

wagamama

απλά, ασιατικά και... νόστιμα

καλωσορίσατε στο wagamama

στο wagamama χαρακτηριζόμαστε από τη συνέπεια και τη ποιότητα σε ότι κάνουμε. όλα τα φαγητά σερβίρονται αμέσως μόλις ετοιμαστούν για να είναι πάντα φρεσκομαγειρεμένα και ζεστά. δεν υπάρχουν ορεκτικά, στη θέση των ορεκτικών προσφέρουμε συνοδευτικά πιάτα τα όποια συνδυάζονται απόλυτα με το φαγητό σας.

στο wagamama οι επιλογές του κάθε πελάτη μπορεί να παραδοθούν σε διαφορετικούς χρόνους με αποτέλεσμα να μην περιμένει ο καθένας το δικό του πιάτο αλλά όλοι μαζί να απολαμβάνουν τις επιλογές της παρέας. αν έχετε συγκεκριμένες διατροφικές απαιτήσεις ο σερβιτόρος θα χαρεί να σας βοηθήσει. πρέπει να γνωρίζετε ότι μπορούμε να αφαιρέσουμε κάποια από τα συστατικά στα πιάτα μας αλλά δεν μπορούμε να προσθέσουμε



φρέσκοι χυμοί

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | χυμός λαχανικών
συνδυασμός καρότο, αγγουράκι, ντομάτα, πορτοκάλι και μήλο. ένα ολοκληρωμένο ποτό με μεγάλη ενεργειακή και θρεπτική αξία | €3.90 |
| 2 | χυμός φρούτων
συνδυασμός μήλο, πορτοκάλι και passion fruit | €3.90 |
| 3 | χυμός πορτοκάλι
πλούσιος σε βιταμίνη c | €3.90 |
| 4 | χυμός καρότο
καρότο με πιπερόριζα, μια πολύ καλή πηγή βιταμίνης a | €3.90 |
| 5 | χυμός μήλο και πορτοκάλι
ένας απλός συνδυασμός με φρεσκοστυμμένο χυμό μήλο και πορτοκάλι. πλούσιος σε βιταμίνη c | €3.90 |
| 6 | χυμός μήλο και λαιμ
ένας απλός συνδυασμός με φρεσκοστυμμένο χυμό μήλο και ελαφριά γεύση λάιμ. πλούσιος σε βιταμίνη c | €3.90 |



αναψυκτικά

- | | | | |
|-----|----------------------------------|--------|-------|
| 701 | εμφιαλωμένο νερό | 1000ml | €2.90 |
| 703 | ανθρακούχο νερό | 330ml | €2.90 |
| 705 | coca-cola | 250ml | €2.90 |
| 706 | coca-cola light | 250ml | €2.90 |
| 707 | coca-cola zero | 250ml | €2.90 |
| 708 | sprite | 250ml | €2.90 |
| 710 | fanta | 250ml | €2.90 |
| 711 | κρύο τσάι ροδάκινο/λεμόνι | 330ml | €3.50 |

μπύρες

- | | | | |
|-----|--|-------|-------|
| 600 | tiger νέο
η 1η σε πωλήσεις premium ασιατική μπύρα στο κόσμο με φρουτώδη γεύση και ιδιαίτερο άρωμα που ταιριάζουν απόλυτα με τις πικάντικες ασιατικές γεύσεις | 330ml | €5.40 |
| 603 | kirin ichiban
ξανθιά πολυτελής premium μπύρα με καταγωγή από την ιαπωνία παράσκευασμένη από κριθάρι και ρύζι | 330ml | €5.40 |
| 601 | asahi super dry
η καλύτερη ιαπωνική μπύρα γνωστή για την καθαρή, κρυστάλλινη και δροσιστική της γεύση | 330ml | €5.40 |
| 602 | amstel pulse | 330ml | €4.40 |
| 604 | heineken | 330ml | €4.40 |
| 605 | fischer | 330ml | €4.40 |
| 606 | mcfarland | 330ml | €5.50 |
| 607 | buckler | 330ml | €4.40 |

sake wine

sho chiku bai

- αναζωογονητικό και απαλό σε γεύση. σερβίρεται ζεστό
- | | | | |
|-----|---------------|-------|-------|
| 501 | για ένα άτομο | 150ml | €3.70 |
| 502 | για δύο άτομα | 250ml | €5.10 |

