

# wagamama

## drinks menu

all prices include service charge and v.a.t.  
οι τιμές συμπεριλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και φ.π.α.

### allergies and intolerances

if you have a food allergy, intolerance or sensitivity please let your waiter know before you order your meal. they will be able to assist you with your choice

### 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

### αλλεργίες και δυσανεξίες

παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας εάν υποφέρεται από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία για να σας παρέχει τις σχετικές πληροφορίες για τα πιάτα που σερβίρουμε

### σημείωση

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



## welcome

'kaizen', meaning 'good change' is the philosophy that sits right at our heart. it shapes every dish we create, and pushes us to find better ways in all that we do. we're restless spirits. forever creating and making things better. we've been practising kaizen since 1992, when we first opened our doors in london's bloomsbury. inspired by fast-paced, japanese ramen bars and a celebration of asian food, wagamama burst into life

we set out to create a unique way of eating. bringing the fresh, nourishing, flavours of asia to all

we play with spices, discover new tastes and continue to get better with every day. we have created this drinks menu to make your experience more relaxing and fun

**sip a cocktail and enjoy!**

## juices

fresh juices	330ml
<b>01   raw</b> carrot, cucumber, tomato, orange and apple καρότο, αγγούρι, ντομάτα, πορτοκάλι και μήλο	3.70
<b>02   fruit</b> apple, orange and passion fruit μήλο, πορτοκάλι και φρούτο του πάθους	3.70
<b>03   orange juice</b> freshly squeezed oranges φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκαλιού	3.70
<b>04   carrot</b> carrot with a hint of fresh ginger καρότο με τζίντζερ, μια πολύ καλή πηγή βιταμίνης α	3.70
<b>05   positive</b> pineapple, lime, spinach, cucumber and apple ανανάς, lime, σπανάκι, αγγούρι και μήλο	3.70
<b>06   super green</b> apple, mint, celery and lime μήλο, μέντα, σέλινο και lime	3.70
<b>08   power</b> spinach, apple and ginger σπανάκι, μήλο και τζίντζερ	3.70
<b>10   blueberry spice</b> blueberry, apple and carrot with a hint of fresh ginger βατόμουρο, μήλο και καρότο με μια γεύση τζίντζερ	3.70



## bites for your drink

sides   order one with your drink or a few to share	
<b>104   edamame (v)</b> steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt πράσινα φασολάκια σόγιας στον ατμό. διαλέξτε για γεύση σκέτο αλάτι ή τσίλι σκόρδο και αλάτι	4.50
<b>103   ebi katsu</b> crispy fried prawns in panko breadcrumbs. served with a spicy chilli and garlic sauce. garnished with fresh chillies, coriander and lime τηγανητές γαρίδες παναρισμένες σε φρυγανιά panko, σερβιρισμένες με chilli garlic sauce. γαρνίρονται με φρέσκα chillies, κόλιανδρο και lime	7.50
<b>114   chilli squid</b> crispy fried squid dusted with shichimi. served with a chilli coriander dipping sauce ελαφρά παναρισμένο καλαμάρι, γαρνιρισμένο με shichimi και αλάτι. σερβίρεται με πικάντικη σάλτσα ξυδιού	6.25
<b>118   tori kara age</b> seasoned, crispy chicken pieces served with a spiced sesame and soy sauce τηγανητές μπουκιές μαριναρισμένο κοτόπουλο. σερβίρεται με σάλτσα gyoza	6.00
<b>hirata steamed buns</b>	
two small, fluffy asian buns served with japanese mayonnaise and coriander δύο μικρά αφράτα ασιατικά ψωμάκια στον ατμό. σερβίρονται με ιαπωνική μαγιονέζα και κόλιανδρο	
<b>113   pork belly and panko apple</b> χοιρινό και μήλο σε panko	5.90
<b>115   korean barbecue beef and red onion</b> μοσχάρι σε κορεατική σάλτσα μπάμπεκκιου και κόκκινο καραμελωμένο κρεμμύδι	6.30
<b>116   mixed mushroom and panko aubergine (v)</b> ανάμεικτα μανιτάρια και μελιτζάνες σε panko	5.30
<b>117   seasoned crispy chicken and fresh tomato</b> τραγανό μαριναρισμένο κοτόπουλο με φρέσκια ντομάτα	5.80



