

# sushi

## uramaki

**four or eight pieces of medium inside-out sushi rolls garnished with wasabi paste and pickled ginger**

173   <b>california roll</b>	four	eight
surimi, avocado, cucumber, japanese mayonnaise, garnished with red amaranth	<b>2.00</b>	<b>4.00</b>

177   <b>asparagus, avocado and cucumber (v)</b>	<b>2.75</b>	<b>5.50</b>
asparagus, avocado and cucumber garnished with mixed sesame seeds		

176   <b>spicy tuna</b>	<b>3.75</b>	<b>7.50</b>
tuna, green chillies, chives and chilli sauce, garnished with coriander cress		

171   <b>spicy ebi</b>	<b>3.40</b>	<b>6.80</b>
crispy panko prawn, chives, chilli sauce and green chillies, garnished with chilli flakes and chives		

189   <b>prawn popcorn roll new</b>		
tempura prawns, avocado and sliced red peppers. topped with popcorn prawns and ponzu mayo, garnished with mixed sesame seeds and physalis		

170   <b>yakitori duck roll new</b>		
crispy duck, sliced cucumber and chives with honey mayo and yakitori sauce, garnished with physalis, julienne red peppers, leeks and sesame seeds		

172   <b>volcano salmon roll new</b>		
surimi, avocado and wasabi mayonnaise, topped with salmon tartare, orange tobiko and micro coriander, garnished with physalis, black sesame seeds and ponzu mayonnaise		

174   <b>rainbow roll</b>		
salmon, avocado and japanese mayonnaise topped with tuna, salmon and avocado, garnished with goma seaweed salad and mixed sesame seeds		

191   <b>philadelphia maki roll new</b>		
salmon and philadelphia cream cheese with cucumber, garnished with chives		

179   <b>tempura bagel roll</b>		
tempura maki roll with salmon and philadelphia cream cheese, garnished with black tobiko, mixed sesame seeds and chives		

178   <b>caterpillar</b>		
tuna tartare with avocado, topped with salmon, ikura, japanese mayonnaise and chives		

175   <b>spider maki roll</b>		
soft shell crab, avocado, asparagus and japanese mayonnaise, garnished with mixed sesame seeds, mixed baby leaves and lime		



## nigiri

**two pieces of salmon, tuna or ebi on a pillow of rice, garnished with wasabi paste and pickled ginger**

161   <b>ebi</b>	<b>2.60</b>
160   <b>salmon</b>	<b>3.20</b>
162   <b>tuna</b>	<b>4.00</b>

## tataki

**eight slices of seared fish**

152   <b>salmon</b>	<b>7.50</b>
chilli-seared salmon, roe, grated mooli, chives with a citrus ponzu sauce	

154   <b>tuna</b>	<b>9.00</b>
chilli-seared tuna, mixed chillies, coriander cress, roe with a citrus ponzu sauce	

**eight pieces of single filling sushi rolls with a dash of wasabi, garnished with wasabi paste and pickled ginger**

166   <b>cucumber (v)</b>	<b>2.00</b>
167   <b>avocado (v)</b>	<b>2.50</b>
164   <b>salmon</b>	<b>4.50</b>
165   <b>tuna</b>	<b>5.50</b>

## sashimi

**five slices of raw fish garnished with wasabi paste and ginger**

150   <b>salmon</b>	<b>6.75</b>
151   <b>tuna</b>	<b>7.75</b>

## platters

180   <b>mixed maki rolls</b>	<b>7.20</b>
<b>ten pieces:</b> two philadelphia maki rolls, two spicy ebi, two asparagus, avocado and cucumber, two california rolls, two spicy tuna	

183   <b>yasai selection (v)</b>	<b>8.95</b>
<b>twenty four pieces:</b> eight asparagus, avocado and cucumber uramaki, eight avocado hosomaki and eight cucumber hosomaki	

184   <b>hosomaki, uramaki and sashimi selection</b>	<b>14.75</b>
<b>twenty pieces:</b> four salmon hosomaki, four avocado hosomaki, four california maki rolls, four philadelphia maki rolls and four tuna sashimi, garnished with goma seaweed salad and mixed sesame seeds	

186   <b>salmon and tuna selection</b>	<b>10.95</b>
<b>eleven pieces:</b> two spicy tuna uramaki, two salmon hosomaki, two tuna hosomaki, three salmon nigiri and two tuna nigiri	

188   <b>miyuki selection</b>	<b>17.00</b>
<b>twenty four 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	

185   <b>wagamama special selection</b>	<b>27.75</b>
<b>twenty four pieces:</b> two ebi nigiri, two salmon nigiri, four salmon sashimi, eight philadelphia maki rolls and eight spicy tuna maki rolls, garnished with goma seaweed salad	

<b>🚫   may contain shell or small bones</b>	<b>🥜   contains nuts</b>	<b>(v)   vegetarian</b>
---	--------------------------	-------------------------

all prices include service charge and v.a.t.

