



γυρίστε πίσω για περισσότερα

sides

παραγγίλτε ένα με το κυρίως πιάτο σας ή μερικά για να τα μοιραστείτε

11104 edamame (vg)	4.70
πράσινα φασολάκια σόγιας στον ατμό. διαλέξτε για γέυση σκόνη αλάτι ή ταύι σκόρδο και αλάτι	
11107 goma wakame salad (vg)	5.80
ψυλακομμένο καρτό, φρέσκο κρεμμυδάκι και φύκι goma wakame. γαρνίρεται με σουσάμι	
11118 raw salad (vg)	4.40
ανάμικτη σαλάτα, φασόλια edamame, ντοματίνια, φύκι και πύλα ρέβας, καρτό και κόκκινο κρεμμυδάκι. σερβίρεται με wagamama house dressing. γαρνίρεται με τηγανητό κρεμμυδάκι	
114 chilli squid	7.10
ελαφρά παναρισμένο καλαμάρι, γαρνιρισμένο με shichimi και αλάτι. σερβίρεται με πικάντικη σάλτσα ξυδιού	
103 ebi katsu	7.30
τηγανητές γαρίδες παναρισμένες σε φρυγανιά rapka. σερβίρονται με σάλτσα ταύι και σκόρδο. γαρνίρονται με φρέσκα chillies, κάλιανδρο και lime	
111 duck wraps †	7.30
ψυλακομμένο τραγανό φύλλο μπρούτι πάπιας σερβιρισμένο με αγγούρι και φρέσκο κρεμμυδάκι. συνοδεύεται από pancakes και cherry hoisin sauce	
98 vegetable spring rolls (v)	5.95
ασπικά ρολά με ψυλακομμένο λάχανο, καρτό, κρεμμύδι, φασόλια και σάλτσα σόγιας. σερβίρονται με γλυκό σάλτσα chili	
11105 bang bang cauliflower (vg)	4.40
τραγανό καυσοπιλάι στο wok με σάλτσα firecracker και κόκκινα και πράσινα κρεμμυδάκια. γαρνίρεται με φρέσκο τζιντζιρά	

bao buns

δύο μικρά σφράτα ασιατικά ψωμάκια στον ατμό

113 μοσχάρι σε κορεατική σάλτσα μπάρμπεκιου και καραμελωμένο κρεμμύδι	5.90
σερβίρονται με ιαπωνική μαγιονέζα και κάλιανδρο	
116 ανάμικτα μανιτάρια και μελιτζάνες σε rapka (v)	5.40
σερβίρονται με ιαπωνική μαγιονέζα και κάλιανδρο	
117 chicken katsu και crunchy asian slaw	5.70
κατόπουλο σε rapka και τραγανή ασιατική σαλάτα. σερβίρονται με πικάντικη μαγιονέζα	



gyoza

πέντε νόστιμα dumplings, με γέμιση της επιλογής σας

στον ατμό	
σερβίρονται ελαφρά ψημένα σε ζεστή πλάκα με συνοδευτική σάλτσα	
11101 yasai λαχανικά (vg)	6.10
100 κατόπουλο	6.30
τηγανητά	
σερβίρονται με συνοδευτική σάλτσα	
99 πάπια	6.30

donburi

γνωρίστε το πιάτο	κάντε το δικό σας	ταιριάζει με
ένα παραδοσιακό πιάτο, το donburi είναι ένα μεγάλο μπωλ με ρύζι που σερβίρεται με stir-fried κατόπουλο, μοσχάρι ή γαρίδες και ανάμικτα λαχανικά. συνοδεύονται από πίκλες	μπορείτε να αλλάξετε το ρύζι με νουντλς ή να τολμήσετε να ανακατέψετε τις πίκλες ή το kimchee με το donburi σας. γίνεται πολύ νόστιμο όταν αναμιχθείτε όλα τα υλικά καθώς τρώτε	το donburi συνδυάζονται απολαυστικά με ένα ακόμα κλασικό πιάτο, την gyoza. ολοκληρώστε την παράδοση με ένα φλυτζάνι πράσινο τσάι