## uramaki

<b>186   salmon and tuna selection   11 pieces</b> two spicy tuna uramaki, two salmon hosomaki, two tuna hosomaki, three salmon nigiri and two tuna nigiri δύο spicy tuna maki rolls, δύο hosomaki με σολομό, δύο hosomaki με τόνο, τρία nigiri με σολομό και δύο nigiri με τόνο	10.90
<b>188   miyuki selection   24 pieces</b> eight salmon and cucumber hosomaki, eight california rolls and eight rainbow maki rolls. garnished with goma seaweed salad, chives and mixed sesame seeds οκτώ hosomaki με σολομό και αγγούρι, οκτώ california rolls και οκτώ rainbow rolls. γαρνίρονται με goma seaweed salad, σχοινόπρασο και ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού	17.00

## wines + prosecco

white wine	37,5cl	75cl bottle
<b>407   tsangarides, xinisteri</b> delightfully crisp and fruity flavoured with apple, apricot and lemon. απολαυστικά τραγανή και φρουτώδη γεύση με μήλο, βερίκοκο και λεμόνι	7.50	14.50
<b>402   aes ambelis white</b> a fresh, fruity and pleasant nose of simple-structured citrus, grapefruit and lime aromas. it is light, refreshing and well balanced in the mouth κρασί με λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα και έντονα αρωματικό και φρουτώδη χαρακτήρα, όπου κυριαρχούν τα άνθη των εσπεριδοειδών, το άρωμα του αχλαδιού, το πράσινο μήλο και τροπικά φρούτα	7.50	14.50
<b>406   vouni panayia, alina, medium dry</b> medium bodied with aromas of pineapple, peach, exotic fruits and a touch of beeswax αρώματα ανανά, ροδακίνου, εξωτικών φρούτων και ένα άγγιγμα κεριού μέλισσας		15.50
<b>401   vasilikon</b> a bright wine with apricot and peach aromas χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα χρυσόμηλου και ροδακίνου		15.50
<b>403   daluca pinot grigio</b> dry and elegant wine with notes of soft, ripe tropical fruits and a lingering finish ξηρό και κομψό κρασί με νότες από ώριμα τροπικά φρούτα και έντονη επίγευση		16.50
<b>405   palivos petrines plagies</b> aromas of banana, apple, pear, peach, apricot and orange. the acidity of chardonnay balances the soft and pleasant body of malagouzia. a fragile balance that creates a well-balanced and delicate wine αρώματα ανανά, μπανάνα, μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, βερίκοκο και πορτοκάλι. η οξύτητα του chardonnay ισορροπείται από την πιο μαλακή και ευχάριστη στο στόμα μαλαγουζιά. στόμα γεμάτο που ακολουθεί σε ένταση την μύτη με έντονο άρωμα και γλυκύτητα		19.00
<b>404   domaine colbois chablis</b> aromas of peach and lemon. medium bodied with a savoury lemon finish αρώματα ροδακίνου και λεμονιού. μεσαίο σώμα με μια πικάντικη φινίρισμα λεμονιού		32.00
champagne & prosecco	20cl bottle	75cl bottle
<b>440   prosecco tosti doc extra dry</b> fresh and fruity. the aromaticity elegantly matches with apple, pear and citrus φρέσκο και φρουτώδες. αρώματα απο μήλο, αχλάδι και εσπεριδοειδοί φρούτα	6.00	19.00
<b>441   moët &amp; chandon   france</b>		65.00
<b>443   moët &amp; chandon rose   france</b>		75.00
<b>445   dom pérignon   france</b>		190.00