<b>allergies and intolerances</b>	<b>please note</b>
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	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 possibility that some may remain

## sides

order one with your main dish or a few to share

104   <b>edamame (v)</b> steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt	<b>4.50</b>	107   <b>goma wakame salad (v)</b> shredded carrot, goma wakame seaweed and shredded mooli. garnished with mixed sesame seeds	<b>4.75</b>
112   <b>wok-fried greens (v)</b> tender stem broccoli and bok choi, stir-fried in a garlic and soy sauce	<b>4.00</b>		
106   <b>lollipop prawn kushiyaki</b> skewers of grilled prawns marinated in lemongrass, lime and chilli. served with a caramelised lime	<b>7.40</b>		
114   <b>chilli squid</b> crispy fried squid dusted with shichimi and salt. served with a chilli coriander dipping sauce	<b>5.90</b>	<b>steamed</b> served grilled and with a dipping sauce 101   <b>yasai</b>   vegetable (v) 100   <b>chicken</b> 105   <b>pulled pork</b>	<b>5.90</b> <b>5.90</b> <b>5.90</b>
103   <b>ebi katsu</b> crispy fried prawns in panko breadcrumbs. served with a spicy chilli and garlic sauce. garnished with fresh chillies, coriander and lime	<b>7.50</b>	<b>fried</b> served with a dipping sauce 99   <b>duck</b> 102   <b>prawn</b>	<b>6.70</b> <b>6.50</b>
109   <b>raw salad (v)</b> mixed leaves, red onions, mooli and carrot. garnished with fried shallots and served with the wagamama house dressing	<b>3.90</b>		
111   <b>mushroom onigiri (v)</b> balls of sticky rice with mushrooms, deep-fried in panko breadcrumbs. served with a spicy chilli and garlic sauce. garnished with coriander cress	<b>5.95</b>		
<b>hirata steamed bun <sup>new</sup></b> a fluffy, asian bun served with japanese mayonnaise and coriander			
113   <b>pork belly and panko apple</b>	<b>4.50</b>		
115   <b>korean barbecue beef and pickled red onion</b>	<b>5.00</b>		
116   <b>mixed mushrooms and panko aubergine (v)</b>	<b>4.00</b>		

## 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

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   <b>chicken ramen</b> noodles in a chicken broth topped with grilled chicken, seasonal greens, menma and spring onions	<b>9.40</b>	27   <b>pork ramen</b> korean barbecued pork in a miso, ginger and chicken noodle soup. topped with seasonal greens, wakame, menma, spring onions and half an egg	<b>10.75</b>
<b>chilli ramen</b> noodles in a spicy chicken broth topped with red onion, spring onions, beansprouts, chillies, coriander and fresh lime		21   <b>seafood ramen<span> </span>?</b> perch fillet, grilled tiger prawns and breaded perch fillet, on top of noodles in a vegetable soup and wakame, garnished with baby spinach and a splash of nuoc cham dressing	<b>13.00</b>
25   <b>chicken</b> 24   <b>beef</b>	<b>10.95</b> <b>13.95</b>		
22   <b>grilled duck ramen<span> </span>?</b> tender, boneless duck leg splashed with citrus ponzu sauce in a vegetable noodle soup. dressed with chilli, baby spinach, coriander and spring onions	<b>12.00</b>		
23   <b>coconut seafood broth<span> </span>?</b> <sup>new</sup> prawns, salmon, squid and mussels poached in a coconut and vegetable noodle soup with tender stem broccoli and rice noodles. garnished with chillies, spring onions and coriander cress	<b>13.25</b>		

## 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

curries, but not as you know them. we have a range of fresh curries, ranging from the mild and fragrant to spicier chilli dishes

