms and panko aubergine (v) **1.900**

116 | korean barbecue beef and red onion **2.500**

121 | chicken katsu and asian slaw 🍴 **2.200**

119 | crispy duck and shiitake tempura 🍴 **2.500**



121

gyoza

five tasty dumplings, filled with goodness

steamed

served grilled and with a dipping sauce

101 | yasai | vegetable (vg) **2.700**
100 | chicken **3.000**



101

make it your own

you can swap your white rice for brown rice. if you're feeling bold, stir your kimchee straight into your donburi. it tastes best if you mix it all together

80 | kimchee fried rice 🍴 new **5.900**
beef brisket with kimchee in a korean barbeque sauce, served on a bed of brown rice. garnished with fresh coriander and shredded carrots and nori



70

salads

fresh, light and nourishing

harusame glass noodle salad 🍴 new

glass noodles mixed with kale, edamame, mangetout, blackened carrots and pea shoots. topped with fresh mint, crispy fried shallots and dressed with a spicy vinegar

62 | yasai | tofu (vg) **4.100**

61 | ginger + lemongrass chicken **4.900**



61

65 | pad thai salad 🍴 **3.900**

ginger chicken and prawns on a bed of mixed leaves, mangetout, baby plum tomatoes, shredded pickled beetroot, carrot and red onion. garnished with fried shallots and served with a side of peanuts and a nuoc cham and ginger miso dressing

66 | warm chilli chicken salad 🍴 **4.900**

stir-fried peppers, asparagus, mangetout, tender stem broccoli and red onion on a bed of baby gem lettuce, dressed in sweet chilli sauce, garnished with chillies, spring onions and cashew nuts

ramen

meet the dish

our ramen is a hearty bowl of hot broth filled with fresh ramen noodles, toppings and garnishes, all served in a traditional black bowl

make it your own

noodles are the heart of a ramen but the soul of the bowl is the broth. choose from
spicy | a light chicken or vegetable broth with chilli
light | a light chicken or vegetable broth
rich | a reduced chicken broth with dashi and miso

20 | chicken ramen **5.000**

noodles in a chicken broth topped with grilled chicken, seasonal greens, menma and spring onions

22 | grilled duck ramen 🍴 **6.200**

tender, boneless duck leg splashed with citrus ponzu sauce in a noodle and vegetable broth. dressed with chilli, pea shoots and coriander

chilli ramen

noodles in a spicy chicken broth topped with red onions, spring onions, beansprouts, chillies, coriander and fresh lime

25 | chicken **5.500**

24 | beef **5.900**

21 | wagamama ramen 🍴 refreshed **6.500**

sliced grilled chicken, chikuwa, shell-on prawns and mussels on top of noodles in a rich chicken broth with dashi and miso. topped with seasonal greens, wakame, menma and half a tea stained egg



24

omakase

our chef's special dishes fresh from the kitchen

67 | spicy tuna kokoro bowl 🍴 new **5.900**

lightly seared and diced shichimi-coated tuna, served with sticky white rice, edamame beans, pickled carrot, mooli and cucumber. topped with half a tea-stained egg and finished with teriyaki sauce, coriander and sriracha mayonnaise

85 | yakitori duck 🍴 **5.900**

grilled duck leg with a shredded cucumber, mint, coriander and mooli salad. served on a bed of white rice with asian pancakes and citrus yakitori sauce

23 | kare burosu (vg) **6.500**

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

88 | steak bulgogi **7.000**

marinated sirloin steak and miso-fried aubergine served on a bed of soba noodles, dressed in a sesame and bulgogi sauce. finished with spring onions, kimchee and half a tea-stained egg



67

teppanyaki

meet the dish

teppanyaki is a big plate of sizzling noodles, stir-fried by quickly turning them on a flat griddle. this means you get soft noodles and crunchy vegetables

yaki soba

soba noodles with egg, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds

41 | yasai | mushroom and vegetable (v) **4.700**

40 | chicken and prawn **5.700**

teriyaki soba

soba noodles in curry oil, mangetout, bok choi, red onions, chillies and beansprouts in a teriyaki sauce. garnished with sesame seeds

