

اطباق جانبية - اطبا مع الطبق الرئيسي او البعض للمشاركة

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| 104 ادامامي (ن) | 2.400 | 118 لفافات البط 🍳 🍳 | 2.900 |
| حبوب ادامامي مسلوقة. تقدم بالملح او الملح الحار بالتوم | | فطائر اسيوية وصلصة البرقوق شرائح البط المقرمشة يقدم مع الخيار والبصل الاخضر. | |
| 114 ساتاي الدجاج 🍳 🍳 | 2.700 | خيز الهيراتا المطبو بالبخار 🍳 🍳 | |
| اسياخ دجاج متبل يقدم مع صلصة الساتاي وال فول السوداني الكريمة | | قطعتان من الخبز اسيوي يقدم مع السيراتشا والمايونيز الياباني | |
| 109 سلطة خام (ن) 🍳 🍳 | 1.900 | 117 فطرو بادنجان (ن) | 1.900 |
| اوراق خضار متنوعة، حبوب ادامامي، طماطم صغير، اعشاب بحرية، مخلل الفجل، جزر، بصل احمر، مزين بالبصل الصغير المقلي وصلصة واجاماما المنزلي | | 116 لحم بالباريكو الكوري والبصل الاحمر | 2.500 |
| | | 120 دجاج مقرمش مع الطماطم الطازج | 2.200 |
| 96 مصاصة كوشيياكي الروبيان | 3.900 |  | 120 |
| اسياخ الروبيان المشوي المتبل يغضب الليمون، والليمون والفلفل تقدم مع الليمون المحمص | | | |
| 108 توري كارايج | 2.900 | 108 قطع دجاج متبله و مقرمشة تقدم مع السمسم الحارو صلصة الصويا | |
| | | | |
| 107 حبار بالفلفل | 3.300 | 107 حبار مقلي مقرمش مع رشه شيشيبي، يقدم مع صلصة الكزبرة الحارة للتغميس | |
| | | | |
| 103 ابي كاتسو | 3.900 | 103 روبيان تغمس بسحق الخبز المقرمش المقلي يقدم مع صلصة الفلفل الحار بالتوم مزينة الليمون | |
| | | | |
| 110 بانغ بانغ القرنبيط (ن) | 2.600 | 110 قرنبيط مقرمش مقلي بالمقلدة مغط بصلصة الفاير كراكر مخلوطة مع البصل الاحمر والاخضر، ومزينة بالزنجبيل الطازج | |
| | | | |
| 97 اجنحة دجاج سوريباشي 🍳 🍳 | 2.900 | 97 في صلصة الياكيتوري ومزينة بالبصل الاخضر ورشه من السمسم المخلوط | |
| | | | |

رامن

| | | |
|--|---|--|
| تعرف على الطبق | خصص طبقك | مثالي مع |
| طبق الرامن بالمرق الساخن مليء ينودلز الرامن الطازجة والإضافات والزينة وتقدم كئيا في وعاء اسود تقليدي | إذا كنت ترغب بتغيير المرق يمكن أن تختار غني مرقة دجاج مخففة مع داشي وميسو خفيف مرقة دجاج او خضار خفيفة حار مرقة دجاج او خضار خفيفة مخلوطة بالفلفل | مثالي مع اضع بعض القرمشة لتكبات طبق الرامن القوية، اضع اليه جيوزا البط المقلي او صحن من الحبار بالفلفل الحار |

| | | |
|---|--|-------|
| 20 رامن الدجاج | 28 رامن الخضار(ن) | 4.700 |
| مرقة نودلز بالدجاج المشوي والخضار الموسمية والنمنا والبصل الأخضر | بيض باباني تقليدي، توفو طري مقلي مقرمش مع خليط الفطر على نودلز في مرقة الخضار | |
| رامن حار | 22 رامن البط المشوي 🍳 🍳 | 6.200 |
| مرقة نودلز الدجاج الحارة، بصل احمر، بصل اخضر، براعم الفاصوليا، فلفل، كزبرة، ليمون طازج | فخذ بط طري خال من العظام ومتبل بصلصة البوتزو الحامض في مرقة نودلز مع الخضار تعلوه صلصة الفلفل وبراعم البازلاء والكزبرة | |
| 25 دجاج | 5.500 | |
| 24 شرائح اللحم | 5.900 | |
| 21 رامن واجاماما 🍳 🍳 | 6.500 | |
| دجاج مشوي، شيكوا، روبيان بالقشر، ومحار مع النودلز الغنية بمرق الدجاج مع الداشي و الميسو. تعلوه الخضار الموسمية، وكامب، جذوع الخيزران ونصف بيضة منقعة في الشاي |  | 24 |

