

friskpresset juice

1	raw juice	€ 5.50	kr 39
	juice af gulerod, agurk, tomat, appelsin og æble. en allround juice, sprængfyldt med næring og energi		
2	fruit juice	€ 5.50	kr 39
	juice af æble, appelsin og passionsfrugt. en forfriskende juice, der også er god for fordøjelsen		
3	orange juice	€ 5.50	kr 39
	en god kilde til c-vitamin		
4	carrot juice	€ 5.50	kr 39
	gulerod med et strejf af frisk ingefær. en god kilde til naturligt a-vitamin		
5	apple and orange juice	€ 5.50	kr 39
	enkel juice af friskpresset æble og appelsin. højt indhold af c-vitamin		
6	apple, mint and lime juice	€ 5.50	kr 39
	friskpresset æble- og limejuice med frisk mynte		
7	apple, mint and ginger juice	€ 5.50	kr 39
	friskpresset æble- og myntejuice med et strejf af ingefær		



øl

601	fadøl		glas, 25 cl	€ 4.75	kr 35
602	fadøl		glas, 50 cl	€ 6.75	kr 49
610	fadøl		glas, 25 cl	€ 4.75	kr 35
611	fadøl		glas, 50 cl	€ 6.75	kr 49
612	yanjing		flaske, 33 cl	€ 6.25	kr 45
615	kopparberg pærecider		flaske, 33 cl	€ 6.25	kr 45
604	kirin ichiban premium beer		flaske, 33 cl	€ 6.75	kr 49
	den fine aroma af humle og japonica-ris giver denne øl en let krop og en meget delikat eftersmag				
605	tiger beer		flaske, 33 cl	€ 6.25	kr 45
	luksusøl fra fjernøsten med en fyldig og forfriskende smag				
6051	tiger beer		flaske, 64 cl	€ 9.50	kr 69
606	asahi super dry		flaske, 33 cl	€ 6.75	kr 49
	japans mest populære luksusøl, kendt for sin rene og forfriskende smag				
607	asahi black		flaske, 33 cl	€ 6.75	kr 49
	god, mørk premium lager-øl med en mild nøddeagtig smag og et strejf af sød karamel				

vin

hvidvin		glas	flaske
401/402	chardonnay, casa mayor, chile	kr 39	kr 159
	vin med en god 'fed' og frugtig fylde, med en aroma af modne bananer og vanilje	€ 5.50	€ 22.00
403/404	chardonnay, bunker bay, australien	kr 45	kr 189
	en harmonisk vin med duft af tropiske frugter og en behagelig rund og blød eftersmag	€ 6.25	€ 26.00
405/406	viognier, la forge estate, frankrig	kr 59	kr 239
	intens vin, med behagelig smag af fersken og vanilje	€ 8.00	€ 32.75
rødvin		glas	flaske
414/415	tempranillo, protocolo, dominio de eguren, spanien	kr 39	kr 159
	elegant vin med toner af røde bær og frisk duft af kirsebær	€ 5.50	€ 22.00
416/417	shiraz/carbernet sauvignon/malbec, elderton tantalus, australien	kr 45	kr 189
	behagelig vin mættet med kirsebær og chokolade, samt en duft af vanilje og kokos	€ 6.25	€ 26.00
418/419	zinfandel, sebastiani, californien	kr 59	kr 239
	frugtig og delikat vin med en flot duft af blommer og svesker	€ 8.00	€ 32.75
rosé		glas	flaske
430/431	rosado cabernet, bodegas monclús, spanien	kr 45	kr 189
	fyldig vin med flot struktur og aromatiske krydderier	€ 6.25	€ 26.00

jizake og blommevin

daisekkei, kuradashi			
medium tør, med en velfabulanceret smag			
501	lille flaske	til én person, 15 cl	€ 5.50 kr 39
502	kuradashi green bottle	til én person, 18 cl	€ 6.25 kr 45
503	kuradashi green bottle	til to personer, 30 cl	€ 11.00 kr 79
505	choya umeshu (sen)	glas	€ 6.75 kr 49
	fyldig og aromatisk med forfriskende sødme. serveres med mineralvand og is		