## wine

red wine	37,5cl	75cl bottle
<b>415   tsangarides, ayios efraim, dry</b> rich colour and flavour. lightly spice with berries, coffee and pepper πλούσιο χρώμα και γεύση. ελαφρώς πικάντικο με μούρα, καφέ και πιπέρι	8.00	15.50
<b>424   aes ambelis shiraz, maratheftiko, grenache</b> a full-bodied wine, offering a complex bouquet of intense aromas of berries, black cherries and roses κρασί με πλούσιο σώμα, λεπτές ισορροπίες και σύνθετο μπουκέτο αρωμάτων και γεύσεων όπως μπαχαρικά, δαμάσκηνα και βανίλια	8.00	15.50
<b>420   palivu estate anemos, agiorgitiko</b> a deep-coloured purple wine with intense fruity and clean aromas and the dominant flavours of cherries, strawberries and gooseberries κόκκινο με βυσαίνι ιώδεις αποχρώσεις. πλούσιο φρουτώδες άρωμα κόκκινων φρούτων όπως φραγκοστάφυλο, κεράσι, βύσσινο, φράουλα		15.50
<b>414   chateau lomothe belair bergerac</b> aromas of currants, cherries, thyme, pepper, mint, bay leaves and violets αρώματα σταφίδας, κεράσια, θυμάρι, πιπέρι, μέντα, φύλλα δάφνης και βιολέτες		19.00
<b>422   bordeaux rouge</b> medium bodied, tannic and dry. blackcurrant, herb and earth ξηρό κρασί, βαθυκόκκινο χρώμα με αρώματα κασίς και φραγκοστάφυλων		19.00
<b>426   ktima tatsis negoska bio, dry</b>  aromas of blackberry, cinnamon, black pepper, oak and dried plums αρώματα από βατόμουρο, κανέλα, μαύρο πιπέρι, δρυς και αποξηραμένα δαμάσκηνα		30.00
rose wine		75cl
<b>438   d'angelo lambrusco, rosato medium sweet</b> floral with persistent notes of rose petals, sour cherry and raspberries αρώματα λουλουδιών και νότες από ροδοπέταλα, βύσσινο και βατόμουρο		12.50
<b>437   aes ambelis rose maratheftiko, lefkada</b> a lively wine with a bright pink colour and an intense aromatic character κρασί με λαμπερό, ζωνρό ροζ χρώμα και έντονο αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα		15.00
<b>436   palivu, bee</b> purple highlights, nose of pomegranate and wild fruits. rich with long aftertaste μύτη ροδιού και άγριων φρούτων του δάσους. πλούσιο σώμα με έντονη επίγευση		17.00

## wine

individual bottles	18,7cl bottle
<p><b>452   tsangarides, xinisteri</b> <span style="float: right;">4.00</span></p> <p>delightfully crisp and fruity flavoured with apple, apricot and lemon. απολαυστικά τραγανή και φρουτώδη γεύση με μήλο, βερίκοκο και λεμόνι</p>	
<p><b>453   tsangarides, ayios efraim, dry</b> <span style="float: right;">4.00</span></p> <p>rich colour and flavour. lightly spice with berries, coffee and pepper πλούσιο χρώμα και γεύση. ελαφρώς πικάντικο με μούρα, καφέ και πιπέρι</p>	
<p><b>454   tsangarides, rose shiraz</b> <span style="float: right;">4.00</span></p>	
<p><b>455   stowells sauvignon</b> <span style="float: right;">4.30</span></p> <p>fresh and full flavours with ripe black cherries, blackcurrants and a hint of mint πλούσιες γεύσεις από ώριμα μαύρα κεράσια και φραγκοστάφυλα, με μια ελαφριά δόση μέντας</p>	
<p><b>456   stowells cabernet-merlot</b> <span style="float: right;">4.30</span></p> <p>forest fruit flavours with ripe black cherries, blackcurrants and a hint of mint γεύσεις φρούτων του δάσους με ώριμα μαύρα κεράσια, φραγκοστάφυλα και έναν υπαινιγμό μέντας</p>	
<p><b>457   stowells white zinfandel</b> <span style="float: right;">4.30</span></p> <p>a light-bodied medium sweet rose, full of summer fruit pudding flavours ένα ελαφρύ σώμα ημίγλυκου τριαντάφυλλου, γεμάτο γεύσεις φρέσκων φρούτων του καλοκαιριού</p>	

