

الأطباق الجانبية

اطلب طبقاً واحداً بجانب اختيارك من الأطباق الرئيسية أو بعض الأطباق لمشاركتها مع الآخرين

٩٥ لحم التاتاكي	٣,٥٥
شرائح الستيك الرقيقة المعبّرة والملشوبة، يقدم بقرمة، مزينة بيوتنو الحامض والمايونيز الياباني ومقدمة مع السامندر المحلل والكربرة	
٩٦ لولي بوب روبيان	٤,٥٥
أسياك من الربويان المشوي مقلية بعشبة الليمون وعصير الليمون والفلفل الحار، تقدم مع الليمون المحرمل	
١٠٣ ايبي كاتسو	٤,١٥
الربويان المقمش، يقدم مع صوص التّوم والفلفل الحار	
١٠٤ ايدامامي (ن ص)	٢,٧٥
حبوب فول الصويا مطهية على البخار، تقدم مع الملح أو ملح التّوم الحار	
١٠٦ تشكيلية خضروات علي الطريقة اليابانية (ن ص)	٢,٦٥
البروكلي النضر مع بوك تشوي، تظهر في صلصة الصويا والتّوم	
١٠٧ حبار بالفلفل الحار	٣,٨٥
حبار مقطع مقرمش مع بهارات الشيشيمي (سبعة نكهات من الفلفل الحار) يقدم مع صوص الكزبرة والفلفل	
١٠٨ توري كاراجي	٣,٢٥
قطر دجاج مثيلة ومقرمشة، تقدم مع صوص الصويا والسّمسم	
١١٠ قربييط البانج بانج (ن)	٢,٦٥
قربييط مقرمش على الطريقة اليابانية مغطى بصوص الفايركاكر، مع الأرز وحفلات البصل، والزنجبيل الطازج	
١١٠٩ سلطة خام (ن ص)	٢,٩٥
الأوراق الخضراء، حبوب اليزادامامي، حبوب الصماغم الصغيرة، الأعشاب البحرية والمولى والمخلل، الجزر والبصل الأحمر، مغطى بالكراث المقلي ومرزين بصوص واجاماتا الخاص	
١١٨ أجنحة دجاج السورياتشي	٣,٩٥
أجنحة الدجاج اللذيذة مغطاة بصوص الياكيتوري، مزينة بالبصل الأخضر وحبوب السّمسم	
لغائف البيط	
قطر بط ميشور مقرمش تقدم مع الحار وحفلات البصل	
١١٦ باتيك آسيوي وهويسين الكرز	٣,٩٥

خبز هيرتا المطهوي علي البخار

خبز الهيرتا الهش يقدم مع صوص الكزبرة والمالونيز الياباني

١١٢ دجاج مقرمش ومقبل + مطاظم طازجة	٢,٣٥
١١٣ لحم وبصل أحمر مشوي علي الطريقة الكورية	٢,٥٥
١١٤ مزيج من الفطر والباذنجان البانيه (ن)	٢,٢٥

جيزوا ٥ قطع فطائر لذيذة، محشوة بحشوو فريد	
مقلي	
تقدم مع صوص	
٩٩ بط	٣,٣٥
١١٠ روبيان	٢,٦٥
مطهوي علي البخار	
تقدم مشوية – مع صوص	
١٠٠ دجاج	٢,٩٥
١٠١ ياساي الخضروات (ن ص)	٢,٧٥

السلطات

٦٢ سلطة السلمون الساشيمي والأفوكادو	٥,٤٥
سلمون الساشيمي والأفوكادو مع صوص الصويا الحلو والوسايبي مع مزيج من الأوراق الخضراء والبابلاء، مزينة بالكراث المحمر	
٦٣ سلطة توفو دافئة حارة؟ (ن ص)	٣,٩٥
التوفو المقلي، الباذنجان، الفلفل الأحمر، الهليون، الببالء البيضاء، جذوع البروكلي المنضرة والبصل الأحمر على طبق من قطر الخس، مثيلة بصوص الفلفل الحلو ومزينة بالفلفل، البصل والكاجو	
٦٥ سلطة الباد تاي	٥,٧٥
الدجاج والهويان بالزنجبيل على طبق من الأوراق الخضراء، الببالء البيضاء، حبوب الصماغم الصغيرة، شرائح السلمندر المحلل، الجزر والبصل الأحمر، مزينة بالكراث المقلي وتقدم مع الفول السوداني، التوتوات شام وصوص ميسو الزنجبيل	
٦٦ سلطة دجاج دافئة حارة	٤,٧٥

كاري

تصرف علي الطبق

أطباق الكاري اليابانية ليست كأطباق الكاري تعرفها. لدينا مجموعة من أطباق الكاري الطازجة، بدءاً من نكهة الكاري الخفيفة والنكهة الحادة وحتى الأطباق المثيلة الحارة