læskedrikke

701	wagamama kildevand, uden brus	flaske, 50 cl	€ 3.50	kr 25
702	wagamama kildevand, med brus	flaske, 50 cl	€ 3.50	kr 25
703	wagamama kildevand, uden brus	flaske, 100 cl	€ 5.00	kr 35
704	wagamama kildevand, med brus	flaske, 100 cl	€ 5.00	kr 35
705	pepsi	glas, 25 cl / 50 cl	€ 3.50 / 5.50	kr 25 / 39
706	pepsi max	glas, 25 cl / 50 cl	€ 3.50 / 5.50	kr 25 / 39
708	7up	glas, 25 cl / 50 cl	€ 3.50 / 5.50	kr 25 / 39
709	mirinda	glas, 25 cl / 50 cl	€ 3.50 / 5.50	kr 25 / 39

bottlegreen soda  bottlegreen

714	hyldeblomst	flaske, 27,50 cl	€ 4.00	kr 29
715	granatæble & hyldeblomst	flaske, 27,50 cl	€ 4.00	kr 29
716	ingefær & citrongræs	flaske, 27,50 cl	€ 4.00	kr 29

grøn te serveres gratis til alle måltider efter ønske

velkommen

velkommen til wagamama

vores restauranter er baseret på ramen-barer, der har været utroligt populære i japan gennem flere århundreder. vores menu består af side dishes, hovedretter og desserter

din ordre registreres på en håndholdt mini-pc og sendes via radiosignaler direkte til køkkenet, hvor din bestilling tilberedes med det samme. da madens friskhed er i højsædet, kan det forekomme, at nogle retter bliver serveret før andre. målet er ingen ventetid – filosofien er, at man starter måltidet, så snart maden bliver serveret og deles om de enkelte retter – nyd følelsen af wagamama!

vi tager imod alle gængse betalingsmidler, og der lægges ikke betjeningstillæg oven i regningen. bemærk venligst, at der tillægges gebyr ved betaling med udenlandsk kreditkort
wagamama er en ikkeryger-restaurant
wagamama-kagebogen og 120 japansk inspirerede nudelretter kan købes i restauranten, spørg venligst betjeningen
vi ønsker dig et behageligt måltid

er det første gang, du besøger wagamama?

så er der nemlig et par ting, vi gerne vil fortælle dig vi har ingen forretter. i stedet serverer vi et stort udvalg af side dishes, som er det perfekte tilbehør til dit måltid. hos wagamama tilbereder vi først retterne, når du bestiller dem – og serverer dem med det samme!

det betyder, at retterne ofte serveres lidt forskudt

hvis du følger en særlig diæt, er vores personale gerne behjælpelige med råd og vejledning. vi kan udelade bestemte ingredienser i retterne, hvis du ønsker det, men vi har ikke mulighed for at tilføje ekstra ingredienser

menu – prøv wagamamas favoritter

vi har sammensat en menu bestående af vores favoritter til en god pris for at give dig muligheden at prøve vores bedste retter*

- **miso suppe med pickles** € 3.50 kr 25
- **ebi katsu** € 9.50 kr 69
- **teriyaki steak soba** € 18.75 kr 135

samlet menupris € 27.50 kr 199

spare
kr 30
€ 4.00

*menuen kan ikke kombineres med andre tilbud eller rabatter

ramen: stor skål nudler i suppe

- 20 **chicken ramen** € 15.00 kr 109
nudler i kyllingesuppe, toppet med skiver af grillstegt kyllingebryst, babyspinat, menma og forårsløg
- 21 **wagamama seafood ramen** € 16.00 kr 115
vegetarisk suppe med grillstegt reje, grillstegt petersfisk og marineret blæksprutte. garneret med wakame, menma, årstidens grønt og forårsløg
- 23 **salmon ramen** € 15.00 kr 109
nudler i krydret kyllinge-misosuppe, toppet med grillstegt laksefilet, årstidens grønt, wakame, menma, forårsløg og gulerødder, garneret med sorte og hvide sesamfrø
denne ret kan indeholde små stykker ben
- 24 **chilli beef ramen** € 18.00 kr 129
nudler i krydret kyllingesuppe, serveret med skiveskåret, marineret og grillstegt oksefilet, frisk chili, skiver af rødløg, bønnespirer, koriander, forårsløg og lime
- 25 **chilli chicken ramen** € 16.00 kr 115
nudler i krydret kyllingesuppe, serveret med marineret, grillstegt kyllingebryst i skiver, frisk chili, skiver af rødløg, bønnespirer, koriander, forårsløg og lime
- 26 **miso beef ramen** € 16.00 kr 115
nudler i krydret kyllinge-misosuppe, serveret med lynstegte strimler af marineret oksefilet, gulerødder, porrer, hvidløg og bønnespirer. garneret med wakame, menma, chililolie og sesamfrø