كاري

| | | |
|--|---|---|
| تعرف على الطبق | خصص طبقك | مثالي مع |
| كاري، ليس كالذي تعرفه. لدينا تشكيلة من الكاري تتراوح من نكهة الكاري المعتدل والمعطر الى الحار المليء بالفلفل | تريد شيئا مختلفا؟ استبدل الارز الابيض بالاسمر، سيضيف نكهة مثيرة الى حد ما | نكهات الكاري تعدل بالاشياء الباردة والتكبات الصافية مثل ادامامي او السلطة الخام |

| | |
|---|--|
| كاتسو كاري | تاي كاري الاخضر 🍳 🍳 |
| دجاج او خضار مغلقة بسحق الخبز المقرمش ومغطاة بصلصة الكاري الزكية. تقدم مع ارز لوج وسلطة جانبية | دجاج او روبيان مقلي بسرعة مع جليب جوز الهند، صلصة تاي كاري الاخضر، اوراق الليمون، بادنجان تايلاندي، يقدم مع الارز الابيض المحضر على البخار. مزين باوراق الرجان |
| 71 دجاج | 5.900 |
| 172 ياساي بطاطا حلوة، بادنجان، وقرع (ن) | 4.500 |
| | |
| رايسو كاري | |
| كاري معتدل بطعم جوز الهند والحامض مع البازلاء، الفلفل الرومي، بصل احمر واخضر، يقدم مع ارز ابيض ورشه من السمسم المخلوط، فلفل احمر، كزبرة وليمون طازج | |
| 75 دجاج | 5.900 |
| 79 روبيان | 6.200 |
| | |
| فاير كراكر | |
| مرج حارمن البازلاء، الفلفل الرومي الاحمر والاخضر، البصل والفلفل الاحمر الحار. يقدم مع ارز محضر على البخار، حبات سمسم، شيشيبي، وليمون طازج | |
| 92 دجاج | 5.900 |
| 93 روبيان | 6.200 |
| 94 لحم 🍳 🍳 | 6.500 |

دجاج كاري مع صلصة الفلفل الحار، الفلفل الرومي، البصل، الفلفل الاخضر، الكزبرة، وليمون طازج

تيبانياكي

| | | |
|---|---|--|
| تعرف على الطبق | خصص طبقك | مثالي مع |
| التيبانياكي طبق كبير من النودلز المسلوقة. يقلى بسرعة وهو يحرك على شواية مستوية. فتقدم التودلز طرية والخضار مقرمشة | دائماً ما نطهو النودلز لتكون طازجة. لذا يمكن أن تختار نوع التودلز الذي تريده لتضيفه إلى طبق التيبانياكي من السوبا إلى الارز. اسأل النادل عن أفضل الخيارات | بتماشي طبق التيبانياكي تماماً مع مشروبانا الطازجة. برأينا، يشكل العصير الاخضر الغارق، او العصير الاستوائي، او العصير الخام افضل الخيارات |

| | |
|--|---|
| تعرف على النودلز | ياكي سوبا |
| نودلز سوبا/رامن، رقيقة مصنوعة من البيض والقمح | نودلز سوبا مع البيض، الفلفل الرومي، براعم الفاصوليا، بصل ابيض واخضر مزينة بالبصل الصغير المقلي والزنجبيل المخلل وحبوب السمسم |
| نودلز الارز: رقيقة ومسطحة خالية من البيض والقمح | 41 ياساي فطرو خضار(ن) |
| نودلز اودون : سميك نودلز بيضاء خالية من البيض | 40 دجاج وروبيان |
| | 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 |
| | 45 شرائح اللحم |
| | باد تاي 🍳 🍳 |
| | نودلز الارز بصلصة الاماي مع البيض، براعم الفاصوليا، كراث، فلفل وبصل احمر، مزينة بالبصل الصغير المقلي، والفول السوداني والاعشاب الطازجة والليمون |
| | 47 ياساي توفو وخضار (ن) |
| | 48 دجاج وروبيان |