إيتامي	١٣٧ دجاج	٥,٥٥
نودلز الأرز في حساء جوز الهند الحار مع الكزبرة والبصل الأحمر والأخضر والتوابل الحارة والمشوم وهوام تشوي والفلفل	١٣٨ ياساي توفو مع الخضروات (ن ص)	٤,٩٥
	١٣٩ روبيان	٦,٢٥
كاري كاتسو		
دجاج أو خضروات بانيه مقرمشة مغطاة بصوص كاري عطري يقدم مع الأرز المسلوق وسلطة جانبية		
١٧١ دجاج	٥,٩٥	٦,٩٥
١٧٢ ياساي البطاطا الحلوة، والباذنجان والقرع الأصفر (ن ص)	٥,٩٥	٦,٩٥
ريسوكاري		
صوص الكاري والليمون وجوز الهند الحار مع قليلاً من الببالء البيضاء، والبصل الأحمر والأخضر يقدم مع الأرز الأبيض، ورقشة من مزيج بذور السّمسم والفلفل الحار، الكزبرة الطازجة والليمون الطازج		
١٧٥ دجاج	٥,٧٥	٦,٧٥
١٧٩ روبيان	٦,٧٥	
فايركاكر		
طبق حار مكون من مزيج من الفلفل الأحمر الحار، البصل، الفلفل الأخضر والأحمر، ومزيج من الببالء البيضاء، يقدم مع الأرز المطهوي على البخار، بذور السّمسم، الشيشيمي المنزخ والليمون الطازج		
١٩٢ دجاج	٥,٩٥	٦,٩٥
١٩٣ روبيان	٦,٩٥	
الكاري الأخضر التايلاندي		
يقبل الدجاج المقلي أو الجيري مع حليب جوز الهند، معجون الكاري الأخضر التايلاندي، أوراق الليمون، الباذنجان التايلاندي ويقدم مع الأرز الأبيض على البخار منزخ بأوراق الريحان المنزخ بيض الشاي و الكزبرة		
١٣٠ -٩ دجاج	٥,٨٥	٦,٩٥
١٣١ روبيان	٦,٩٥	
كاري ريزو		
يقبل اللحم البقرى المشوي أو الدجاج أو الجيري مع الفاصوليا الخضراء الطازجة، الباذنجان المقلي والفلفل في صلصة الكاري الحمراء الحارة مقدمة مع الأرز الأبيض المنزخ بيض الشاي و الكزبرة		
١٣١ لحم	٥,٩٥	٥,٥٥
١٣٢ دجاج	٥,٥٥	٦,٧٥
١٣٤ روبيان	٦,٧٥	
ساملا كاري (جديد)		
الكاري المطح بالبهارات، أعشاب الليمون وجوز الهند مع التوفو، الفلفل، فطر الشيتاكي وحبوب الصماغم الصغيرة، يقدم مع الأرز الأبيض مزين بحفلات البصل، الفلفل الحار والكزبرة		
١٥٦ دجاج	٥,٥٥	٤,٩٥
١٥٧ ياساي توفو (ن ص)	٤,٩٥	
تشو تشي (جديد)		
تقبل شرائح اللحم البقرى المشوي أو الدجاج مع هريس القرع الأصفر في صوص كاري التشو تشي مع الفلفل، الببالء البيضاء والكوسة، تقدم مع الأرز الأبيض المسلوق وتزين بالريحان التايلاندي		
٨٠- لحم	٥,٩٥	٥,٥٥
٨١ دجاج	٥,٥٥	

الأطباق الإضافية أصف مزيداً من الوعة إلى وجبتك	
١٣٠ أرز (ن ص)	١,٢٥
١٣٠ حساء الميسو والمخللات اليابانية (ن ص)	١,٩٥
١٣٠-٣ توابل حارة (ن ص)	٠,٥٥
١٣٠-٤ مخللات يابانية (ن ص)	٠,٥٥
١٣٠-٥ بيض ملون بالاشي (ن)	٠,٥٥
١٣٠-٦ كيمشي	٠,٥٥

لأى استفسار على الحسابية وعدم القدرة على التحمل يرجي الاطلاع على ظهر القائمة

أنواع النودلز المختلفة

لدينا الكثير من النودلز المختلفة، تستطيع اختيار أي نوع مع طبق المفضل. أيضاً تستطيع تبديل الأرز بالأرز البني

نودلز الصوبا/الرامن ريفية، نودلز بالقمح والبيض
نودلز الأودن غليظة، نودلز بيضاء بدون بيض
نودلز الأرز مسطحة، نودلز ريفية بدون بيض أو قمح