<b>raisukaree</b> a mild, coconut and citrus curry, with mangetout, peppers, red and spring onions. served with sticky white rice, a sprinkle of mixed sesame seeds, red chillies, coriander and fresh lime		<b>firecracker</b> a fiery mix of mangetout, red and green peppers, white and spring onions and red hot chillies. served with steamed white rice, garnished with sesame seeds, sesame oil, shichimi and fresh lime	
74   <b>chicken</b> 79   <b>prawn</b>	<b>11.75</b> <b>12.75</b>	49   <b>chicken</b> 50   <b>prawn</b>	<b>10.50</b> <b>11.75</b>
<b>surendra’s curry</b> a rich, hot and spicy green curry made with jalapeño peppers, onions and ginger. topped with sweet potato straws and served with steamed white rice. garnished with mixed sesame seeds			
34   <b>chicken</b> 39   <b>yasai</b>   vegetable (v)	<b>10.75</b> <b>9.25</b>		
<b>katsu curry</b> chicken or vegetables coated in crispy panko breadcrumbs, covered in an aromatic curry sauce served with sticky white rice and a side salad			34
71   <b>chicken</b> 72   <b>yasai</b>   sweet potato, aubergine and butternut squash (v)	<b>11.00</b> <b>9.90</b>		

## 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

our noodles are always cooked fresh. you can choose whichever noodles you want in your teppanyaki; from soba to udon. ask your server for the best option

our noodles are always cooked fresh. you can choose whichever noodles you want in your teppanyaki; from soba to udon. ask your server for the best option

our noodles are always cooked fresh. you can choose whichever noodles you want in your teppanyaki; from soba to udon. ask your server for the best option

<b>know your noodle</b> <b>soba/ramen noodles</b>   thin, wheat egg noodles <b>udon noodles</b>   thick, white noodles without egg <b>rice noodles</b>   flat, thin noodles without egg or wheat			
40   <b>chicken and prawn</b> 41   <b>yasai</b>   mushrooms, garlic paste and yasai vinegar (v)	<b>9.40</b> <b>8.85</b>		



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

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

### make it your own

want to try something different?  
swap your white rice for noodles

want to try something different?  
swap your white rice for noodles

### perfect with


curry spices are best balanced with cool,  
clear flavours. a curry goes perfectly with  
a cold, crisp beer such as ichiban or asahi

curry spices are best balanced with cool,  
clear flavours. a curry goes perfectly with  
a cold, crisp beer such as ichiban or asahi

curry spices are best balanced with cool,  
clear flavours. a curry goes perfectly with  
a cold, crisp beer such as ichiban or asahi

## omakase

our chef’s special dishes fresh from the kitchen

86   <b>teriyaki lamb</b> medium grilled teriyaki lamb with mushrooms, asparagus, kale and mangetout served on a bed of soba noodles in a pea, herb and wasabi dressing. garnished with coriander and fresh chillies	<b>14.75</b>	85   <b>yakitori duck<span> </span>?</b> grilled duck leg with a shredded cucumber, mint, coriander and mooli salad. served on a bed of steamed white rice with asian pancakes and a citrus yakitori sauce	<b>13.75</b>
83   <b>beef massaman curry</b> marinated beef with sweet potatoes, portobello mushrooms and baby aubergine in a mild, fragrant massaman curry sauce. garnished with coriander and fresh chillies and served with a side of steamed white rice	<b>11.25</b>		
84   <b>grilled tuna<span> </span>?</b> seared tuna steak cooked medium rare on a bed of quinoa, kale, red peppers, red onion and edamame beans. served with a miso cucumber and sesame seed salad, garnished with coriander cress	<b>15.15</b>		85

## 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

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

<b>cha han donburi</b> stir-fried rice with egg, mushrooms, mangetout, sweetcorn and spring onions. served with a side of japanese pickles		<b>35   japanese grilled salmon<span> </span>?</b> grilled salmon fillet drizzled with yakitori sauce. served with wok tossed vegetables in teriyaki sauce, with steamed white rice and garnished with asparagus, coriander cress and mixed sesame seeds	<b>9.95</b> <b>8.75</b> <b>15.00</b>
77   <b>chicken and prawn</b> 78   <b>yasai</b>   tofu and vegetable (v)	<b>9.95</b> <b>8.75</b>		

