



## take-away

## friskpresset juice

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

## læskedrikke

bottlegreen soda  bottlegreen

- |     |                                     |                  |        |       |
|-----|-------------------------------------|------------------|--------|-------|
| 714 | <b>hyldeblomst</b>                  | flaske, 27,50 cl | € 4.00 | kr 29 |
| 715 | <b>granatæble &amp; hyldeblomst</b> | flaske, 27,50 cl | € 4.00 | kr 29 |
| 716 | <b>ingefær &amp; citrongræs</b>     | flaske, 27,50 cl | € 4.00 | kr 29 |

## øl

- |      |  |   |        |       |
|------|--|---|--------|-------|
| 612  | <b>yanjing</b>   | flaske, 33 cl   | € 6.25 | kr 45 |
| 615  | <b>kopparberg pære cider</b>   | flaske, 33 cl   | € 6.25 | kr 45 |
| 604  | <b>kirin ichiban premium beer</b><br>den fine aroma af humle og japonica-ris giver denne<br>øl en let krop og en meget delikat eftersmag | flaske, 33 cl   | € 6.75 | kr 49 |
| 605  | <b>tiger beer</b><br>luksusøl fra fjernøsten med en<br>fyldig og forfriskende smag   |  flaske, 33 cl | € 6.25 | kr 45 |
| 6051 | <b>tiger beer</b>  | flaske, 64 cl   | € 9.50 | kr 69 |
| 606  | <b>asahi super dry</b><br>japans mest populære luksusøl, kendt<br>for sin rene og forfriskende smag                                      | flaske, 33 cl   | € 6.75 | kr 49 |
| 607  | <b>asahi black</b><br>god, mørk premium lager-øl med en mild nøddeagtig<br>smag og et strejf af sød karamel                              | flaske, 33 cl   | € 6.75 | kr 49 |

## sådan bestiller og betaler du

du kan afgive din bestilling i restauranten eller over telefonen. maden er naturligvis frisklavet og bliver tilberedt så hurtigt som muligt. vi tager imod både kontanter og kort. som noget nyt kan du nu også bestille online. find os på [www.e-takeaway.dk/wagamama](http://www.e-takeaway.dk/wagamama)

## wagamama.dk

Besøg vores website [wagamama.dk](http://wagamama.dk)  
her finder du information, adresser, nyheder og spil

din mening er vigtig! vi modtager gerne kommentarer og forslag. henvend dig til den ansvarlige leder i restauranten, eller udfyld en formular online

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

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



## ramen: stor skål nudler i suppe

20	<b>chicken ramen</b> nudler i kyllingesuppe, toppet med skiver af grillstegt kyllingebryst, babyspinat, menma og forårsløg	€ 15.00	kr 109
23	<b>salmon ramen</b> 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	€ 15.00	kr 109
24	<b>chilli beef ramen</b> nudler i krydret kyllingesuppe, serveret med skiveskåret, marineret og grillstegt oksefilet, frisk chili, skiver af rødløg, bønnespirer, koriander, forårsløg og lime	€ 18.00	kr 129
25	<b>chilli chicken ramen</b> nudler i krydret kyllingesuppe, serveret med marineret, grillstegt kyllingebryst i skiver, frisk chili, skiver af rødløg, bønnespirer, koriander, forårsløg og lime	€ 16.00	kr 115
26	<b>miso beef ramen</b> nudler i krydret kyllinge-misosuppe, serveret med lynstegte strimler af marineret oksefilet, gulerødder, porrer, hvidløg og bønnespirer. garneret med wakame, menma, chiliolie og sesamfrø	€ 16.00	kr 115

## teppan: nudler, tilberedt på en rygende varm stegeplade

40	<b>yaki soba</b> 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	€ 15.00	kr 109
41	<b>yasai yaki soba</b> 🍷 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	€ 13.75	kr 99
42	<b>yaki udon</b> 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	€ 15.00	kr 109
44	<b>ginger chicken udon</b> 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	€ 15.00	kr 109

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

🍷 egnet til vegetarer 🍡 steges efter ønske

## risretter

71	<b>chicken katsu curry</b> dybstegt kyllingefilet med panko-rasp, serveret med karrysauce og japanske ris. garneret med friske salatblade og rød pickles	€ 15.00	kr 109
72	<b>yasai katsu curry</b> 🍷 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	€ 13.75	kr 99
77	<b>cha han</b> wok-stegte ris med æg, kylling, rejer, sukkerærter, majs-kerner, champignon og forårsløg. serveres med en skål vegetarisk miso-suppe og pickles	€ 13.75	kr 99
78	<b>yasai cha han</b> 🍷 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	€ 13.75	kr 99

## chilli men: nudler i krydret sauce

49	<b>chicken chilli men</b> 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	€ 14.50	kr 105
51	<b>yasai chilli men</b> 🍷 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	€ 13.00	kr 95

## tilbehør

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

## her finder du os

wagamama tivoli  
tietgensgade 20, 1704 københavn v  
tlf 33 75 06 58

wagamama.dk