تييانياكي

تصرف علي الطبق

تييانياكي عبارة عن طبق كبير من النودلز الحارة جري تحضرها على الجريل الساخن وهو ما يعنيك انك ستتناول نودلز طرية و خضروات مقرمشة

٤٢ ياكى أودن	٥,٦٥
نودلز أودن مطهية في زيت الكاري مع الدجاج والهويان والتشيكوا والبيض الكزبرة والكراث وبرانغ الفاصوليا والفطر والفلفل، مزينة بقطع البصل المحمرة والزنجبيل المحلل وحبوب السّمسم	
ياكي صوبا	
نودلز الصوبا مع البيض، الفلفل، براعم الفول، البصل الأبيض والأخضر، مرزين بالكراث المقلي، الزنجبيل المحلل وحبوب السّمسم	
٤٠ دجاج وروبيان	٥,٤٥
٤١ ياساي فطر مع الخضروات (ن)	٤,٦٥
٤٤ نودلز الأودن مع الدجاج بالزنجبيل	٥,٤٥
نودلز الأودن مع الدجاج بالزنجبيل، الببالء، البيض، التوابل الحارة، براعم الفول و البصل الأحمر، يعطو عليه الزنجبيل المحلل والكربرة	
ترياكي صوبا	
نودلز صوبا مع زيت الكاري، الببالء، بوك تشوي، البص الأحمر، التوابل الحارة وبرانغ الفول في صلصة الترياكي مزينة بحبوب السّمسم	
٤١ سلمون	٧,٩٥
٤٥ لحم بقري	٨,٩٥

باد تاي

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

٤٧ ياساي توفو مع الخضروات (ن)	٤,٥٥
٤٨ دجاج وروبيان	٥,٧٥

رامن

تصرف علي طبق الرامن التقليدي

طبق الرامن الذي تقدمه هو سلطانية من الحساء الساخن الشهية به نودلز الرامن الطازجة، وجميع الإضافات اللذيذة، تقدم جميع أطباق الرامن في سلطانية سوداء تقليدية

٢٠ رامن الدجاج	٤,٩٥
شرائح الدجاج المشوي على شورية النودلز الغنية بالداشي و الميسو، مغطاة ببرانغ الببالء والبصل الأخضر	
٢١ رامن واجاماتا	٦,٥٥
شرائح الدجاج المشوي، الهويان، الشيكوا وبلح البحر على شورية النودلز الغنية بالداشي و الميسو، مغطاة بالبصل الأخضر، الخضرة وبيض الشاي بيضة مسلوقة مسبقا ثم تغلى مرة أخرى في الشاي)	
٢٢ رامن البيط المشوي	٦,٨٥
لحم أوراق البيط المخلية الطرية مثيلة بصوص بوتنو الحامض وتوضع في حساء النودلز بالخضار، يقدم مع الفلفل الحار، براعم الببالء والكزبرة الخضراء	
رامن حار	
شورية نودلز الدجاج الحارة، بصل أحمر، بصل أخضر، براعم الفاصوليا، الفلفل الحار، الكزبرة الطازجة والليمون الطازج	
٢٥ دجاج	٥,٩٥
٢٤ لحم	٦,٧٥
٢٨ رامن ياساي (ن)	٤,٥٥
عدة يابانية تقليدية، التوفو الطري المقلي، ومزيج من المشوم في شورية نودلز الخضار	

رامن حار	
شورية نودلز الدجاج الحارة، بصل أحمر، بصل أخضر، براعم الفاصوليا، الفلفل الحار، الكزبرة الطازجة والليمون الطازج	
٢٤	

أوماكاسي

أطباق خاصة يقدمها الشيف طازجة من المطبخ

٣٥ السلمون الياباني المشوي	٧,٩٥
فيليه السلمون المشوي مغطى بصوص الياكيتوري، يقدم مع الخضوات المطهية في صوص الترياكي، مع الأرز الأبيض ومرزين باهلون، الكزبرة وحبوب السّمسم	
٦٧ توتة النووك شام المشوية	٧,٩٥
ستيك توتة النوات شام المشوي على طبق من الكيتوا مع الكرنب المقلي، البطاطا الحلوة، حبوب اليزادامامي، البصل الأحمر والفلفل، مرزين بالكربرة	
٨٣ رامن فزع اللحم	٧,٩٥
فزع اللحم الطري يقدم مع النودلز في مرق الدجاج، مع الجزر، الببالء، البصل الأحمر، البطاطا الحلوة وبرانغ الببالء	
٨٨ شريحة لحم بلجوي	٧,٨٥
شريحة لحم مقرمشة وبادنجان محمر على طبق من نودلز الصوبا، مغطاة بصلصة السّمسم والبلجوجي، مع البصل الأبيض، كيمشي ونصف بيضة الشاي	
٨٩ دانبوري البط المشوي	٧,٩٥
لحم أحد البط الطرية في صلصة الترياكي الحارة، تقدم مع الجزر، الببالء، البطاطا الحلوة والبصل الأحمر على الأرز المسلوق، مع البيض المقمش المحمر، قطع الخيار والبصل الأبيض يقدم مع طبق الكيمشي الجانبية	
١٢٣ رامن الكاري بوروزو (ن ص) (جديد)	٥,٨٥
التوفو الطري المغطى بالشيشيمي والفطر المشوي على طبق من نودلز الأودن في مرق الخضروات، مرزين بحبوب الببالء، الجزر، الفلفل الحار و الكزبرة	
٦٧	