### teriyaki donburi

chicken or beef brisket in teriyaki sauce with sticky white rice, shredded carrots, baby spinach and spring onions. garnished with sesame seeds and served with a side of kimchee and pickled red onion

chicken or beef brisket in teriyaki sauce with sticky white rice, shredded carrots, baby spinach and spring onions. garnished with sesame seeds and served with a side of kimchee and pickled red onion

tender marinated chicken and red onions stir-fried in teriyaki sauce. served with sticky white rice and garnished with mixed leaves, red pickles and mixed sesame seeds

tender marinated chicken and red onions stir-fried in teriyaki sauce. served with sticky white rice and garnished with mixed leaves, red pickles and mixed sesame seeds

## salads

64   <b>warm chilli chicken salad<span> </span>?</b> 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	<b>10.30</b>	62   <b>sashimi salmon and avocado salad<span> </span>?</b> fresh mixed salad with beansprouts, diced salmon sashimi cubes and avocado. served with sweet soy vinaigrette and wasabi. garnished with fried shallots	<b>11.00</b>
61   <b>warm chilli tofu salad (v)</b> <sup>new</sup> stir-fried tofu, aubergines, red peppers, asparagus, mangetout, tender stem broccoli and red onion on a bed of baby gem lettuce. dressed in sweet chilli sauce. garnished with chillies, spring onions and cashew nuts	<b>9.70</b>	60   <b>orange and sesame chicken salad<span> </span>?</b> marinated chicken with mixed leaves, orange, coriander, mangetout, caramelised red onions, spring onions and cashew nuts. served with an orange and sesame dressing. garnished with mixed sesame seeds	<b>10.00</b>
63   <b>marinated salmon salad<span> </span>?</b> marinated and grilled salmon with a coconut and coriander dressing on a salad of julienne vegetables, mixed leaves and red onions. garnished with lime, coriander and mixed sesame seeds	<b>11.95</b>		
<b>extras</b> make your meal even better			
110   <b>miso soup and japanese pickles (v)</b>	<b>1.75</b>	308   <b>udon noodles (v)</b>	<b>2.50</b>
300   <b>sticky white rice (v)</b>	<b>2.50</b>	304   <b>japanese pickles (v)</b>	<b>1.00</b>
302   <b>steamed white rice (v)</b>	<b>2.50</b>	305   <b>katsu curry sauce (v)</b>	<b>1.00</b>
301   <b>plain soba noodles (v)</b>	<b>2.50</b>	307   <b>amai sauce (v)</b>	<b>1.00</b>

# sushi

## uramaki

<b>τέσσερα ή οκτώ κομμάτια sushi rolls γαρνιρισμένα με πάστα wasabi και pickled ginger</b>			
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
173   <b>california roll</b> <div>καβουρόψιχα, αβοκάντο και αγγούρι, με ιαπωνική μαγιονέζα. γαρνίρεται με φρέσκο κόκκινο αμάρανθο</div>	<b>2.00</b>	<b>οκτώ</b>	<b>4.00</b>
177   <b>asparagus, avocado and cucumber (v)</b> <div>σπαράγγια, αβοκάντο και αγγούρι. γαρνίρεται με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού</div>	<b>2.75</b>	<b>5.50</b>	

176 | **spicy tuna**

τόνος, πράσινα chillies, σχοινόπρασο και chilli sauce. γαρνίρεται με coriander cress

171 | **spicy ebi**

γαρίδες παναρισμένες με ranko, σχοινόπρασο, πράσινα chillies και chilli sauce. γαρνίρεται με chilli flakes και σχοινόπρασο

189 | **prawn popcorn roll νέο**

γαρίδες tempura, αβοκάντο και κόκκινη πιπεριά σε φέτες, επικαλυμμένα με γαρίδες pop corn και ronzu μαγιονέζα. γαρνίρεται με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού και rhyssalis

170 | **yakitori duck roll νέο**

τραγανή πάπια με αγγούρι σε φέτες και σχοινόπρασο, με honey mayo και σάλτσα yakitori. γαρνίρεται με rhyssalis, ζουλιέν κόκκινες πιπεριές, πράσο και σουσάμι

172 | **volcano salmon roll νέο**

καβουρόψιχα, αβοκάντο και wasabi μαγιονέζα, επικαλυμμένα με ταρτάρ σολομού, πορτοκαλί tobiko και κόλιανδρο. γαρνίρεται με rhyssalis, μαύρο σουσάμι και ronzu μαγιονέζα

174 | **rainbow roll**

σολομός, αβοκάντο και ιαπωνική μαγιονέζα. καλυμμένα με τόνο, σολομό και αβοκάντο. γαρνίρεται με σαλάτα από φύκια και ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού

191 | **philadelphia maki roll νέο**

σολομός με κρεμώδες τυρί philadelphia και αγγούρι. γαρνίρεται με σχοινόπρασο

179 | **tempura bagel roll**

tempura sushi με σολομό και κρεμώδες τυρί philadelphia. γαρνίρεται με μαύρο tobiko, ψιλοκομμένο σχοινόπρασο και σουσάμι

178 | **caterpillar**

ταρτάρ τόνου με αβοκάντο. καλυμμένα με σολομό, χαβιάρι, ιαπωνική μαγιονέζα και ψιλοκομμένο σχοινόπρασο

175 | **spider maki roll**

καβούρι, σπαράγγια, αβοκάντο και ιαπωνική μαγιονέζα. γαρνίρεται με πρασινάδα, σουσάμι και lime



### nigiri

<b>δύο κομμάτια ψαριού πάνω σε ρύζι. γαρνίρονται με πάστα wasabi και pickled ginger</b>			
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
161   <b>γαρίδα</b>	<b>2.60</b>		
160   <b>σολομός</b>	<b>3.20</b>		
162   <b>τόνος</b>	<b>4.00</b>		

## tataki

<b>οκτώ κομμάτια φιλέτο ψαριού</b>			
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
152   <b>σολομός</b> <div>σολομός τσιγαρισμένος με καυτερές πιπεριές, αυγοτάραχο, τριμμένο moosli, και σχοινόπρασο. σερβίρεται με σάλτσα εσπεριδοειδών</div>	<b>7.50</b>		
154   <b>τόνος</b> <div>τόνος τσιγαρισμένος με καυτερές πιπεριές, chillies, coriander cress και αυγοτάραχο. σερβίρεται με σάλτσα εσπεριδοειδών</div>	<b>9.00</b>		

## hosomaki

<b>οκτώ κομμάτια sushi rolls με μια γέμιση. γαρνίρονται με πάστα wasabi και pickled ginger</b>			
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
166   <b>αγγούρι (v)</b>	<b>2.00</b>		
167   <b>αβοκάντο (v)</b>	<b>2.50</b>		
164   <b>σολομός</b>	<b>4.50</b>		
165   <b>τόνος</b>	<b>5.50</b>		

## sashimi

<b>πέντε φέτες ωμού ψαριού. γαρνίρονται με πάστα wasabi και ginger</b>			
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
150   <b>σολομός</b>	<b>6.75</b>		
151   <b>τόνος</b>	<b>7.75</b>		

## platters

<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
7.50			
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
7.50	<b>180   <span>mixed maki rolls</span></b> <div><b>δέκα κομμάτια:</b> δύο philadelphia maki rolls, δύο spicy ebi, δύο rolls με σπαράγγια, αβοκάντο και αγγούρι, δύο california rolls και δύο spicy tuna</div>	<b>7.20</b>	
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
9.95	<b>183   <span>yasai selection (v)</span></b> <div><b>είκοσι τέσσερα κομμάτια:</b> οκτώ rolls με σπαράγγια, αβοκάντο και αγγούρι, οκτώ αβοκάντο hosomaki και οκτώ hosomaki με αγγούρι</div>	<b>8.95</b>	
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
10.50	<b>184   <span>hosomaki, uramaki and sashimi selection</span></b> <div><b>είκοσι κομμάτια:</b> τέσσερα hosomaki με σολομό, τέσσερα hosomaki με αβοκάντο, τέσσερα california rolls, τέσσερα philadelphia maki rolls και τέσσερα sashimi τόνου. γαρνίρονται με goma seaweed salad και ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού</div>	<b>14.75</b>	
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
10.95	<b>186   <span>salmon and tuna selection</span></b> <div><b>έντεκα κομμάτια:</b> δύο spicy tuna maki rolls, δύο hosomaki με σολομό, δύο hosomaki με τόνο, τρία nigiri με σολομό και δύο nigiri με τόνο</div>	<b>10.95</b>	
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
17.00	<b>188   <span>miyuki selection</span></b> <div><b>είκοσι τέσσερα κομμάτια:</b> οκτώ hosomaki με σολομό και αγγούρι, οκτώ california rolls και οκτώ rainbow rolls. γαρνίρονται με goma seaweed salad, σχοινόπρασο και ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού</div>	<b>17.00</b>	
<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>
27.75	<b>185   <span>wagamama special selection</span></b> <div><b>είκοσι τέσσερα κομμάτια:</b> δύο nigiri με γαρίδα, δύο nigiri με σολομό, τέσσερα sashimi σολομού, οκτώ philadelphia maki rolls και οκτώ spicy tuna rolls. γαρνίρονται με goma seaweed salad</div>	<b>27.75</b>	

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

οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και φ.π.α.