κρασιά

λευκά κρασιά

- | | | 187ml | 750ml |
|---------|--|-------|--------|
| 402/401 | μοσχοφίλερο μπουτάρη (μοσχοφίλερο)
λευκοκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών | €4.30 | €14.80 |
| 404 | ορεινός ήλιος (μοσχοφίλερο-ροδίτης)
χρώμα λαμπερό πρασινοκίτρινο. τυπικά αρώματα εσπεριδοειδών και τριαντάφυλλου | | €16.00 |
| 405/407 | blanc de blancs porto karra (ροδίτης, ασύρτικο, αθήρι) νέο
λαμπερό χρώμα, σύνθετο αρωματικά με οσμές λουλουδιών και εσπεριδοειδών | €4.40 | €15.80 |
| 406/410 | ασπρολίθι (ροδίτης) νέο
λευκό και κίτρινο χρώμα. φρουτώδη αρώματα με νότες εσπεριδοειδών και έντονη οξύτητα | €4.60 | €16.90 |
| 416 | κανένας τσάνταλη (μοσχάτο αλεξανδρείας, chardonnay) νέο
φρέσκο, φρουτώδες με νότες κίτρινων φρούτων, εσπεριδοειδών και διακριτικά πικάντικο | | €18.90 |
| 417 | μικρός βοριάς riesling νέο
λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα, με αρώματα νυχτολούλουδου και γιασεμιού, βασιλικού και μέντας | | €23.50 |
| 414 | φανταξομέτοχο μπουτάρη (chardonnay, malvasia aromatica, βηλάνια)
λευκοκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών, νότες μελιού και παρουσία βανίλιας και βουτύρου | | €24.10 |

κόκκινα κρασιά

- | | | 187ml | 750ml |
|---------|---|-------|--------|
| 431/430 | αγιωργίτικο μπουτάρη (αγιωργίτικο)
βαθυκόκκινο χρώμα, με αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας και κακάο | €4.40 | €15.40 |
| 433 | ορεινός ήλιος ερυθρό (αγιωργίτικο)
χρώμα έντονο πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες. έντονα αρώματα δαμάσκηνου και κερασιού | | €16.30 |
| 435/438 | λημνιό πόρτο καρράς νέο
ρουμπινί χρώμα, ολοκληρωμένο και με ιδιαίτερα ευχάριστο χαρακτήρα | €4.50 | €16.30 |
| 434/439 | μετόχι χρωμίτσας (λημνιό cabernet sauvignon) νέο
βαθύ πορφυρό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες. σύνθετο αρωματικά | €4.30 | €17.50 |
| 442 | κανένας τσάνταλη (μαυρούδι, syrah) νέο
βαθυκόκκινο χρώμα, πλούσια βελούδινη γεύση και με γεύση μακράς διάρκειας | | €22.60 |
| 445 | chateau πόρτο καρράς (cabernet franc, merlot, λημνιό) νέο
έντονα πορφυρό χρώμα και μοβ ανταύγειες. χαρακτηριστικό βελούδινο σώμα | | €26.20 |
| 436 | μικρός βοριάς cabernet-merlot
πορφυρό χρώμα, με βιολετί ανταύγειες και φρέσκα αρώματα | | €23.90 |

κρασιά ροζέ

- | | | 187ml | 750ml |
|---------|--|-------|--------|
| 461/460 | rose μπουτάρη demi-sec (ξινόμαυρο, syrah, cabernet sauvignon, merlot) νέο
έντονο λαμπερό ροζέ χρώμα με αρώματα τριαντάφυλλου και κερασιού | €4.40 | €15.80 |
| 462 | κανένας τσάνταλη ροζέ νέο (μαυρούδι, syrah)
δροσερό, φρουτώδες με λεπτό μπουκέτο από κόκκινα μικρά φρούτα | | €18.70 |