cha han donburi	
τηγανητό ρύζι με αυγό, mangout, καλαμπάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι και μανιτάρια	
78 yasai tofu και λαχανικά (v)	8.90
77 κατόπουλο και γαρίδες	9.50
35 japanese grilled salmon	15.60
σαλαμάς ψημένος σε σάλτσα yakitori. σερβίρεται με σπαράγγια, φασόλια edamame, γλυκοπατάτα και πιπεριές στο wok σε σάλτσα teriyaki. γαρνίρεται με κάλιανδρο και ανάμικτους σπόρους σουσαμιού	
teriyaki donburi	
τριφερό μαριναρσμένο κατόπουλο ή αρωματισμένο μοσχάρι με σάλτσα teriyaki. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου, γαρνίρεται με τριμμένο καρτό, σπανάκι baby, φρέσκο κρεμμύδι και σουσάμι. συνοδεύεται με kimchee	
70 κατόπουλο	10.10
69 μοσχάρι	12.20
47 teriyaki chicken raisu	13.20
τριφερό κατόπουλο στο wok με κρεμμύδι σε σάλτσα teriyaki. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου και συνοδευτική σαλάτα. γαρνίρεται με ανάμικτους σπόρους σουσαμιού	



omakase

ασιατικά πιάτα από τους chef

86 steak bulgogi	14.30
μαριναρσμένο μοσχάρι και μελιτζάνα τηγανητή με miso, σερβιρισμένα σε soba νουντλς ψημένα με σάλτσα bulgogi και σουσάμι. γαρνίρεται με φρέσκα κρεμμυδάκια, kimchee και μισό βρασμένο αυγό	
83 spicy tuna kokoro bowl †	13.40
ελαφρώς ψημένος τόνος με επικάλυψη shichimi, σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου, edamame, πύλα καρτό, moai και αγγουριού. γαρνίρεται με μισό βρασμένο αυγό, σάλτσα teriyaki, κάλιανδρο και sriracha mayo	
85 yakitori duck †	14.70
ψυλακομμένο μπρούτι πάπιας ψημένο στο terpan, σερβιρισμένο σε άσπρο ρύζι. συνοδεύεται με pancakes, σαλάτα από αγγούρι, ρέβα, δινόσημο, κάλιανδρο και σάλτσα citrus yakitori	
87 grilled duck donburi †	14.70
ψυλακομμένο φύλλο μπρούτι πάπιας με spicy teriyaki sauce. σερβίρεται με τριμμένο καρτό, mangout, γλυκοπατάτα και κρεμμύδι σε ρύζι ιαπωνικού τύπου. γαρνίρεται με τραγανό τηγανητό αυγό, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι και συνοδεύεται με kimchee	
84 seared nuoc cham tuna † (refined)	13.90
φύλλο τόνου ψημένο medium rare στο terpan, σερβιρισμένο με κινέζα, kale, γλυκοπατάτα, edamame, καρτό, κόκκινο κρεμμύδι και πιπεριές. γαρνίρεται με κάλιανδρο και φρέσκο lime	
1121 kare burosu ramen (vg)	11.20
tofu με επικάλυψη από shichimi και ανάμικτα μανιτάρια σε στρώση από υδρό νουντλς, σε πικάντικο ζωμό λαχανικών. γαρνίρεται με σπανάκι baby, καρτό, chillies και κάλιανδρο	