46 | salmon 🍴 **6.900**

45 | sirloin steak **6.500**

42 | yaki udon **5.400**

udon noodles in curry oil with chicken, prawns, chikuwa, egg, beansprouts, leeks, mushrooms and peppers. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds

make it your own

our noodles are always cooked fresh. you can choose whichever noodles you want in your teppanyaki
soba/ramen noodles | thin, wheat egg noodles
rice noodles | flat, thin noodles without egg or wheat
udon noodles | thick, white noodles without egg

pad thai 🍴

rice noodles in amai sauce with egg, beansprouts, leeks, chillies and red onions. garnished with fried shallots, peanuts, fresh herbs and lime

47 | yasai | tofu and vegetable (v) **4.700**

48 | chicken and prawn **5.700**



46

curry

meet the dish

curries, but not as you know them. we have a range of fresh curries, ranging from the mild and fragrant to spicier chilli dishes

make it your own

want to try something different? swap your white rice for brown rice. it adds a slightly nutty flavour

katsu curry

chicken or vegetables coated in crispy panko breadcrumbs, covered in an aromatic curry sauce served with sticky rice and a side salad

71 | chicken **5.900**

72 | yasai | sweet potato, aubergine and butternut squash (vg) **4.500**

turn up the heat! try our new hot katsu

666 | hot chicken 🍴 new **5.900**

667 | hot yasai (v) 🍴 new **4.500**

raisukaree

a mild coconut and citrus curry, with mangetout, peppers, red and spring onions. served with white rice, a sprinkle of mixed sesame seeds, red chillies, coriander and fresh lime

75 | chicken **5.900**

79 | prawn **6.200**

firecracker

a fiery mix of mangetout, red and green peppers, onions and hot red chillies. served with steamed rice, sesame seeds, shichimi and fresh lime

92 | chicken **5.900**

93 | prawn **6.200**

94 | beef **6.500**

surendra's curry 🍴 new

a rich, hot and spicy green curry made with jalapeno peppers, onions and ginger. topped with sweet potato straws and served with steamed rice. garnished with mixed sesame seed

53 | chicken **5.900**

52 | yasai (vg) **4.500**



666

extras

make your meal even better

300 | brown rice / sticky rice (vg) **0.700** **304 | japanese pickles (vg)** **0.500**

307 | steamed rice (vg) **0.500** **305 | a tea-stained egg (v)** **0.500**

301 | soba noodles (v) **0.700** **306 | kimchee** **0.500**

301 | rice / udon noodles (vg) **0.700** **302 | miso soup and japanese pickles (vg)** **1.300**

303 | chillies (vg) **0.300**

🍴 | may contain shell or small bones **(v) | vegetarian** **🍴 | contains nuts** **(vg) | vegan**

for allergy and intolerance information please see reverse of menu

fresh juices

squeezed, pulped and poured fresh for you

regular 1.900 large 2.500

02 | **fruit (vg)**

apple, orange and passion fruit

03 | **orange (vg)**

orange juice. pure and simple

04 | **carrot (vg)**

carrot with a hint of fresh ginger

06 | **super green (v)**

apple, mint, celery and lime

07 | **clean green (vg)**

kiwi, avocado and apple

08 | **tropical (v)**

mango, apple and orange

10 | **blueberry spice (vg)**

blueberry, apple and carrot with a touch of ginger

11 | **positive (v)**

pineapple, lime, spinach, cucumber and apple

14 | **power (vg)**

spinach, apple and ginger



soft drinks

701 703 still water (vg)	reg	1.000	large	1.500
702 704 sparkling water (vg)	reg	1.000	large	1.500
705 coke / diet coke (vg)				0.600
708 sprite / fanta (vg)				0.600

cold drinks

713 home made lemonade (vg)	2.500
717 mint lemonade (vg)	2.500
716 yuzu lavender iced green tea (vg)	1.500
714 sparkling elderflower (vg)	1.300

green tea

maximum two cups per person

771 | free



please ask your server for the hot drinks menu



allergies and intolerances

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

please note there are some occasions in which our recipes change so it is always best to check with your server before ordering

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 that some may remain