دانبوري

تصرف علي الطبق

طبق تقليدي، التانوري هو سلطانية كبيرة من الأرز المطهوي على البخار مع فراخ مشوية، لحم أو روبيان ومرزيج من الخضوات، يقدم مع طبق جانبي من المخلل

١٧٠ دجاج	٥,٧٥
٦٩ لحم	٦,٢٥

ترياكي دانبوري

شريحة من صدر الدجاج أو اللحم البقرى مع صوص الترياكي والأرز الأبيض المسلوق، الجزر المشور، براعم الببالء والبصل، مرزين ببذور السّمسم و يقدم مع طبق جانبي من الكيمشي

١٧٠ دجاج	٥,٧٥
٦٩ لحم	٦,٢٥

دانبوري التيلابيا المشوي

فيليه التيلابيا مقدم مع الأرز المسلوق في صوص الترياكي، مرزين بالجزر، حبوب الببالء، البصل الأخضر، الخل الحار والكزبرة

دانبوري	١٨٢
فيليه التيلابيا مقدم مع الأرز المسلوق في صوص الترياكي، مرزين بالجزر، حبوب الببالء، البصل الأخضر، الخل الحار والكزبرة	
١٧٨ ياساي توفو مع الخضروات (ن)	٤,٢٥
١٧٧ دجاج وروبيان	٤,٨٥

١٧٨ ياساي توفو مع الخضروات (ن)	٤,٢٥
١٧٧ دجاج وروبيان	٤,٨٥
١٧٠	

!قد يحتوي على أهداف أو عظام صغيرة

!يحتوي علي الجوز

(ن ص) !ناتية صرف

(ن) !ناتية

!حار

للأطفال

١٩٢٠ | **رامن الدجاج الصغير**
نودلز في صلصة شوربة الدجاج يعطوها صدر دجاج مشوي مع الخضرة الموسمية، الجزر والذرة الحلوة

١٩٢٧ | **رامن اليسي الصغير (ن)**
نودلز في صلصة شوربة الخضار يعطوها التوفو المحمر مع الخضرة الموسمية، الجزر والذرة الحلوة

ياكي صوبا الصغير
النودلز المقلمة مع الدجاج أو التوفو المقلي، البيض، الذرة الحلوة، البازلاء البيضاء، الفلفل وصلصة امامي

١٩٤٠ | **دجاج**
١٩٤١ | **ياساي (ن)**

النودلز المشوية الصغيرة

نودلز السوبا مع الدجاج المشوي أو السمك الأبيض مع الجزر والذرة الحلوة والخيار وصلصة امامي

١٩٨١ | **دجاج**
١٩٨٢ | **سمك †**

دجاج الكاتسو الصغير

صدر الدجاج المشوية أو المقلمة في فئات خبز القسماط يقدم مع الأرز الأبيض اللزج، الجزر والخيار والذرة الحلوة، يقدم مع اختيار من الكاري كاتسو أو صلصة امامي

١٩٧١ | **كاتسو**
١٩٧٣ | **مشوي**

١٩٧٢ | ييساي كاتسو كاري الصغير (ن)

البطاطا الحلوة والقبر المقلمة في فئات خبز القسماط يقدم مع الأرز الأبيض، الجزر، الخيار والذرة الحلوة، مع اختيار من الكاري كاتسو أو صلصة امامي

الشاهان الصغير

الأرز الأبيض المقلي مع الدجاج أو التوفو المقلي، البيض، الذرة الحلوة، الجزر، البازلاء البيضاء وصلصة امامي

١٩٧٧ | **دجاج**
١٩٧٨ | **ياساي (ن)**

مشروبات الأطفال

١٩١٠ | **عصير فريش صغير (ن ص)**
عصير برتقال أو نفاخ طازج أو خليط بينهما

١٩١١ | كوب من اللبن (ن)

الموكتيلات

كوكتيلات مبتكرة لتتمش يومك

٧٧٩ | **الليمون والنعناع المثلج (ن)**
الليمون، أوراق النعناع، عصو السكر وعصير النعناع البري