| | |
|---|-------|
| 42 ياكي اودون 🍳 🍳 | 5.400 |
| نودلز الاودون مطبوخ في زيت الكاري مع الدجاج، الروبيان، شيكوا، بيض، براعم الفاصوليا، كراث، فطر، وفلفل، مزينة بالبصل المقلي ومخلل الزنجبيل وحبوب السمسم | |
| 44 اودون الدجاج بالزنجبيل 🍳 🍳 | 4.900 |
| نودلز الاودون مع الدجاج بالزنجبيل، بازلاء، البصل المقلي، بيض، فلفل، براعم الفاصوليا والبصل الحمر، يعلوه مخلل الزنجبيل والكزبرة | |

دجاج كاري مع صلصة الفلفل الحار، الفلفل الرومي، البصل، الفلفل الاخضر، الكزبرة، وليمون طازج

اوماكاسي - اطباق الطاهي الخاصة طازجة من المطبخ

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| 186 تيرياكي لحم الخروف 🍳 🍳 | 7.200 | 188 ستيك بولجوجي | 7.000 |
| لحم خروف بالتيرياكي مشوي مع فطر، هليون، كرنب، وبراعم البازلاء يقدم على نودلز السوبا في صلصة بازلاء الواساي بالاعشاب | | لحم ستيك متبل وبادنجان مغطى بالميسو مقلي يقدم على نودلز السوبا مغط بصلصة السمسم والبولجوجي، مزينة بالبصل الاخضر، كيمتشي و نصف بيضة منقعة في الشاي | |
| 167 تونة نوك تشام المشوي 🍳 🍳 | 6.500 |  | 85 |
| شريحة من التونة نوك تشام على طبقة من الكينوا، كرنب المقلي بسرعة بطاطا حلوة، حبوب الادامامي، فلفل رومي وبصل احمر مزين بالكزبرة | | | |
| 185 ياكيتوري البط 🍳 🍳 | 5.900 | 85 مقلى مع | |
| فخذ بط مشوي مع شرائح الخيار، نعناع، كزبرة، وسلطة الفجل، يقدم مع طبقة من الارز الابيض والزلاية الاسبوية وصلصة ياكيتوري الحامضة | | بتماشي الدنبوري مع طبق تقليدي اخر: جيوزا ويمكن أن تكمل العادة بإضافة وعاء من حساء الميسو | |
| 182 مرقة جوز الهند وثمار البحر 🍳 🍳 | 6.500 | | |
| روبيان، سمك، حبار، سرطان البحر، مسلوقة في حساء النودلز بالخضار وجوز الهند مع جذوع البروكولي ونودلز الارز، مزين بالفلفل، البصل الاخضر والكزبرة | | | |

دنبوري

| | | |
|--|---|--|
| تعرف على الطبق | خصص طبقك | مثالي مع |
| الدنبوري طبق كبير من الارز المطبوخ بالبخار يتم تحضيره عن طريق القلي السريع مع الدجاج او اللحم او الروبيان والخضروات المخلوطة. يقدم مع مخلات جانبية | يمكنك استبدال الارز الاسمر بالابيض او اذا كنت جريئاً اضع المخلل والكميتشي مع الدنبوري. ستجد المذاق افضل اذا خلطت جميع المكونات مع بعضها قبل الاكل | بتماشي الدنبوري مع طبق تقليدي اخر: جيوزا ويمكن أن تكمل العادة بإضافة وعاء من حساء الميسو |

| | |
|--|---|
| تشا هان دنبوري | ارز اسمر مقلي وهو يحرك على الشواية مع بيض، فطر، براعم البازلاء، ذرة، وبصل اخضر، يقدم مع طبق جانبي من المخلات اليابانية |
| 78 ياساي توفو وخضار(ن) | 4.500 |
| 77 دجاج وروبيان | 5.500 |
| تيرياكي دنبوري | |
| دجاج او لحم بصلصة التيرياكي مع ارز لوج ابيض، جزر ميشور، براعم البازلاء والبصل، مزين بحبوب السمسم، يقدم مع الكيمتشي | |
| 70 دجاج | 5.700 |
| 69 لحم | 5.900 |