salads

11109 super raw salad (vg)	8.70
κινέζα με πράσινα φύλλα σαλάτας, κόκκινα κρεμμυδάκια, moai και καρτό. γαρνίρεται με τηγανητό κρεμμυδάκι και αβοκάντο. σερβίρεται με miso sesame dressing	
60 orange and sesame chicken †	11.10
μαριναρσμένο φύλλο κατόπουλο με ανάμικτα σαλατικά, πορτοκάλι, φρέσκο κάλιανδρο, mangout, φρέσκο κρεμμυδάκι, καραμελωμένο κρεμμύδι και cashew nuts. σερβίρεται με dressing πορτοκαλιού και σπασμειλάου και γαρνίρεται με ανάμικτους σπόρους σουσαμιού	
67 salmon and avocado salad †	12.10
φρέσκο ανάμικτα φύλλα σαλάτας με μαριναρσμένο seihimi σαλαμό και αβοκάντο, σερβίρεται με βινεγκρέτ γλυκιά σόγιας και wasabi. γαρνίρεται με τραγανό τηγανητό κρεμμυδάκι και σπόρους σουσαμιού	

curry

γνωρίστε το πιάτο	κάντε το δικό σας	ταιριάζει απόλυτα
σάλτσες curry αλλά όχι όπως τις γνωρίζετε. έχουμε μια παλιά με φρέσκα σάλτσες curry, από ήπιες και αρωματικές έως πικάντικες και καυτερές	θέλετε να δοκιμάσετε κάτι διαφορετικό; αντικαταστήστε το ρύζι σας με νουντλς	τα πιάτα με σάλτσα curry ταιριάζουν απόλυτα με καθαρές και δροσερές γέυσεις. συνδυάστε τα με μία παγωμένη απολαυστική μπύρα kirin ή asahi

raisukaree	
πράσινη και κόκκινη πιπεριά, mangout, κρεμμύδι και φρέσκο κρεμμυδάκι, μαγειρεμένα στο wok σε ελαφρά πικάντικη σάλτσα από γάλα καρύδας και lime κάρυ. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου και γαρνίρεται με chillies, κάλιανδρο, ανάμικτους σπόρους σουσαμιού και μια φέτα lime	
74 κατόπουλο	12.30
79 γαρίδα	14.20
katsu curry	
φύλλο κατόπουλο ή λαχανικά, παναρισμένα με φρυγανιά rapka, σερβιρισμένα με ελαφρά πικάντικη σάλτσα κάρυ και ρύζι ιαπωνικού τύπου. σερβίρεται με συνοδευτική σαλάτα	
71 κατόπουλο	13.40
1172 yasai γλυκοπατάτα, μελιτζάνα και γλυκό καλακόθα (vg)	12.10

turn up the heat! try our new hot katsu sauce	
666 hot chicken	13.60
11667 hot yasai (vg)	12.30

samla curry	
πιπεριές, μανιτάρια και ντοματίνια σε αρωματική και πικάντικη σάλτσα από γάλα καρύδας, λεμονόχορτο και κάρυ. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου και γαρνίρεται με φρέσκο κρεμμυδάκι, chillies και κάλιανδρο	
56 κατόπουλο	11.10
1157 yasai tofu (vg)	9.80



αλλεργίες και δυσανεξίες

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

† αυτό το πιάτο μπορεί να περιέχει μικρά κόκκαλα ‡ περιέχει ξηρούς καρπούς
(v) | πιάτα κατάλληλα για χορτοφάγους (vg) | vegan

extras

κάντε το γκόμα σας ακόμα καλύτερο

300 ρύζι ιαπωνικού τύπου (vg)	3.00	303 chillies (vg)	1.00
301 νουντλς soba (v) udon (vg) ρύζι (vg)	3.00	304 πίκλες (vg)	1.00
302 άσπρο ρύζι στον ατμό (vg)	3.00	305 έξτρα σως	1.00



ramen

γνωρίστε το πιάτο

τα ramen μας είναι ζεστές σούπες με φρέσκα ramen noodles, συμπληρώνονται με διάφορα φρέσκα υλικά και γαρνιτούρες, σερβίρονται στο παραδοσιακό μεγάλο μαύρο μπολ