٧٨٤ | **ميكسو فروتسو (ن)**
المانجو، الموز، عصير البرتقال الطازج، الفراولة والرامان

٧٨١ | **أفوكادو شيك (ن)**
صوص السكر والأفوكادو

٧٨٠ | **عصير سويكا (ن)**
قطر البطيخ مع السكر وعصير البطيخ المركز



المشروبات الباردة

كبير	صغير	
١.٤٥	٠.٥٥	٧٠٠٣٧ ١٠ مياه معدنية غير فوارة (ن ص)
٢.١٥	١.٦٥	٧٠٤١٧ ١٠ مياه معدنية فوارة (ن ص)
١.١٥		٧٠٥ كوكا / كوكا دايت (ن ص)
١.١٥		٧٠٨ سبرايت (ن ص)
١.١٥		٧٠٩ فانتا برتقال / فراولة (ن ص)
١.٦٥	١.٣٥	٧١٠ ٧١٢ شاي مثلج بالخوخ
١.٦٥	١.٣٥	٧١١ ٧١٣ شاي مثلج بالليمون
١.٩٥		٧١٤ شيري كوكا
١.٩٥		٧١٥ شيرلي تمبل

العصائر الطازجة

٢.١٥	الحجم العادي ٢.١٥	الحجم الكبير ٢.٦٥
٠.٢	الفاوكه (ن) التفاح، البرتقال وفاوكه زهرة الالام	
٠.٣	برتقال (ن) عصير برتقال	
٠.٤	الجزر (ن ص) الجزر والزنجبيل	
٠.٦	الأخضر الخارق (ن ص) التفاح الأخضر، الصنغ، الكرفس والليمون	
٠.٧	الأخضر التنظيف (ن) الكروبي، الأفوكادو والتفاح الأخضر	
٠.٨	الفاوكه الإستوائية (ن) المانجو، التفاح، والبرتقال	
١.٠	التوت (ن ص) التوت، التفاح والجزر مع قليل من الزنجبيل الطازج	
١.١	العصير الإيجابي (ن ص) التفاح، السبانخ، الأناناس، الخيار والليمون	
١.٣	عصير الإصلاح (ن ص) التفاح، اللفت، الليمون والكمثرى	
١.٤	عصير القوة (ن ص) التفاح، الزنجبيل والسبانخ	

الحلويات

شهيء حلو ومختلف، تشكيله من الحلويات المستوحاة من النكهات الآسيوية

٢.٢٥	١٣١ تشيز كيك بالشيكولاتة البيضاء والزنجبيل (ن) مقدمة مع طوفية الفلفل وصوص الزنجبيل
٢.٣٥	١٤٤ كعكة الشيكولاتة (ن) طبقات من كعكة الشيكولاتة الاسفنجية، خليط الشيكولاتة الداكنة وكريمة البندق، تقدم مع بوظة الفانيليا
١.٧٥	١٤٦ فطيرة الليمون والبيزو (ن) تقدم مع حلوى التوت والنعناع الطازج
	

نباتي صرف

الأطباق الجانبية

٢.٧٥	١١١٠٤ إيدامامي (ن ص) حبوب فول الصويا مطهية على البخار، تقدم مع الملح أو ملح التوم الحار
٢.٦٥	١١١٠٦ تشكيله خضروات على الطريقة اليابانية (ن ص) البروكلي النضر مع بوك تشوي، تطهى في صلصة الصويا والتوم
٢.٧٥	١١١٠١ ياساي جيوزا (ن ص) ٥ قطع فطائر لذينة، محشوة بالخضوات، تقدم مشوية مع الموص
١.٩٥	١١١٠٩ سلطة خام (ن ص) الأوراق الخضراء، حبوب الإيدامامي، حبوب الطماطم الصغيرة، الأعشاب البحرية والمولى المخمل، الجزر والبصل الأحمر مطهى بالكراث المقلي ومرزبن بصوص واجاماما الخاص