<span></span>		<span></span>
<b>διατροφικές πληροφορίες</b>		<b>σημείωση</b>
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		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



# 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

### διατροφικές πληροφορίες

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
01   <b>raw</b> carrot, cucumber, tomato, orange and apple καρότο, αγγούρι, ντομάτα, πορτοκάλι και μήλο	3.70
02   <b>fruit</b> apple, orange and passion fruit μήλο, πορτοκάλι και φρούτο του πάθους	3.70
03   <b>orange juice</b> freshly squeezed oranges φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκαλιού	3.70
04   <b>carrot</b> carrot with a hint of fresh ginger καρότο με πιπερόριζα, μια πολύ καλή πηγή βιταμίνης α	3.70
06   <b>super green</b> apple, mint, celery and lime μήλο, μέντα, σέλινο και lime	3.70
07   <b>clean green</b> kiwi, avocado and apple ακτινίδιο, αβοκάντο και μήλο	3.70
10   <b>blueberry spice</b> blueberry, apple and carrot with a hint of fresh ginger βατόμουρο, μήλο και καρότο με μια γεύση τζίντζερ	3.70



## wines + prosecco

white wine	75cl
402   <b>canaletto pinot grigio-delle venezie</b> a bright and attractive wine, with enticing delicate fruit perfumes of flowers and fresh fruit διακρίνεται από το φωτεινό λευκοκίτρινο χρώμα και χαρακτηρίζεται για τα δειλεαστικά και διακριτικά λεπτά αρώματα φρέσκων φρούτων	16.00
406   <b>barton &amp; guestier sauvignon blanc</b> intense grapefruit and flowery aromas, with a great freshness on the palate ευχάριστο αρωματικό μπουκέτο που θυμίζει γεύση από εσπεριδοειδή	14.00
401   <b>vasilikon</b> a bright wine with apricot and peach aromas χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα χρυσόμηλου και ροδάκινου	14.00
405   <b>kyperounta chardonnay</b> a classical chardonnay which gives the pleasant tensivity of exotic fruits with vanilla aromas κρασί με λαμπερό, χρυσοκίτρινο χρώμα, και πολύπλοκα φρουτώδη αρώματα που παντρεύονται μαζί με τα γλυκά αρώματα παλαίωσης	19.00
403   <b>daluca pinot grigio</b> dry and elegant wine with notes of soft, riped tropical fruits and a lingering finish ξηρό και κομψό κρασί με νότες από ώριμα τροπικά φρούτα και έντονη επίγευση	16.00
404   <b>chablis</b> dry wine with a backbone of acidity and bone-dry finish, balanced by fresh lime, lemon and orange fruits ξηρό κρασί με ιδιαίτερη οξύτητα ισορροπημένο από αρώματα φρέσκου μοσχολέμονου, λεμονιού και πορτοκαλιού	31.00

champagne & prosecco	20cl bottle	75cl bottle
440   <b>follador frizzante spago doc</b> explosion of fresh and velvety fragrances, a successful blend of several scents among which green apple, peach, apricot, acacia and rose έκρηξη φρέσκων και βελούδινων αρωμάτων. ένας επιτυχημένος συνδυασμός πολλών αρωμάτων μεταξύ των οποίων πράσινο μήλο, ροδάκινο, βερίκοκο, ακακία και τριαντάφυλλο	6.50	
442   <b>prosecco brut doc</b> an intense fruity bouquet with a hint of golden apples. dry, fresh, light in body and well-balanced ένα πλούσιο μπουκέτο με λουλουδάτες αποχρώσεις μήλου. ελαφρύ, ξηρό, με ισορροπημένη φρεσκάδα		20.00
441   <b>moët &amp; chandon   france</b>		65.00
443   <b>moët &amp; chandon rose   france</b>		75.00
445   <b>dom pérignon   france</b>		190.00