κάντε το δικό σας

τα noodles είναι η καρδιά του ramen αλλά ο ζωμός είναι η ψυχή του. επιλέξτε από **spicy** | ελαφρύ ζωμό κατόπουλου ή λαχανικών αραιωμένο με chilli **light** | ελαφρύ ζωμό κατόπουλου ή λαχανικών **rich** | πλούσιο ζωμό κατόπουλου με dashi και miso

20 chicken ramen	11.10
σπής κατόπουλο ψημένο στη σχάρα, βλαστέρια μπαμπού, σπανάκι και φρέσκο κρεμμυδάκι με ramen νουντλς μέσα σε ζωμό από κατόπουλο	
chilli ramen	
σπής κατόπουλο ή μοσχάρι με ramen νουντλς μέσα σε πικάντικο ζωμό από κατόπουλο γαρνίρονται με κρεμμύδι, βλαστέρια φασολιών σόγιας, κάλανδρο, φρέσκο κρεμμυδάκι, chillies και μια φέτα lime	
25 κατόπουλο	12.30
24 μοσχάρι	13.90
23 coconut seafood broth ?	13.90
γαρίδες, σαλαμάς, καλαμάρι και μύδια σε ζωμό λαχανικών και γάλα καρύδας με τρυφερό μπρόκολο και νουντλς ρυζιού, γαρνίρεται με chillies, φρέσκο κρεμμυδάκι και κάλανδρο	
28 tantamen beef brisket ramen NEW	13.80
τρυφερό μοσχάρι μαριναρμένο σε korean barbecue, σε πλούσιο ζωμό κατόπουλου με ρέμεν νούντλς, σερβίρεται με μισό βρασμένο αυγό, menma, kimchee και φρέσκο κρεμμυδάκι γαρνίρεται με κάλανδρο και λαδί από chilli	

teppanyaki

γνωρίστε το πιάτο

στο teppanyaki τα νουντλς ψήνονται ενώ ανακατεύονται γρήγορα πάνω σε μια κουτήλα. το απαλουστικό αποτέλεσμα είναι γευστικό και μαλακά νουντλς και τραγανά λαχανικά

κάντε το δικό σας

τα νουντλς μας μαγειρεύονται φρέσκα, διαλέξτε όποια νουντλς επιθυμείτε για το πιάτο σας

ταιριάζει με

τα φρεσκομαγειρεμένα νουντλς ταιριάζουν απόλυτα με έναν φρέσκο χυμό πιστεύουμε πως ένας χυμός super green, tropical ή raw είναι ο ιδανικός συνδυασμός

γνωρίστε τα νουντλς σας

soba/ramen νουντλς | soba/ramen νουντλς: λεπτά, νουντλς σπιταριού αυγού **udon νουντλς** | χοντρά άσπρα νουντλς χωρίς αυγό **(vg)** **rice νουντλς** | πλατιά, λεπτά νουντλς χωρίς αυγό ή σιτάρι **(vg)**

yaki soba

soba νουντλς στο teppan με κατόπουλο, γαρίδες, αυγό, κρεμμύδι, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, βλαστέρια φασολιών σόγιας και φρέσκο κρεμμυδάκι γαρνίρονται με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού, ρεγανά τηγανητά κρεμμυδάκια και πικρές ginger

41 yasai μανιτάρια και λαχανικά (v)	10.30
40 κατόπουλο και γαρίδες	11.10

teriyaki soba

soba νουντλς ψημένα στο teppan με eury oil, mangoout, σκόδα, κρεμμύδι και φρέσκο κρεμμυδάκι, βλαστέρια φασολιών σόγιας, σπανάκι και chillies γαρνίρονται με σάλτσα teriyaki και yakitori, φρέσκο κάλανδρο και ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού

52 κατόπουλο	13.20
46 σολομός ?	15.60
45 μοσχάρι	15.70

pad thai

κατόπουλο και γαρίδες ή τηγανητά τοψι, σερβιρισμένα σε νουντλς ρυζιού ψημένα με γλυκά aiai sauce, αυγό, βλαστέρια φασολιών σόγιας, πράσο, ξιρό και φρέσκο κρεμμύδι, σχοινόπρασο, σκόδα, πιπεράριζα και chillies γαρνίρεται με κάλανδρο, τηγανητά κρεμμυδάκια, δυόσμο και μια φέτα lime

55 yasai tofu και λαχανικά (v)	12.10
54 κατόπουλο και γαρίδες	12.90

sushi uramaki

τέσσερα ή οκτώ κομμάτια sushi rolls γαρνιρισμένα με πάστα wasabi και pickled ginger

173 california roll	τέσσερα	οκτώ
καβουράφι, αβοκάντο, αγγούρι, ιαπωνική μαγιονέζα, γαρνίρονται με φρέσκο κόκκινο μέρεθο	3.35	6.70
177 mango, avocado and cucumber (v)	2.80	5.60
μάνγκο, αβοκάντο, αγγούρι, γαρνίρεται με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού		
171 spicy ebi	4.05	8.10
γαρίδες πανομαρμένες με raniko, σχοινόπρασο, πράσινα chillies και chili sauce, γαρνίρονται με chili flakes		
179 philadelphia makil roll ?	3.65	7.30
αγγούρι και τυρί philadelphia καλυμμένα με σαλαμά, γαρνιρισμένα με αγγούρι και κρέμα τυριού		
176 spicy tuna ?	3.90	7.80
τόνος, chilli sauce και chives		
172 crab crunchy kani roll		6.10
καβουράφι σε φρυγανιά raniko με ιαπωνική μαγιονέζα, σερβίρονται με φέτες τηγανητής καβουράφι, γαρνίρονται με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού		
174 rainbow roll ?	10.10	
σαλαμάς, αβοκάντο και lime mustard sauce, καλυμμένα με τόνο, σαλαμά και αβοκάντο		
178 caterpillar ?	10.30	
τόνος, τριτάρ και αβοκάντο, καλυμμένα με σαλαμά, ιαπωνική μαγιονέζα, ikura και σχοινόπρασο		
193 prawn popcorn roll		9.10
γαρίδες, τεμπούρα, αβοκάντο και κόκκινη πιπεριά, καλυμμένα με γαρίδες pop corn και μαγιονέζα ranzu, γαρνίρεται με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού και physalis		

nigiri

δύο κομμάτια nigiri που συνοδεύονται με wasabi και pickled ginger

160 σολομός ?	3.60
162 τόνος ?	3.90

hosomaki

οκτώ κομμάτια sushi rolls με ένα γέμισμα, γαρνιρισμένα με πάστα wasabi και pickled ginger

166 αγγούρι (v)	2.80
167 αβοκάντο (v)	3.40
164 σολομός ?	4.90
165 τόνος ?	5.20

sashimi

πέντε κομμάτια sashimi γαρνιρισμένα με μείγμα φυκιών, σουσάμι, πάστα wasabi και pickled ginger

150 σολομός ?	7.50
151 τόνος ?	7.80

ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

όλα τα τηγανητά πιάτα τηγανίζονται με 100% φυτικά έλαια μη υδρογονωμένα ή χρησιμοποιείται ηλιέλαιο και σπασμέλαιο | στις τιμές συμπεριλαμβάνονται τα ποσοστά των σερβιτόρων και το φ.π.α | αγαρνομικός υπεύθυνος: σταυρούλα βάδη | το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση νόμιμων αποδείξεων λιανικής πώλησης | το κατόπουλο είναι υιπό | τα κρέατα, η πάστα, τα θαλασσινά και τα φασόλια σόγιας edamame είναι κατεψυγμένα