سلطات

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| 65 سلطة ياد تاي 🍳 🍳 | 3.900 | 66 سلطة الحارة الدافنة 🍳 🍳 | 4.900 |
| دجاج بالزنجبيل و الروبيان على طبقة من الخضار المنوعة مزينة بالبصل المقلي تقدم مع طبق جانبي من الفول السوداني وصلصة نوك تشام وميسو بالزنجبيل | | فلفل رومي احمر مقلي بسرعة، براعم البازلاء، جذوع قرنبيط اخضر طرية، بصل احمر على طبقة من اوراق قلب الخس الصغيرو صلصة حلوة وحارة مزينة بالبصل الاخضر والكاجو | |
| 64 سلطة البط 🍳 🍳 | 4.900 | 66 دجاج | 4.900 |
| شرائح من البط مع الكينوا والخضار المنوعة مع صلصة جوز الهند والفجل الحار مزين بالفلفل والكزبرة | | 63 ياساي توفو وخضار(ن) | 4.100 |

اضافات - لتجعل الطبق افضل

| | | | |
|--|-------|----------------------------------|-------|
| 300 ارز اسمر/ ارز لوج | 0.700 | 304 مخللات يابانية | 0.500 |
| 301 نودلز | 0.700 | 305 بيضة منقعة في الشاي | 0.500 |
| 302 حساء ميسو ومخللات يابانية (ن) | 1.300 | 306 كيمتشي | 0.500 |
| 303 فلفل حار | 0.300 | 307 ارز على البخار | 0.500 |

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



يرجى الانتباه

نُحذِرُ أطباقنا في أماكن فيها مكونات قد يعاني البعض حساسية منها. لذلك، لا يمكن أن تضمن أن تكون أطباقنا خالية تماماً من هذه المكونات في حين نسعى إلى التخلص من القشور والعظام الصغيرة في أطباقنا. ثقة فرص ضئيلة أن يبيس بعض منها في الطبق

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

عصير طازج - معصورة، مصفاة ومسكوبة طازجة خصيصاً لك

العادي 1.900 الكبير 2.500



- 07 | الاخضر النظيف
كوي، أفوكادو، وتفااح
- 08 | استوائي
مانجو، تفاح وبرتقال
- 10 | الثوت اللاذع
الثوت الأزرق، تفاح، وجزر مع رشة زنجبيل
- 11 | الايجاي جديد
اناناس، ليمون، سبانخ، خيار وتفااح
- 14 | القوة جديد
سبانخ، تفاح و زنجبيل

- 01 | خام
جزر، خيار، طماطم، برتقال وتفااح
- 02 | فواكه
تفااح، برتقال وياشن فروت
- 03 | برتقال
عصير برتقال، ببساطة
- 04 | جزر
عصير جزر مع رشة من الزنجبيل الطازج
- 06 | الاخضر الخارق
تفااح، تعناع، كرفس وليمون



المشروبات الغازية

- 1703 | مياه معدنية - عادي 1.000 - كبير 1.500
- 1704 | مياه غازية - عادي 1.000 - كبير 1.500
- 1705 | كوكا كولا / دايت كوك 0.600
- 1708 | سيراييت / فاننا 0.600

المشروبات الباردة

- 1713 | ليموناضة طازجة 2.500
- 1717 | ليمون بالنعناع 2.500
- 1716 | شاي اخضر مثلج باليوزو اللافندر 1.500
- 1714 | مشروب ايلدر فلاور الغازي 1.300

شاي اخضر

بعد أقصى فتحاتين للشخص 1771 مجاني



يُرجى سؤال النادل عن قائمة المشروبات الساخنة