γλωσσάριο καταλόγου

• νούντλς:

udon : πλατιά νούντλς χωρίς ασπράδι αυγού

soba : λεπτά νούντλς με αυγό και αλεύρι σιταριού

• σάλτσες:

σάλτσα κερασιού hoi sin : γλυκιά σάλτσα με γεύση κεράσι

yakitori : γλυκιά σάλτσα ιαπωνικού τύπου

σάλτσα amai : σάλτσα με γλυκόξινη tamarind γεύση

gyoza : chilli, σκόρδο, σόγια σως

• ασιατική μαγειρική:

ramen : νούντλς σε ζωμό. με λαχανικά, κοτόπουλο ή θαλασσινά

ebi : γαρίδες

miso : ιαπωνική πάστα από φασόλια σόγιας

yasai : λαχανικά

menma : ρίζες μπαμπού

panko : χοντροαλεσμένη ιαπωνική φρυγανιά

wakame : φύκι

galangal : ρίζα με άρωμα εσπεριδοειδών για μαγείρεμα

mangetout : φρέσκα φασολάκια που τρώγονται ολόκληρα

sashimi : ωμό ψάρι

tofu : φτιαγμένο από φασολάκια σόγιας ψηλά σε πρωτεΐνη και ασβέστιο

silken tofu : μαλακό tofu

wok-fried : τρόπος μαγειρέματος σε παραδοσιακό ιαπωνικό τηγάνι

✓ πιάτα κατάλληλα για χορτοφάγους

🍴 σερβίρεται και τηγανητό

χρησιμοποιούμε ξυλάκια από μπαμπού μιας χρήσης από ανανεώσιμες πηγές



έξτρα

300 ρύζι ιαπωνικού τύπου

€2.60

303 chillies

€0.70

301 νούντλς

€2.30

304 πίκλες

€0.80

302 άσπρο ρύζι στον ατμό

€2.30

305 έξτρα σως

€0.50

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

αυτά δεν είναι ορεκτικά αλλά το ιδανικό συμπλήρωμα του γεύματος σας

gyoza

- 100 **gyoza ?** €6.00
πέντε gyoza στον ατμό με γέμιση κοτόπουλο, λάχανο, κινέζικο μαρούλι, σχοινόπρασο και κάστανο, σερβιρισμένα με σάλτσα gyoza
- 101 **yasai gyoza v ?** €6.00
πέντε gyoza στον ατμό με γέμιση λάχανο, καρότο, κάστανο, κρεμμύδι, σέλινο και κινέζικο λάχανο, σερβιρισμένα με σάλτσα gyoza
- 102 **ebi gyoza** €6.50
πέντε τηγανητά gyoza με γέμιση γαρίδα, κάστανο και σπανάκι σερβιρισμένα με σάλτσα εσπεριδοειδών ροζυ
- 99 **duck gyoza** €6.50
πέντε τηγανητά gyoza με γέμιση πάπια και πράσο σερβιρισμένα με σάλτσα κερασιού hoi sin



yasai gyoza

crispy

- 108 **tori kara age** €5.30
τηγανητά κομμάτια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε σάλτσα σόγιας, σάκε, ρήγανι, θυμάρι, φρέσκο ginger και mirin. σερβίρεται με σάλτσα gyoza
- 103 **ebi katsu** €7.30
τηγανητές γαρίδες παναρισμένες σε ranko breadcrumbs σερβιρισμένες με chili garlic sauce και μια φέτα lime
- 114 **chilli squid with spicy vinegar dressing véo** €5.60
ελαφρά παναρισμένο καλαμάρι, μαριναρισμένο σε schischimi και θαλασσινό αλάτι. σερβίρεται με πικάντικο dressing ξυδιού
- 116 **sweet potato slices with bbq amaï v véo** €4.20
τηγανητες γλυκοπατάτες κομμένες στο χέρι και σερβιρισμένες με γλυκιά σάλτσα bbq amaï