الأطباق الرئيسية

٤.٩٥	١١٣٨ ياساي إيتامي (ن ص) نودلز الأرز في حساء جوار الهند الحار مع الكزبرة والبصل الأحمر والأخضر والتوابل الحارة والمشوم وبيوك شوي والفلفل، مرزبن بالكزبرة والحامض
٥.٨٥	١١٢٣ رامن الكاري بوروزو (ن ص) جديد التوفو الطرية المطهى بالشينتشيميى والفطر المشوي على طبق من نودلز الأهدن في مرق الخضوات، مرزبن بحبوب البازلاء، الجزر، الفلفل الحار والكزبرة
٤.٩٥	١١٧٢ ياساي كاتسو كاري (ن ص) الذرة الحلوة، الباذنجان والقبر الأصفر المقمرش، مطهى بصوص الكاري عطري، يقدم مع الأرز المسلووق وسلطة جانبية
٣.٩٥	١١٦٣ سلطة توفو دافئة حارة † (ن ص) جديد التوفو المقلي، الباذنجان، الفلفل الأحمر، الهليون، البازلاء البيضاء، جذوع البروكلي النظرة والبصل الأحمر على طبق من قطع الخس، مثبلة بصوص الفلفل الحلو ومرزبة بالفلفل، البصل والكاجو
٤.٩٥	١١٥٧ 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 مرزبن بحلقات البصل، الفلفل الحار والكزبرة
١١٢٣	
٤.٦٥	١١٧٢ ياساي ياي صوبا (ن ص) نودلز الأودن/الأرز، الفلفل، براعم الفول، البصل الأبيض والأخضر، مرزبن بالكراث المقلي، الزنجبيل المخمل وحبوب السمسم
٤.٥٥	١١٣٧ ياساي باد تاي (ن ص) † نودلز الأرز مطهية في صلصة الأمامي، براعم الفول، الكراث، التوابل الحارة والبصل الأحمر، مرزبة بقطع البصل المحمرة، الفول السوداني، الأعشاب الطازجة وعصارة الليمون الحامض

الحساسية وعدم القدرة على التحمل

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

ملاحظة

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

بالرغم من أننا نبتل ما فيء وسعنا لإزالة العظام الصغيرة من أطباقنا، إلا أن فرصة وجود مثل هذه العظام حاضرة ولو بنسبة ضئيلة جداً

تابعنا علي @wagamamabahrain

نبتاتنا من أجلك، نبتاتنا من أجلك

نبتاتنا من أجلك، نبتاتنا من أجلك

واجاماما

kids

920 mini chicken ramen	2.55
noodles in a chicken soup topped with grilled chicken breast, seasonal greens, carrot and sweetcorn	
927 mini yasai ramen (v)	2.25
noodles in a vegetable soup topped with fried tofu, seasonal greens, carrot and sweetcorn	
mini yaki soba	
teppan-fried soba noodles with chicken or fried tofu, egg, sweetcorn, mangetout, peppers and amai sauce	
940 chicken	2.25
941 yasai (v)	2.05
mini grilled noodles	
soba noodles with grilled chicken or white fish with carrot, sweetcorn, cucumber and amai sauce	
981 chicken	2.65
982 fish ?	2.65
mini chicken katsu	
chicken breast deep-fried in panko breadcrumbs or grilled, served with sticky white rice, carrot, cucumber and sweetcorn. served with your choice of either katsu curry or amai sauce	
971 katsu	2.55
973 grilled	2.55
972 mini yasai katsu curry (v)	2.25
sweet potato and butternut squash deep-fried in panko breadcrumbs served with sticky white rice, carrot, cucumber and sweetcorn. served with your choice of either katsu curry or amai sauce	
mini cha han	
stir-fried white rice with chicken or fried tofu, egg, sweetcorn, carrot, mangetout and amai sauce	
977 chicken	2.15
978 yasai (v)	2.85

kids drinks

910 mini fresh juice (vg)	1.05
freshly squeezed orange, apple juice or a combination of both	
911 glass of milk (v)	0.85

mocktails creative mixtures to refresh your day

779 iced lemon and mint (v)	2.25
lemon, mint leaves, sugar syrup and wild mint monin syrup	
780 suika juice (v)	2.15
watermelon, sugar syrup, watermelon and monin syrup	
781 abokado shake (v)	2.45
avocado and sugar syrup	
784 mikkusu furutsu (v)	2.45
mango, banana, orange juice, fresh strawberry and grenadine syrup	



soft drinks

	small	large
701 703 still water (vg)	0.55	1.45
702 704 sparkling water (vg)	1.65	2.15
705 coke / diet coke (vg)	1.15	1.15
708 sprite (vg)	1.15	1.15
709 fanta orange/ strawberry (vg)	1.15	1.15
710 712 peach iced tea	1.35	1.65
711 713 lemon iced tea	1.35	1.65
714 cherry coke	1.95	1.95
715 shirley temple	1.95	1.95

fresh juices squeezed, pulped and poured fresh for you

	regular 2.15	large 2.65
02 fruit (v)	apple, orange and passion fruit	
03 orange (v)	orange juice, pure and simple	
04 carrot (vg)	carrot with a hint of fresh ginger	
06 super green (vg)	apple, mint, celery and lime	
07 clean green (v)	kiwi, avocado and apple	
08 tropical (v)	mango, apple and orange	
10 blueberry spice (vg)	blueberry, apple and carrot with a taste of ginger	
11 positive juice (vg)	apple, spinach, pineapple, cucumber and lime	
13 repair juice (vg)	apple, kale, lime and pear	
14 power juice (vg)	apple, ginger and spinach	



desserts

something sweet but different. a selection of desserts inspired by the flavours of asia