## wine

red wine	75cl
<p><b>420   andesitis</b>                      deep, red colour with a brilliant bouquet of red fruits aromas and spices                      κρασί με έντονα κόκκινο χρώμα, ευχάριστο άρωμα με φρουτώδη χαρακτήρα, γεμάτη γεύση και αρωματική επίγευση</p>	15.00
<p><b>424   nero d'avola-merlot di sicilia</b>                      distinctive wine in dark ruby red color with enticing aromas of blueberry, ripe plum and black cherry with an interesting suspicion of spice                      διακρίνεται για το έντονο κόκκινο χρώμα του καθώς και για τα έντονα αρώματα ώριμων φρούτων με το βατόμουρο, το κέρασι και το δαμάσκηνο να ξεχωρίζουν</p>	16.00
<p><b>414   agios onoufrios</b>                      deep purple colour with a vivid aroma and a fruity taste                      πορφυρό βαθύ χρώμα με ζωντανά αρώματα και γεύσεις φρούτων</p>	15.00
<p><b>422   bordeaux rouge</b>                      medium bodied, tannic and dry. blackcurrant, herb and earth                      ξηρό κρασί, βαθυκόκκινο χρώμα με αρώματα κασίδ και φραγκοστάφυλων</p>	19.00
<p><b>426   st.emilion</b>                      a bright, deep-ruby colour with a soft, gentle fruit concentration                      φωτεινό, βαθύ ρουμπινί χρώμα με μια ισορροπημένη φρουτώδες γεύση</p>	30.00
<p><b>415   barton &amp; guestier cabernet sauvignon</b>                      a wine with a deep ruby red colour. powerful jammy nose dominated by ripe, red fruit, spices and notes of tobacco                      κρασί με ζωντανό ρουμπινί κόκκινο χρώμα, πολύ έντονο στη μύτη με καλή δομή και ισορροπία στο στόμα</p>	14.00
rose wine	75cl
<p><b>437   rose d'anjou</b>                      a highly aromatic wine with overtones of sweet red fruits and spices                      σύνθετο και πλούσιο μπουκέτο, θυμίζει ώριμα φρούτα και μπαχαρικά</p>	15.00
<p><b>438   lambrusco</b>                      an unusual sparkling rose wine: light, flavorful, zesty, and low in alcohol                      ένα ασυνήθιστο αφρώδες ροζέ κρασί: ελαφρύ, γευστικό με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ</p>	12.00

## wine

individual bottles	18,7cl bottle
<p><b>452   stowells sauvignon</b>                      fresh and full flavours with ripe black cherries, blackcurrants and a hint of mint                      πλούσιες γεύσεις από ώριμα μαύρα κέρασια και φραγκοστάφυλα, με μια ελαφριά δόση μέντας</p>	4.25
<p><b>454   stowells cabernet-merlot</b>                      forest fruit flavours with ripe black cherries, blackcurrants and a hint of mint                      γεύσεις φρούτων του δάσους με ώριμα μαύρα κέρασια, φραγκοστάφυλα και έναν υπαινιγμό μέντας</p>	4.25
<p><b>456   stowells white zinfandel</b>                      a light-bodied medium sweet rose, full of summer fruit pudding flavours                      ένα ελαφρύ σώμα ημίγλυκου τριαντάφυλλου, γεμάτο γεύσεις φρέσκων φρούτων του καλοκαιριού</p>	4.25
<p><b>453   b&amp;g cuvée white</b>                      intense fruity nose, supple and well-balanced with a fresh finish                      έντονο και φρουτώδες, με ισορροπημένη επίγευση</p>	3.90
<p><b>455   b&amp;g cuvée red</b>                      powerful, red-berry bouquet, soft and well-balanced on the palate                      ξηρό κρασί με νότες από κόκκινα μούρα. αφήνει μία ισορροπημένη επίγευση</p>	3.90
<p><b>457   b&amp;g cuvée rose</b>                      red fruity flavours, pleasantly refreshing on the palate                      κόκκινα φρουτώδη αρώματα, με μία ευχάριστα δροσιστική επίγευση</p>	3.90



## beer + sake

beer	33cl
<b>610   ichiban</b> finest barley malt, premium hops, smooth finish, no bitter aftertaste <i>premium μπύρα με ιδιαίτερη και ελαφριά επίγευση</i>	4.50
<b>601   asahi super dry</b> japan's number one premium beer known for its clean, crisp and refreshing taste <i>η καλύτερη ιαπωνική μπύρα γνωστή για την καθαρή, κρυστάλλινη και δροσιστική της γεύση</i>	4.50
<b>606   sapporo</b> 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>	4.50
<b>607   heineken</b>	4.00
<b>608   stella artois</b>	4.00
<b>613   keo</b>	3.50
<b>611   carlsberg</b>	25cl 3.25 50cl 4.50