ebi katsu

light

- 109 **raw salad v** €4.20
συνδυασμός ασιατικών φύλλων, ψιλοκομμένη ρέβα, καρότο, φρέσκο κρεμμυδάκι και κρεμμύδι με wagamama house dressing. γαρνίρεται με τραγανά τηγανητά κρεμμυδάκια
- 104 **edamame v** €4.50
πράσινα φασολάκια σόγιας στον ατμό ιδανικά για να συνοδεύσετε με το ποτό σας
διαλέξτε για γεύση σκέτο αλάτι ή αλάτι με πιπεριά και σκόρδο
- 106 **grilled asparagus v** €6.00
σπαράγγια στη σχάρα με μείγμα ασιατικών μπαχαρικών και σάλτσα yakitori. γαρνίρονται με μείγμα σουσαμιού
- 105 **negima yakitori** €6.50
μπουκιές από στήθος κοτόπουλου και φρέσκο κρεμμυδάκι σε τρία κινέζικα ξυλάκια γαρνιρισμένα με σάλτσα yakitori
- 107 **pork and prune yakitori** €6.50
μπουκιές χοιρινού και δαμάσκηνου σε τρία κινέζικα ξυλάκια γαρνιρισμένα με σάλτσα yakitori
- 110 **miso soup and pickles v** €2.10
ελαφριά σούπα αρωματισμένη με άσπρο miso, tofu, ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι και φύκι



edamame

teppan + teriyaki

τα teppan αποτελούν τα πιο δημοφιλή μας πιάτα που είναι όλα ψημένα σε καυτή πλάκα.
τα νούντλς συνοδεύονται με μια επιλογή από φρέσκο κρέας, κοτόπουλο, ψάρι ή λαχανικά

teppan : νούντλς ψημένα σε καυτή πλάκα



yaki soba

40 **yaki soba** €9.10
soba νούντλς στο teppan με κοτόπουλο, γαρίδες, αυγό, κρεμμύδι, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, ρίζες φασολιών σόγιας και φρέσκο κρεμμυδάκι. γαρνίρονται με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού, τραγανά τηγανητά κρεμμυδάκια και πίκλες ginger

41 **yasai yaki soba v** €8.70
νούντλς ολικής αλέσεως στο teppan με κρεμμύδι, σκόρδο, αυγό, φρέσκο κρεμμυδάκι, γλυκιά κολοκύθα, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, μανιτάρια πλευρώτους, άσπρα μανιτάρια και ρίζες φασολιών σόγιας. γαρνίρονται με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού, τραγανά τηγανητά κρεμμυδάκια, πίκλες ginger και ζύδι με αρωματικά

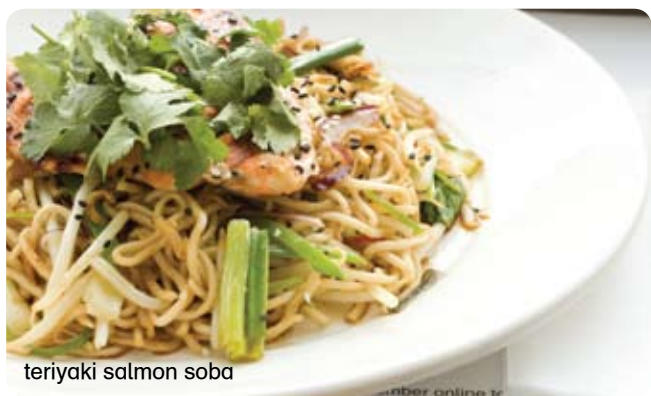


amai udon

44 **ginger chicken udon** €10.30
udon νούντλς στο teppan, κοτόπουλο μαρινarisμένο σε ginger σως, αυγό, mangetout, κρεμμύδι, σκόρδο, ρίζες φασολιών σόγιας, chillies, και φρέσκο κρεμμυδάκι. γαρνίρονται με πίκλες ginger και φρέσκο κόλιανδρο

