

# νηστίσιμο μενού

## συνοδευτικά πιάτα

- 104 **edamame** v €4.50  
φρέσκα φασόλια σόγιας ψημένα στον ατμό. διαλέξτε για γεύση σκέτο αλάτι ή αλάτι με καυτερή πιπεριά και σκόρδο
- 115 **wok tossed vegetables** v €4.90  
συνδυασμός από μανιτάρια, μικρό καλαμπόκι, σπαράγγια, φρέσκο φασολάκι, κολοκυθάκια, κολοκύθα και μελιτζάνες ψημένα στο wok με σάλτσα τεριγιάκι και μείγμα σουσαμιού
- 107 **prawn korroke** €4.95  
γαρίδες, πατάτα, καρότο, φρέσκο ραπανάκι και χοντροαλεσμένη ιαπωνική φρυγανιά. σερβίρεται με σάλτσα amai
- 111 **vegetable korroke** v €4.25  
καρότο, φρέσκο ραπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πατάτα και χοντροαλεσμένη ιαπωνική φρυγανιά. σερβίρεται με σάλτσα amai
- 116 **sweet potato chips** v €3.60  
ελαφρώς τηγανητές γλυκοπατάτες κομμένες στο χέρι και σερβιρισμένες με γλυκιά σάλτσα bbq amai. γαρνίρονται με σουσάμι
- 101 **yasai gyoza** v €5.90  
πέντε gyoza ψημένα στον ατμό με γέμιση λάχανο, καρότο, κάστανο, κρεμμύδι, σέλινο και κινέζικο μαρούλι. σερβίρεται με σάλτσα gyoza

## κυρίως πιάτα

- 051 **yasai chilli men** v €8.60  
κολοκυθί, μανιτάρια, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, φρέσκο φασολάκι, μικρό καλαμπόκι και τηγανητό tofu στη δική μας σάλτσα chilli men. σερβίρεται με νουντλς ολικής αλέσεως ή άσπρο ρύζι
- 066 **prawn and avocado salad** €11.25  
γαρίδες και αβοκάντο σερβιρισμένα σε μείγμα λαχανικών και ρίζες φασολιών σόγιας. σερβίρεται με βινεγκρέτ γλυκιάς σόγιας και wasabi, γαρνίρεται με τραγανά τηγανητά κρεμμυδάκια
- 052 **prawn and vegetable korroke salad** €7.75  
συνδυασμός από γαρίδες και korroke λαχανικών σερβιρισμένα με λαχανικά κομμένα σε λεπτές λωρίδες και ρόκα με ντοματίνια. σερβίρεται με σάλτσα από ινδοκάρυδο και κόλιανδρο
- 046 **seafood menrui** €11.00  
νουντλς ρυζιού ψημένα στο terpan με γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, κέικ ψαριού ιαπωνικού τύπου, κόκκινο και φρέσκο κρεμμύδι, ρίζες φασολιών ανακατεμένα με γλυκιά σάλτσα amai, γαρνιρισμένη με φρέσκο κόλιανδρο, φιστίκια και μια φέτα λάιμ
- 045 **yasai yaki udon** v €8.75  
πλατιά νουντλς ψημένα στη σχάρα με λάδι κάρυ, shitake και άσπρα μανιτάρια, κρεμμυδάκια φρέσκα, ρίζες φασολιών, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, κολοκύθα, και γαρνιρισμένα με τηγανητά κρεμμύδια, πιπερόριζα και μείγμα σουσαμιού
- 035 **ebi kouri** €11.90  
γαρίδες με σάλτσα oyster ψημένες στο wok με κολοκυθάκια, μανιτάρια, μικρό καλαμπόκι, κόκκινο κρεμμύδι, δυόσμο, φρέσκο κόλιανδρο και κόκκινο πικάντικο πιπέρι. σερβίρεται με ρύζι ιαπωνικού τύπου, γαρνιρισμένο με σαλάτα και φέτα από λάιμ

## φρέσκος χυμός

- 010 **apple and carrot juice** v €3.50  
ένας γευστικός συνδυασμός από φρεσκοστυμμένο χυμό μήλου και καρότου
- 011 **pineapple, apple and lime juice** v €3.50  
έναν αναζωογονητικό και υγιεινό συνδυασμό από φρούτα

v = πιάτο κατάλληλο για χορτοφάγους  
οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και φ.π.α.

wagamama

positive eating + positive living®

# fasting menu

## side dishes

- 104 **edamame** v €4.50  
freshly steamed green soya beans. choose sprinkled with salt or chilli-garlic salt
- 115 **wok tossed vegetables** v €4.90  
a combination of mushrooms, baby corn, asparagus, mangetout, courgette, butternut squash and aubergine with teriyaki sauce and mixed sesame seeds
- 107 **prawn korroke** €4.95  
prawn, potato, carrot, swede and panko served with amai sauce
- 111 **vegetable korroke** v €4.25  
carrot, swede, spring onions, potato and panko served with amai sauce
- 116 **sweet potato chips** v €3.60  
lightly fried hand-cut sweet potatoes served with a sweet bbq amai sauce and garnished with mixed sesame seeds
- 101 **yasai gyoza** v €5.90  
five steamed and grilled vegetable gyoza filled with cabbage, carrots, water chestnut, onion, celery and chinese leaf served with gyoza sauce

## main dishes

- 051 **yasai chilli men** v €8.60  
wok-fried courgettes, white mushrooms, mangetout, green and red peppers, baby corn, fried tofu in our chilli men sauce served on whole wheat noodles or white rice
- 066 **prawn and avocado salad** €11.25  
prawns and avocado on a bed of asian mixed leaves and beansprouts infused with a dressing of sweet soy and wasabi sauce, garnished with crispy fried onions
- 052 **prawn and vegetable korroke salad** €7.75  
a combination of prawn and vegetable korroke served on a bed of mixed green leaves and rocca with cherry tomatoes in a coconut and coriander dressing
- 046 **seafood menrui** €11.00  
teppan-fried rice noodles with prawns, mussels, japanese fish cake, red and spring onions, beansprouts flavoured with a sweet amai sauce, garnished with crushed peanuts and a wedge of lime
- 045 **yasai yaki udon** v €8.75  
teppan-fried udon noodles with curry oil, shiitake and white mushrooms, spring onions, beansprouts, green and red peppers, butternut squash, garnished with fried shallots, ginger and mixed sesame seeds
- 035 **ebi kouri** €11.90  
wok-fried prawns in an oyster sauce with courgettes, mushrooms, baby corn, red onions, coriander, mint and chillies. served on japanese style rice and garnished with salad and lime wedge

## juices

- 010 **apple and carrot juice** v €3.50  
a tasty combination of freshly squeezed apples and carrots
- 011 **pineapple, apple and lime juice** v €3.50  
a refreshing and healthy combination of fruits

v = dishes suitable for vegetarians  
prices include service charge and v.a.t.

wagamama

positive eating + positive living®