διατροφικές πληροφορίες

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

σημείωση

τα πιάτα μας ετοιμάζονται σε επιφάνειες που υπάρχουν ή μαγειρεύονται υλικά τα οποία μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση, γ'αυτό και δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι είναι 100% απαλλαγμένα από αυτά τα υλικά παρά το που φροντίσαμε ιδιαίτερα να αφαιρέσουμε όλα τα μικρά κόκκαλα από τα υλικά των πιάτων μας, υπάρχει μικρή πιθανότητα να υπάρχουν υπολείμματα ή ίχνη από κόκκαλα

platters

180 mixed makil rolls ?	8.30
δύο κομμάτια: philadelphia makil roll, δύο spicy ebi, δύο mango, avocado και cucumber rolls, δύο california rolls και δύο spicy tuna	
183 yasai selection (v)	9.70
είκοσι τέσσερα κομμάτια: οκτώ mango, avocado και cucumber uramaki, οκτώ αβοκάντο hosomaki και οκτώ hosomaki με αγγούρι	
184 hosomaki, uramaki and sashimi selection ?	16.60
είκοσι κομμάτια: τέσσερα hosomaki με σαλαμά, τέσσερα αβοκάντο hosomaki, τέσσερα california makil rolls, τέσσερα philadelphia makil rolls και τέσσερα sashimi με σαλαμά, γαρνίρονται με goma wakame	
186 salmon and tuna selection ?	11.80
έντεκα κομμάτια: δύο philadelphia uramaki, δύο hosomaki με σαλαμά, δύο hosomaki με τόνο, τρία nigiri με σαλαμά και δύο nigiri με τόνο	

φρέσκοι χυμοί / fresh juices

02 χυμός φρούτων / fruit	μήλο, πορτοκάλι και φρούτα του πάθους	05 positive	ανανάς, lime, σπανάκι, αγγούρι και μήλο
04 χυμός καρότο / carrot	καρότο με πιπεράριζα, μια πολύ καλή πηγή βιταμίνης α	08 tropical	μάνγκο, μήλο και πορτοκάλι
06 super green	μήλο, μάντα, σέλινο και lime	10 blueberry spice	βετόμουρο, μήλο και καρότο με μια γέυση τζίντζερ

αναψυκτικά / soft drinks

701 εμφιαλωμένο νερό	1lt	1.75	610 εζα lager	4.40
703 ανθρακούχο νερό	330ml	2.90	606 εζα pilsener	4.40
705 coca cola	250ml	2.65	611 εζα alcohol free	3.50
706 coca cola light	250ml	2.65	608 odyssey red (ale)	5.10
707 coca cola zero	250ml	2.65	609 odyssey white (wheat)	5.40
708 sprite	250ml	2.65	600 tsingtao	3.90
710 fanta	250ml	2.65	601 asahi	5.20
711 παγωμένο τσάι λεμόνι/ροδάκινο	330ml	2.90	607 kirin	5.80
			603 aspporo	5.90

saké

501 502 sho chiku bai	170ml for one	4.50	250ml to share	6.20
----------------------------------	---------------	-------------	----------------	-------------

desserts

15 white chocolate and ginger cheesecake	cheesecake με λευκό σοκολάτα και τζίντζερ, σερβίρεται με σιρόπι καραμέλας βουτύρου με τριαντάφυλλο	5.80
19 banana katsu	μπανάνα πανομαρμένη σε φρυγανιά raniko σερβιρισμένη με αποψυαστικό παγωτό ατσαμέντης καραμέλας	5.20
17 smoked chocolate caramel cake NEW	αποψυασκές στρώσεις brownie σοκολάτας, μους καπνιστής σοκολάτας, ατσαμέντης καραμέλας, τριμμένου μπικατόου και ganache σοκολάτας, σερβίρεται με παγωτό βανίλια	6.90
1118 vegan carrot cake ? (vg) NEW	σφράδες στρώσεις ξηρών καρπών, καρότου και μπακαριών με βελούδινη κρέμα κάσους και εσπεριδοειδών	6.90