43 **amai udon** €10.70
udon νούντλς στο teppan με γλυκόξινη amai sauce, γαρίδες, τόφου, αυγό, κρεμμύδι, πράσο και ρίζες φασολιών σόγιας. γαρνίρονται με φρεσκοτριμμένα φυστίκια και μια φέτα λάιμ. στίψτε τη φέτα lime πάνω από τα νούντλς για περισσότερη γεύση
το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς

teriyaki



teriyaki salmon soba

47 **teriyaki chicken** €11.90
τρυφερό μαρινarisμένο κοτόπουλο και κόκκινα κρεμμύδια στο wok με σάλτσα teriyaki, σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου, γαρνίρεται με ανάμεικτα λαχανικά, ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού και κόκκινες πίκλες

48 **teriyaki pork soba** €12.80
μαρινarisμένο χοιρινό και soba νούντλς ψημένα στο teppan με curry oil, mangetout, chillies, σκόρδο, κρεμμύδι και φρέσκο κρεμμυδάκι, ρίζες φασολιών σόγιας και σπανάκι σερβίρεται με σάλτσα teriyaki και γαρνίρεται με κολιανδρο και ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού

46 **teriyaki salmon soba** €14.00
μαρινarisμένος σολομός και soba νούντλς ψημένα στο teppan με curry oil, mangetout, chillies, σκόρδο, κρεμμύδι και φρέσκο κρεμμυδάκι, ρίζες φασολιών σόγιας και σπανάκι σερβίρεται με σάλτσα teriyaki και γαρνίρεται με κολιανδρο και ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού



teriyaki steak soba

45 **teriyaki steak soba** €14.95
μαρινarisμένο μοσχάρι και soba νούντλς ψημένα στο teppan με curry oil, mangetout, chillies, σκόρδο, κρεμμύδι και φρέσκο κρεμμυδάκι, ρίζες φασολιών σόγιας και σπανάκι σερβίρεται με σάλτσα teriyaki και γαρνίρεται με κολιανδρο και ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού

rice + chilli men

μερικά από τα αγαπημένα πιάτα wagamama όπως cha han, ebi raisukaree και chicken chilli men

rice dishes

- 77 **cha han** €9.00
τηγανητό ρύζι με αυγό, κοτόπουλο, γαρίδες, mangetout, καλαμπόκι, φρέσκο κρεμμυδάκι και μανιτάρια πλευρώτους. συνοδεύεται από ένα μπωλ σούπα miso και πίκλες
- 78 **yasai cha han v** €8.40
τηγανητό ρύζι με αυγό, mangetout, καλαμπόκι, γλυκιά κολοκύθα, tofu, φρέσκο κρεμμυδάκι, άσπρα μανιτάρια και μανιτάρια πλευρώτους. συνοδεύεται από ένα μπωλ σούπα miso και πίκλες
- 76 **chicken tama** €9.90
μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο και stir-fried κολοκύθι, μανιτάρια πλευρώτους και κρεμμύδι, σε σάλτσα oyster, φρέσκια πιπερόριζα, σκόρδο και κρασί, σερβιρισμένο με ρύζι ιαπωνικού τύπου
- 32 **chashu donburi véo** €9.70
φιλετάκια χοιρινού μαριναρισμένα σε barbecue σάλτσα με κόκκινη πιπεριά, shiitake μανιτάρια, mangetout και καραμελωμένα κρεμμύδια με σάλτσα tsuyu. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου. γαρνίρεται με ανάμεικτα λαχανικά, φρέσκο κρεμμυδάκι, σουσάμι και μια φέτα lime
- 39 **koumi chicken véo** €9.20
τρυφερές λωρίδες από κοτόπουλο φιλέτο μαριναρισμένο σε σάλτσα oyster στο wok με κολοκύθι, μανιτάρια, baby καλαμπόκι, κόκκινο κρεμμύδι, κολιάνδρο, δυόσμο και πικάντικες κόκκινες πιπεριές. σερβίρεται με ιαπωνικό ρύζι. γαρνίρεται με φρέσκο δυόσμο και lime
- 79 **ebi raisukaree** €12.90
γαρίδες στο wok σε σάλτσα καρύδας και lime κάρυ σάλτσα με mangetout, πράσινη και κόκκινη πιπεριά και φρέσκο κρεμμυδάκι. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου και γαρνιρισμένο με chillies κολιάνδρο και μια φέτα lime