teriyaki

- 79 **teriyaki chikinraisu** € 14.50 kr 105
mør kylling marineret i teriyaki-sauce serveret med japanske ris, salatblade og rød pickles. garneret med sorte og hvide sesamfrø
- 90 **teriyaki steak soba** € 18.75 kr 135
skiver af grillstegt oksefilet i teriyaki-sauce på en bund af teppan-stegte nudler med pak choi, rødløg, sukkerærter, bønnespirer, ingefær, hvidløg og frisk chili. garneret med sorte og hvide sesamfrø og frisk koriander
- 91 **teriyaki salmon soba** € 16.50 kr 119
som teriyaki steak soba, men serveret med grillstegt laksefilet. garneret med sorte og hvide sesamfrø og frisk koriander
denne ret kan indeholde små stykker ben

ordbog

- **yasai:** velegnet til vegetarer
- **ebi:** indeholder rejer
- **ramen/soba-nudler:** tynde ægnudler
- **udon-nudler:** brede, hvide nudler uden æg
- **ris-nudler:** smalle nudler uden æg og gluten
- **miso:** japansk puré, fremstillet af gærede sojabønner
- **menma:** syltede bambusskud
- **wakame:** tang
- **kamaboko-aka:** japansk fiskekage
- **panko:** rustik japansk raspblanding

v egnet til vegetarer • steges efter ønske

side dishes: ikke forretter – men det perfekte tilbehør til dit måltid

- 100 **gyoza** € 7.00 kr 50
fem dampede, grillstegte kyllinge-dumplings med fyld af kål, salat, kinesisk purøg og vandkaster, serveret med sauce af chili, hvidløg og soya
- 101 **yasai gyoza** € 7.00 kr 50
fem dampede, grillstegte grøntsags-dumplings med fyld af kål, gulerødder, vandkaster, løg, selleri og salat. serveres med sauce af chili, hvidløg og soya
- 102 **ebi gyoza** € 7.50 kr 55
fem dybstegte dumplings med fyld af hakkede kongerejer, vandkaster og spinat. serveres med sauce af chili, hvidløg og soya
- 103 **ebi katsu** € 9.50 kr 69
seks dybstegte kongerejer, paneret med panko-rasp. serveres med sauce af stærk rød chili og hvidløg, garneret med lime
- 104 **edamame** € 5.50 kr 40
friskdampede grønne sojabønner. det perfekte tilbehør til drinks. hold dem op til munden, og spis de saftige bønner direkte fra bælg. drysset med salt eller chili og hvidløgssalt
- 105 **negima yakitori** € 7.50 kr 55
tre grillspyd med kylling og forårsløg, penslet med yakitori-sauce
- 108 **tori kara age** € 7.00 kr 50
dybstegte kyllingestykker, marineret med soya, sake, mirin, tørret oregano og frisk ingefær. serveres med sauce af chili, hvidløg og soya
- 109 **raw salad** € 4.75 kr 35
mikset salat, tynde skiver mooli, forårsløg, rødløg og gulerødder. garneret med stegte skalotteløg, og serveres med wagamamas egen krydderdressing
- 110 **miso soup and pickles** € 3.50 kr 25
let dashi-suppe, smagt til med hvid miso-pasta, wakame, silkeblod tofu og snittede forårsløg
- 112 **tangsalat** € 6.25 kr 45
farverigt miks af tangsalat, garneret med sorte og hvide sesamfrø
- 114 **tempura style chilli fried squid** € 7.50 kr 55
dybstegte chili-blæksprutter, serveret med limesirup



kare noodle: nudler i suppe, baseret på kokosmælk

- 35 **ebi kare lomen** € 14.50 kr 105
krydret suppe, lavet på citrongræs, kokosmælk, rejepasta, frisk chili, frisk ingefær og galangarod. serveres med ramen-nudler, garneret med grillstegte kongerejer, bønnespirer, agurk, lime og frisk koriander
- 36 **chicken kare lomen** € 14.50 kr 105
som kare lomen, men serveret med skiver af grillstegt kyllingekød