## beer + saké

beer	33cl				
<p><b>610   ichiban</b> <span style="float: right;">4.50</span></p> <p>finest barley malt, premium hops, smooth finish, no bitter aftertaste <i>premium μπίρα με ιδιαίτερη και ελαφριά επίγευση</i></p>					
<p><b>601   asahi super dry</b> <span style="float: right;">4.50</span></p> <p>japan's number one premium beer known for its clean, crisp and refreshing taste <i>η καλύτερη ιαπωνική μπίρα γνωστή για την καθαρή, κρυστάλλινη και δροσιστική της γεύση</i></p>					
<p><b>606   sapporo</b> <span style="float: right;">4.50</span></p> <p>brewed since 1876, sapporo is a smooth premium lager, rich and clear with plenty of flavour <i>παρασκευάζεται από το 1876 και είναι γνωστή για την πλούσια γεύση της</i></p>					
<b>607   heineken</b> <span style="float: right;">4.00</span>					
<b>608   stella artois</b> <span style="float: right;">4.00</span>					
<b>613   keo</b> <span style="float: right;">3.50</span>					
<b>611   carlsberg draught</b>	<table border="1"> <tr> <td>25cl</td> <td>50cl</td> </tr> <tr> <td>3.25</td> <td>4.50</td> </tr> </table>	25cl	50cl	3.25	4.50
25cl	50cl				
3.25	4.50				



### saké | japanese rice wine

<p><b>nihon sakari</b> premium saké, refreshing and smooth. served warm <i>αναζωογονητικό και απαλό σε γεύση. σερβίρεται ζεστό</i></p>		
501   for one / για ένα	15cl small flask / μικρή καράφα	3.40
502   for two / για δύο	25cl large flask / μεγάλη καράφα	4.90

refreshments	33cl	50cl	100cl
<b>701   still water</b>		1.25	2.50
<b>703   perrier sparkling water</b>	3.00		
<b>705   soft drink</b>	2.25		
coca-cola / light / zero, sprite / light, fanta			

## cocktails + spirits

wagamama cocktails	33cl
<b>521   hugo</b> a refreshing mix of prosecco, elderflower syrup, squeezed lime, mint and a slice of lime <i>ένα δροσιστικό μείγμα με prosecco, σιρόπι elderflower, χυμό λάιμ, δυόσμο και μια φέτα λάιμ</i>	<b>6.25</b>
<b>522   bloody mary</b> a mix of vodka, tomato juice, worcestershire sauce, tabasco, celery, salt and black pepper <i>ένα μείγμα με βότκα, χυμό ντομάτας, worcestershire sauce, tabasco, σέλινο, αλάτι και μαύρο πιπέρι</i>	<b>6.00</b>
<b>523   caipirinha</b> a mix of cachaça, lime and brown sugar <i>ένα μείγμα με cachaça, lime και μαύρη ζάχαρη</i>	<b>6.00</b>
<b>524   summer breeze</b> vodka, passion fruit, fresh apple and freshly squeezed orange <i>βότκα, φρούτα του πάθους, φρέσκα μήλα και φρεσκοστυμμένο πορτοκάλι</i>	<b>6.00</b>
<b>525   wagamama daiquiri</b> white rum, fresh mango, green apple topped with fresh oranges <i>λευκό ρούμι, φρέσκο μάνγκο, πράσινο μήλο και φρέσκο πορτοκάλι</i>	<b>6.00</b>
<b>527   aperol spritz</b> a refreshing mix of aperol, prosecco and soda <i>ένα δροσιστικό μείγμα με aperol, prosecco και σόδα</i>	<b>6.00</b>

spirits	4cl
<b>504   beluga vodka</b>	<b>7.50</b>
<b>506   grey goose</b>	<b>6.50</b>
<b>508   chivas regal</b>	<b>6.50</b>