cha han



ebi raisukaree

chilli men : βούντλς σε γλυκιά και πικάντικη σάλτσα

- 49 **chicken chilli men** €11.70
κοτόπουλο στο wok με πράσινη και κόκκινη πιπεριά, mangetout και φρέσκο κρεμμυδάκι σε σάλτσα chilli men. σερβίρεται με soba βούντλς
- 50 **ebi chilli men** €12.90
γαρίδες στο wok με πράσινη και κόκκινη πιπεριά, κρεμμύδι, mangetout και φρέσκο κρεμμυδάκι σε σάλτσα chilli men. σερβίρονται με soba βούντλς
- 51 **yasai chilli men v** €9.80
μανιτάρια πλευρώτους, άσπρα μανιτάρια, κολοκύθι, mangetout, πράσινες και κόκκινες πιπεριές και tofu στο wok σε σάλτσα chilli men. σερβίρονται με βούντλς ολικής αλέσεως



chicken chilli men

katsu

το katsu curry είναι ένα από τα πιο γνωστά και αγαπημένα πιάτα μας

katsu



chicken katsu curry

- 71 **chicken katsu curry** €10.90
φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο σε ρανκο breadcrumbs, σερβιρισμένο με ελαφρώς πικάντικη σάλτσα κάρου και ρύζι ιαπωνικού τύπου. σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα ασιατικών λαχανικών και κόκκινες πίκλες
- 73 **σερβίρεται με φιλέτο κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα** €10.50
- 72 **yasai katsu curry v** €9.90
φέτες γλυκιάς πατάτας, μελιτζάνας και γλυκιάς κολοκύθας, παναρισμένες σε ρανκο breadcrumbs σερβιρισμένα με ελαφρώς πικάντικη σάλτσα κάρου και ρύζι ιαπωνικού τύπου. σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα ασιατικών λαχανικών και κόκκινες πίκλες

salads

οι σαλάτες μας αποτελούν την τέλεια επιλογή για ένα πιάτο ελαφρύ, γευστικό καθώς και θρεπτικό γεύμα

salads



orange and sesame chicken salad



salmon and avocado salad

- 65 **stir-fried cumin chicken salad** €9.00
λωρίδες κοτόπουλου στο wok μαριναρισμένες σε σάλτσα cumin coriander με κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, ρίζες φασολιών σόγιας και σπανάκι. σερβίρεται με wagamama house salad dressing. γαρνίρεται με ψιλοκομμένα chillies
- 66 **stir-fried cumin beef salad** €10.90
λωρίδες μοσχάρι στο wok μαριναρισμένες σε σάλτσα cumin coriander με κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, ρίζες φασολιών σόγιας και σπανάκι. σερβίρεται με wagamama house salad dressing. γαρνίρεται με ψιλοκομμένα chillies
- 60 **orange and sesame chicken salad** €10.10
κοτόπουλο φιλέτο μαριναρισμένο σε τριμμένη πιπερόριζα, σκόρδο, και lemongrass. σερβίρεται με μείγμα λαχανικών, πορτοκάλι, φρέσκο κόλιανδρο, φασολάκι φρέσκο, καραμελωμένα κρεμμύδια και κρεμμυδάκι φρέσκο. σερβίρεται με dressing πορτοκαλιού, σησαμελαίου και δυόσμου. γαρνίρεται με φιστίκια κάσιους και μείγμα σουσαμιού
το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς
- 67 **salmon and avocado salad** €10.70
φρέσκια σαλάτα ασιατικών φύλλων με μαριναρισμένο sashimi σολομό και αβοκάντο, σερβίρεται με βινεγκρέτ γλυκιάς σόγιας και wasabi, γαρνίρεται με τραγανά τηγανητά κρεμμυδάκια
- 68 **prawn and noodle salad** €11.00
σαλάτα από ρίζες φασολιών σόγιας και soba νουντλς, γαρίδες, γλυκιά κολοκύθα, καρότο, ρέβα, κόλιανδρο και ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια, σερβίρεται με σάλτσα εσπεριδοειδών ponzu. γαρνίρεται με μείγμα σουσαμιού