131 white chocolate and ginger cheesecake (v)	2.25
served with a chilli toffee + ginger sauce	
144 chocolate layer cake (v)	2.35
layers of chocolate sponge, dark chocolate parfait + hazelnut cream. served with vanilla ice cream	
146 yuzu and lemon tart (v)	1.75
served with raspberry compote + fresh mint	



vegan

sides

11104 edamame (vg)	2.75
steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt	
11106 wok-fried greens (vg)	2.65
tender stem broccoli and bok choy, stir-fried in a garlic and soy sauce	
11101 yasai gyoza (vg)	2.75
five tasty steamed dumplings, filled with vegetables. served grilled and with a dipping sauce	
11109 raw salad (vg)	1.95
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)	4.95
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)	5.85
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)	4.95
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)	3.95
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)	4.95
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)	4.65
udon or rice noodles with mushrooms, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds	
1147 yasai pad thai (vg) ?	4.55
rice noodles in an amai sauce with tofu, beansprouts, leeks, chilli and red onion. garnished with fried shallots, peanuts, mint, coriander and fresh lime	



1123

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

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

join us @wagamamabahrain

level 2, near to cinema
bahrain city centre

call 1718 1718
for take-out or delivery



wagamama

take-out + delivery
menu

sides order one with your main dish or a few to share

95 | **beef tataki** 3.55
lightly seared, marinated steak, thinly sliced and served chilled. dressed with a citrus ponzu and japanese mayonnaise and served with a side of pickled beetroot and coriander

96 | **lollipop prawn kushiyaki** 4.55
skewers of grilled prawns marinated in lemongrass, lime and chilli. served with a caramelised lime

103 | **ebi katsu** 4.15
crispy fried prawns in panko breadcrumbs. served with a spicy chilli and garlic sauce. garnished with lime

104 | **edamame (vg)** 2.75
steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt

106 | **wok-fried greens (vg)** 2.65
tender stem broccoli and bok choy, stir-fried in a garlic and soy sauce

107 | **chilli squid** 3.85
crispy fried squid dusted with shichimi. served with a chilli coriander dipping sauce

108 | **tori kara age** 3.25
seasoned crispy chicken pieces, dressed in and served with a spiced sesame and soy sauce

109 | **raw salad (vg)** 1.95
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

110 | **bang bang cauliflower (v)** 2.65
crispy, wok-fried cauliflower coated in firecracker sauce, mixed with red and spring onions. garnished with fresh ginger

118 | **suribachi chicken wings** 3.95
delicious chicken wings in a gently spiced yakitori sauce, garnished with spring onions and mixed sesame seeds

duck wraps ?
shredded crispy duck served with cucumber and spring onions

116 | **asian pancakes and cherry hoisin** 3.95

hirata steamed bun

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

112 | **seasoned crispy chicken + fresh tomato** 2.35
113 | **korean barbecue beef and red onion** 2.55
114 | **mixed mushroom and panko aubergine (v)** 2.25

gyoza five tasty dumplings, filled with goodness

fried
served with a dipping sauce

99 | **duck** 3.35
102 | **prawn** 3.55

steamed
served grilled and with a dipping sauce

100 | **chicken** 2.95
101 | **yasai** | vegetables (vg) 2.75

salads

62 | **sashimi salmon and avocado salad** ? 5.45
sashimi salmon and avocado with a sweet soy and wasabi vinaigrette on mixed leaves and beansprouts. garnished with fried shallots

63 | **warm chilli tofu salad** ? (vg) 3.95
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

65 | **pad thai salad** ? 5.75
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** ? 4.75
stir-fried chicken with red peppers, mangetout, tender stem broccoli and red onion on a bed of baby gem lettuce. dressed in a sweet chilli sauce. garnished with chillies, spring onions and cashew nuts

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

itame ?
rice noodles in a spicy green coconut and lemongrass soup topped with stir-fried beansprouts, red and spring onions, bok choy, peppers, mushrooms and chillies. garnished with coriander and lime

37 | **chicken** 5.55
38 | **yasai** | tofu and vegetables (vg) 4.95
39 | **prawn** 6.25

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** 5.95
72 | **yasai** | sweet potato, aubergine and butternut squash (vg) 4.95

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** 5.75
79 | **prawn** 6.75

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** 5.95
93 | **prawn** 6.95

thai green kare

stir-fried chicken or prawn with coconut milk, thai green curry paste, lemon leaf, thai aubergine served with steamed white rice garnished with basil leaf