risretter

- 71 **chicken katsu curry** € 15.00 kr 109
dybstegt kyllingefilet med panko-rasp, serveret med karrysauce og japanske ris. garneret med friske salatblade og rød pickles
- 72 **yasai katsu curry** € 13.75 kr 99
skiver af sød kartoffel, aubergine og butternut-squash, dybstegt og paneret i panko-rasp. serveres med japanske ris og karrysauce, garneret med salatblade og rød pickles
- 77 **cha han** € 13.75 kr 99
wok-stegte ris med æg, kylling, rejer, sukkerærter, majs-kerner, champignon og forårsløg. serveres med en skål vegetarisk miso-suppe og pickles
- 78 **yasai cha han** € 13.75 kr 99
wok-stegte ris med æg, sukkerærter, champignon, shiitake-svampe, majs-kerner, revet butternut-squash, stegt tofu og forårsløg. serveres med en skål vegetarisk miso-suppe og pickles

chilli men: nudler i krydret sauce

- 49 **chicken chilli men** € 14.50 kr 105
lynstegt kylling, squash, rødløg, grøn og rød peberfrugt, sukkerærter og forårsløg i sauce af frisk chili, ingefær, hvidløg, løg, citrongræs og sød rød peber. serveres med soba nudler
- 51 **yasai chilli men** € 13.00 kr 95
lynstegt squash, grøn og rød peberfrugt, shiitake-svampe, champignon, sukkerærter og stegt tofu i sauce af frisk chili, ingefær, hvidløg, løg, citrongræs og sød rød peber. serveres med fuldkornsnudler

wagamama-erklæring vedr. genmodificerede organismer

vi har indgået en aftale med vores leverandører, der sikrer, at der ikke serveres genmodificerede madvarer i vores restauranter. al mad, der serveres i wagamamas nudelbarer, er fri for gmo. vi gør gerne rede for vores due diligence-politik, hvis du har brug for yderligere forklaring

vi bruger engangspisepinde i bambus – en vedvarende ressource, der ikke udgør en belastning for miljøet

wagamama.dk

teppan: nudler, tilberedt på en rygende varm stegeplade

- 40 **yaki soba** € 15.00 kr 109
teppan-stegte soba-nudler med æg, kylling, rejer, løg, grøn og rød peberfrugt, bønnespirer og forårsløg. garneret med sorte og hvide sesamfrø, ristede skalotteløg og rød ingefær
- 41 **yasai yaki soba** € 13.75 kr 99
teppan-stegte fuldkornsnudler med æg, løg, forårsløg, hvidløg, shiitake-svampe, champignon, grøn og rød peberfrugt, butternut-squash og bønnespirer. garneret med sorte og hvide sesamfrø, ristede skalotteløg, rød ingefær og krydret koriander-vineddike
- 42 **yaki udon** € 15.00 kr 109
teppan-stegte udon-nudler med karryolie, friske shiitake-svampe, æg, porrer, rejer, kylling, kamaboko-aka, bønnespirer og rød og grøn peberfrugt. garneret med krydret fish powder, sorte og hvide sesamfrø, ristede skalotteløg og rød ingefær
- 44 **ginger chicken udon** € 15.00 kr 109
teppan-stegte udon-nudler med kylling, marineret i ingefær, hvidløg og citrongræs. serveres med sukkerærter, rødløg, bønnespirer, chili, æg og forårsløg, garneret med rød ingefær og frisk koriander

salater

- 66 **steaksalat** € 13.75 kr 99
skiver af oksefilet, marineret i ingefær og soja, serveret på en mikset salat med rødløg, baby-majs og bønnespirer, garneret med sesamfrø, chili og koriander
- 67 **laks- og avocadosalat** € 13.00 kr 95
sashimi-laks og avocado i en fusion af spicy wasabi vinaigrette på en asiatisk salat og garneret med ristede skalotteløg

tilbehør

- 300 **japanske ris** € 2.75 kr 20
- 301 **nudler** € 2.75 kr 20
- 302 **dampede hvide ris** € 2.75 kr 20
- 303 **frisk chili** € 1.50 kr 10
- 304 **pickles** € 1.50 kr 10
- 305 **katsu curry sauce** € 2.00 kr 15
- 306 **yakitori sauce** € 1.50 kr 10

www.e-takeaway.dk/wagamama

som noget helt nyt kan du finde wagamama på AOK / e-takeaway, hvilket betyder at du kan få din favoritret fra vores eat-out kort hjem til døren. for bestilling skal du gå ind på www.e-takeaway.dk/wagamama