ramen

τα πιάτα ramen είναι κινέζικου τύπου νουντλς συνδυασμένα με λαχταριστά και πλούσια υλικά που σερβίρονται σε μπωλ (σε ζωμό). υπάρχουν ακόμα τρία είδη νουντλς τα οποία σερβίρονται στο wagamama - άσπρα soba (με αυγό) ή ολικής αλέσεως soba και udon (χωρίς αυγό)

kare noodles : νουντλς ramen σε πικάντικη σώς καρύδας που σερβίρεται σε μπολ με μαριναρισμένο ψητό κοτόπουλο ή γαρίδες

- 36 **chicken kare lomen** €10.50
ramen νουντλς σε πικάντικη σάλτσα lemongrass, γάλα καρύδας, φρέσκο ginger και κόκκινες πιπεριές. σερβίρεται με μαριναρισμένο ψητό κοτόπουλο, ρίζες φασολιών σόγιας, αγγούρι, φρέσκο κόλιανδρο και μια φέτα λάιμ
- 35 **ebi kare lomen** €10.90
ramen νουντλς σε πικάντικη σάλτσα lemongrass, γάλα καρύδας, φρέσκο ginger και κόκκινες πιπεριές. σερβίρεται με μαριναρισμένες ψητές γαρίδες, ρίζες φασολιών σόγιας, αγγούρι, φρέσκο κόλιανδρο και μια φέτα λάιμ



ebi kare lomen

ramen

- 20 **chicken ramen** €9.90
μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα, ρίζες μπαμπού, σπανάκι και φρέσκο κρεμμυδάκι, νουντλς μέσα σε ζωμό από κοτόπουλο και χοιρινό
- 22 **wagamama seafood ramen** €10.70
μαριναρισμένος σολομός, γαρίδες, φιλέτο άσπρου ψαριού, καλαμάρι, φύκι, ρίζες μπαμπού, σπανάκι και φρέσκο κρεμμυδάκι, νουντλς μέσα σε ζωμό λαχανικών και dashi
- 23 **salmon ramen** €12.50
μαριναρισμένο φιλέτο σολομού ψημένο στη σχάρα, κρεμμύδι, ρίζες μπαμπού, φρέσκο κρεμμυδάκι, καρότο και φύκι, νουντλς μέσα σε πικάντικο ζωμό από κοτόπουλο, χοιρινό και miso paste. γαρνιρισμένα με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού
- 24 **chilli beef ramen** €13.00
μαριναρισμένο μοσχάρι ψημένο στη σχάρα, κρεμμύδι, ρίζες φασολιών σόγιας, κόλιανδρο και φρέσκο κρεμμυδάκι, νουντλς μέσα σε ζωμό από πικάντικη chilli garlic sauce, κοτόπουλο και χοιρινό γαρνιρισμένα με μια φέτα λεμονιού
- 25 **chilli chicken ramen** €11.50
μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα με φρέσκο καυτερό πιπέρι, ρίζες φασολιών σόγιας, κόλιανδρο και φρέσκο κρεμμυδάκι, νουντλς μέσα σε ζωμό από πικάντικη chilli garlic sauce, κοτόπουλο και χοιρινό γαρνιρισμένα με μια φέτα λεμονιού



chicken ramen



chilli beef ramen

όλα τα ramen μπορούν να σερβιριστούν και με ζωμό λαχανικών. παρακαλώ όπως ζητηθεί από το σερβιτόρο σας