### sake | japanese rice wine

#### nihon sakari

premium saké, refreshing and smooth. served warm

*αναζωογονητικό και απαλό σε γεύση. σερβίρεται ζεστό*

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> coca-cola / light / zero, sprite / light, fanta	2.25		
<b>711   iced tea</b> peach, lemon <i>ροδάκινο, λεμόνι</i>	2.50		

## cocktails + spirits

### wagamama cocktails

wagamama cocktails	33cl
<b>521   old cuban</b> havana club añejo 3 años and havana club añejo 7 años, with fresh lime, mint leaves, tabasco, passion fruit syrup and prosecco <i>havana club añejo 3 años και havana club añejo 7 años, με φρέσκο λάιμ, φύλλα μέντας, tabasco, σιρόπι από φρούτα του πάθους και prosecco</i>	5.95
<b>522   salty russian</b> vodka with fresh pink grapefruit and fresh lime <i>βότκα με φρέσκο κόκκινο γκρέιπφρουτ και φρέσκο λάιμ</i>	5.95
<b>523   apple cooler</b> vodka with fresh apple juice, lime, sugar and a splash of sprite <i>βότκα, φρέσκος χυμός μήλου, λάιμ, ζάχαρη και ένα splash από sprite</i>	5.95
<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>	5.95
<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>	5.95
<b>526   tokyo 46</b> prosecco and sake with vanilla syrup, pomegranate molasses and lime juice <i>prosecco και σάκε, με σιρόπι βανίλιας, μελάσα ροδιού και χυμό λάιμ</i>	6.25
<b>527   aperol spritz</b> a refreshing mix of aperol, prosecco and soda <i>ένα δροσιστικό μείγμα με aperol, prosecco και σόδα</i>	5.95

### spirits

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

**please ask your waiter for the hot beverages menu**

*παρακαλώ ζητήστε από το σερβιτόρο σας το μενού με τα ζεστά ροφήματα*

## 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 <i>πράσινα φασολάκια σόγιας στον ατμό. διαλέξτε για γεύση σκέτο αλάτι ή τσίλι σκόρδο και αλάτι</i>	<b>4.50</b>
<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 <i>τηγανητές γαρίδες παναρισμένες σε φρυγανιά panko, σερβιρισμένες με chilli garlic sauce. γαρνίρονται με φρέσκα chillies, κόλιανδρο και lime</i>	<b>7.50</b>
<b>114   chilli squid</b> crispy fried squid dusted with shichimi. served with a chilli coriander dipping sauce <i>ελαφρά παναρισμένο καλαμάρι, γαρνιρισμένο με shichimi και αλάτι. σερβίρεται με πικάντικη σάλτσα ζυδιού</i>	<b>5.90</b>
<b>179   tempura bagel roll   8 pieces</b> tempura maki roll with salmon and philadelphia cream cheese. garnished with black tobiko, mixed sesame seeds, chives, ginger and wasabi <i>σολομός tempura και τυρί philadelphia. γαρνίρεται με μαύρο tobiko, ψιλοκομμένο σχοινόπρασο, σουσάμι, wasabi και τζίντζερ</i>	<b>7.50</b>
<b>173   california roll   8 pieces</b> surimi, avocado, cucumber, japanese mayonnaise. garnished with red amaranth, wasabi and ginger <i>καβουρόψιχα, αβοκάντο, αγγούρι, ιαπωνική μαγιονέζα. γαρνίρεται με φρέσκο κόκκινο αμάρανθο, wasabi και τζίντζερ</i>	<b>4.00</b>
<b>177   asparagus, avocado and cucumber (v)   8 pieces</b> asparagus, avocado and cucumber garnished with mixed sesame seeds <i>σπαράγγια, αβοκάντο, αγγούρι. γαρνίρεται με ανάμεικτους σπόρους σουσαμιού</i>	<b>5.50</b>
<b>190   philadelphia maki roll   8 pieces</b> salmon, philadelphia cream cheese and cucumber, garnished with chives, wasabi and ginger <i>σολομός, τυρί philadelphia και αγγούρι. γαρνίρεται με chives, wasabi και τζίντζερ</i>	<b>7.50</b>

**(v) vegetarian**