309 | **chicken** 5.85
310 | **prawn** 6.95

kareraisu
stir-fried beef, chicken or prawn with fine green beans, fried aubergine and chillies in a spicy red curry sauce served with steamed white rice garnished with tea stained egg and coriander

311 | **beef** 5.95
312 | **chicken** 5.55
313 | **prawn** 6.75

samla curry new
a fragrant, spicy lemongrass and coconut curry with peppers, shiitake mushrooms and baby plum tomatoes. served with white rice and garnished with spring onions, chilli and coriander

56 | **chicken** 5.55
57 | **yasai** | tofu (vg) 4.95

chu chee new
stir-fried beef brisket or chicken and butternut squash in a chu chee curry sauce with peppers, mangetout and courgettes. served with sticky white rice and garnished with thai basil

80 | **beef** 5.95
81 | **chicken** 5.55

extras make your meal even better

300 | **rice (vg)** 1.25
302 | **miso soup and japanese pickles (vg)** 1.95
303 | **chillies (vg)** 0.55
304 | **japanese pickles (vg)** 0.55
305 | **tea stained egg (v)** 0.55
306 | **kimchee** 0.55

80

for allergy and intolerance information please see reverse of menu

know your noodle

soba/ramen noodles
thin, wheat egg noodles

udon noodles
thick, white noodles without egg

rice noodles
flat, thin noodles without egg or wheat

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

42 | **yaki udon** 5.65
udon noodles in curry oil with chicken, prawns, chikuwa, egg, beansprouts, leeks, mushrooms and peppers. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds

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

40 | **chicken and prawn** 5.45
41 | **yasai** | mushroom and vegetable (v) 4.65

44 | **ginger chicken udon** 5.45
udon noodles with ginger chicken, mangetout, egg, chillies, beansprouts and red onion. topped with pickled ginger and coriander

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

46 | **salmon** ? 7.95
45 | **beef** 8.95

pad thai ?
rice noodles in an amai sauce with egg, beansprouts, leeks, chillies and red onion. garnished with fried shallots, peanuts, fresh herbs and lime

47 | **yasai** | tofu and vegetables (v) 4.55
48 | **chicken and prawn** 5.75

ramen

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

20 | **chicken ramen** 4.95
grilled chicken on top of noodles in a rich chicken broth with dashi and miso. topped with pea shoots, menma and spring onions

21 | **wagamama ramen** ? 6.55
sliced grilled chicken, chikuwa, shell-on prawns and mussels on top of noodles in a rich chicken broth with dashi and miso. topped with scallions, wakame, menma, seasonal greens and half a tea-stained egg

22 | **grilled duck ramen** ? 6.85
tender, boneless duck leg splashed with citrus ponzu sauce in a vegetable noodle soup. dressed with chilli, pea shoots and coriander

chilli ramen ?
spicy chicken noodle soup, red onion, spring onions, beansprouts, chillies, coriander and fresh lime

25 | **chicken** 5.95
24 | **beef** 6.75

28 | **yasai ramen (v)** 4.55
traditional japanese omelette, crispy fried silken tofu and mixed mushrooms in a vegetable noodle soup

24

omakase our chef's special dishes fresh from the kitchen

35 | **japanese grilled salmon** ? 7.95
grilled salmon fillet drizzled with yakitori sauce, served with wok tossed vegetables in teriyaki sauce, with steamed white rice and garnished with asparagus, coriander and mixed sesame seeds

67 | **seared nuoc cham tuna** ? 7.95
seared nuoc cham tuna steak on a bed of quinoa with stir-fried kale, sweet potato, edamame beans, red onion and peppers. garnished with coriander

83 | **short rib ramen** ? 7.95
tender beef short rib served on the bone on top of noodles in a chicken broth. finished with carrots, mangetout, red onions, sweet potato and pea shoots

88 | **steak bulgogi** ? 7.85
marinated sirلون steak and miso-fried aubergine served on bed of soba noodles, dressed in a sesame and bulgogi sauce, finished with spring onions, kimchee and half a tea-stained egg

89 | **grilled duck donburi** ? 7.95
tender duck leg in a spicy teriyaki sauce. served with carrots, mangetout, sweet potato and red onion on a bed of sticky white rice. finished with a crispy fried egg, shredded cucumber and spring onions with a side of kimchee

23 | **kare burosu ramen (vg)** new 5.85
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

67

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

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

70 | **chicken** 5.75
69 | **beef** 6.25

82 | **grilled tilapia donburi** ? 5.95
tilapia fillets served with sticky rice in teriyaki sauce, finished with carrots, pea shoots, spring onions, spicy vinegar and coriander

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

78 | **yasai** | tofu and vegetable (v) 4.25
77 | **chicken and prawn** 4.85

70

? | may contain shell or small bones
? | contains nuts
(v) | vegetarian
(vg) | vegan
? | spicy