επιδόρπια + ζεστά ροφήματα

ολοκληρώστε το γεύμα σας με ένα απολαυστικό επιδόρπιο και ένα αναζωογονητικό καφέ ή πράσινο τσάι

επιδόρπια



white chocolate and ginger cheesecake



chocolate fudge cake with chocolate-wasabi sauce



orange sanguine sorbet

- 15 **white chocolate and ginger cheesecake*** €5.50
λευκή κρεμώδης σοκολάτα και τζίντζερ πάνω σε τραγανό μπισκότο τζίντζερ γαρνιρισμένο με νυφάδες άσπρης σοκολάτας
- 17 **chocolate fudge cake with chocolate-wasabi sauce*** €5.90
αφράτο κέικ σοκολάτας με γέμιση wasabi και λευκή σοκολάτα. σερβίρεται με σως σοκολάτας wasabi και παγωτό βανίλια
- 14 **kudamondo fruit salad v** €4.80
συνδυασμός εποχιακών φρούτων με ελαφριά κανέλα και ασιατικό σιρόπι. σερβίρεται με σορμπέ μάνγκο
- 16 **crème brulee cheesecake*** €6.40
cheesecake με άσπρη σοκολάτα και επικάλυψη crème brulee, σερβίρεται με σιρόπι toffee
- 18 **oreo cookie bash*** €6.80
κέικ με κρέμα και σοκολάτα σε βάση μπισκότου σοκολάτας και κομμάτια μπισκότου oreo

δυο μπάλες από οποιοδήποτε από τα ακόλουθα €4.50

- 11 **σορμπέ μάνγκο v**
δροσερή αναζωογόνηση από τροπική γεύση μάνγκο
- 12 **σορμπέ λεμόνι***
ένα κλασικό και αγαπημένο σορμπέ, αναζωογονητικό και ελαφρύ
- 10 **παγωτό βανίλια***
ένα γευστικό και κρεμώδης παγωτό βανίλια
- 13 **σορμπέ πορτοκάλι σαγκουίνι***
γλυκό, απαλό και πολύ δροσερό

* αυτά τα πιάτα περιέχουν γαλακτοκομικά προϊόντα και ξηρούς καρπούς

καφέ & τσάι



espresso

- 801 **εσπρέσο** €2.80
- 802 **διπλός εσπρέσο** €3.60
- 803 **καπουτσίνο** €3.90
- 804 **café latte** €3.90
- 805 **nescafe** €2.90
- 806 **ελληνικός καφές** €2.50
- 807 **πράσινο τσάι** €2.00

παρακαλώ όπως ζητήσετε από το σερβιτόρο τις επιλογές ντεκαφεϊνέ

για όλα τα τηγανητά χρησιμοποιούνται 100% φυτικά έλαια, μη υδρογονωμένα | χρησιμοποιείται ηλιέλαιο και σησαμέλαιο | στις τιμές συμπεριλαμβάνονται τα ποσοστά των σερβιτόρων 13% (με προσαύξηση 8% για τη περίοδο 16 δεκεμβρίου έως 15 ιανουαρίου και τις δυο εβδομάδες του πάσχα), οι τιμές συμπεριλαμβάνουν το φ.π.α. | αγορανομικός υπεύθυνος: κώστας караκαζίδης | το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση νόμιμων αποδείξεων λιανικής πώλησης | τα θαλασσιά, το σουβλάκι κοτόπουλο και χοιρινό και τα edamame είναι όλα κατεψυγμένα

wagamama.com.gr

γίνε μέλος στο wagamama.com.gr για να ενημερώνεσαι για όλα τα τελευταία μας νέα, τις προσφορές μας και πολλά άλλα!



παιδικό μενού

διαθέσιμο παιδικό μενού – με διάφορα παιχνίδια για να διασκεδάσουν τα παιδιά



wagamama.com.gr

wagamama and positive eating + positive living are registered trademarks of wagamama limited