






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
- 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 appelsin og friskpresset æble
- 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
- 9 **shot af ingefær og æble** € 1.50 kr 10  
få en stor juice for kun € 2.00 / kr 15 ekstra

øl

- 601 fadøl  glas, lille € 4.75 kr 35
- 602 fadøl  glas, stor € 6.75 kr 49
- 610 fadøl  glas, lille € 4.75 kr 35
- 611 fadøl  glas, stor € 6.75 kr 49
- 612 **tsingtao** flaske, lille € 6.25 kr 45  
kinesisk øl, let sødlig maltet med eftersmag af humle
- 604 **kirin ichiban premium beer** flaske, lille € 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, lille € 6.25 kr 45  
luksusøl fra fjernøsten med en fyldig og forfriskende smag
- 6051 **tiger beer** flaske, stor € 9.50 kr 69
- 606 **asahi super dry** flaske, lille € 6.75 kr 49  
japans mest populære luksusøl, kendt for sin rene og forfriskende smag
- 607 **asahi black** flaske, lille € 6.75 kr 49  
god, mørk premium lager-øl med en mild nøddeagtig smag og et strejf af sød karamel

læskedrikke

- 701 **wagamama filtreret vand, uden brus** karaffel, lille € 3.50 kr 25
- 702 **wagamama filtreret vand, med brus** karaffel, lille € 3.50 kr 25
- 703 **wagamama filtreret vand, uden brus** karaffel, stor € 5.00 kr 35
- 704 **wagamama filtreret vand, med brus** karaffel, stor € 5.00 kr 35
- 705 **pepsi** glas, lille / stor € 4.00 / 5.50 kr 27 / 39
- 706 **pepsi max** glas, lille / stor € 4.00 / 5.50 kr 27 / 39
- 708 **faxe kondi** glas, lille / stor € 4.00 / 5.50 kr 27 / 39
- 709 **mirinda** glas, lille / stor € 4.00 / 5.50 kr 27 / 39
- 3 **orange juice** € 5.50 kr 39  
en god kilde til c-vitamin
- 714 **hyldeblomst** flaske, lille € 4.00 kr 29
- 715 **granatæble & hyldeblomst** flaske, lille € 4.00 kr 29
- 716 **ingefær & citrongræs** flaske, lille € 4.00 kr 29
- 718 **saftevand, hyldeblomst** glas, stor € 4.75 kr 35
- 719 **saftevand, røde sommerbær** glas, stor € 4.75 kr 35  
grøn te serveres gratis til alle måltider efter ønske

wagamama.dk

bliv medlem af wagamama.dk og få gode tilbud hver uge – aflever din kontaktinformation i restauranten

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 **edelzwicker, cave vinicole de hunawihl, alsace** kr 59 kr 239  
edelzwicker betyder "ædel blanding". denne vin består af 20 % sylvaner, 50 % pinot blanc, 20 % pinot gris og 10 % gewurztraminer. vinen er flot balanceret med en behagelig frugtsmag € 8.00 € 32.75
- rødvin** glas flaske
- 414/415 **merlot, casa mayor, chile** kr 39 kr 159  
den har en smuk, mørk farve og god aroma. smagen er fyldig og med en god balance. en blød og behagelig vin med en elegant aroma og en dejlig eftersmag € 5.50 € 22.00
- 416/417 **codice, vino de la tierra de castilla, spanien** kr 45 kr 189  
flot rødvin med noter af frugt og vanilje og behagelig syre. en dejlig velafbalanceret vin med lang, blød eftersmag € 6.25 € 26.00
- 418/419 **nero d'avola, nero d'avola chiantari, zabu, sicilien** kr 59 kr 239  
en rubinrød, intens rødvin med bløde, modne tanniner og en ren, flot frugt med masser af karakter € 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 velafbalanceret smag
- 501 lille flaske til én person, 15 cl € 5.50 kr 39
- 505 **choya umeshu (sen)** glas € 6.75 kr 49  
fyldig og aromatisk med forfriskende sødme. serveres med mineralvand og is

## 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 behjælpelig 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 for 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

## 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 vandkaster, serveret med sauce af chili, hvidløg og soja	€ 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, vandkaster, løg, selleri og salat. serveres med sauce af chili, hvidløg og soja	€ 7.00	kr 50	108	<b>tori kara age</b> dybstegte kyllingestykker, marineret med soja, sake, mirin, tørret oregano og frisk ingefær. serveres med sauce af chili, hvidløg og soja	€ 7.00	kr 50
102	<b>ebi gyoza</b> fem dybstegte dumplings med fyld af hakkede kongerejer, vandkaster og spinat. serveres med sauce af chili, hvidløg og soja	€ 7.50	kr 55	109	<b>raw salad</b> 🥗 mikset salat, tynde skiver mooli, forårsløg, rødløg og gulerødder. garneret med stegte skalotteløg og serveret med wagamamas egen krydderdressing	€ 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 bælgene. <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 chilli-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 marineret og grillstegt kyllingebryst og årstidens grønt. garneret med menma og forårsløg	€ 15.00	kr 109
21	<b>wagamama seafood ramen</b> 🍜 nudler i vegetarisk suppe med grillstegt reje, grillstegt petersfisk og marineret blæksprutte. garneret med wakame, menma, årstidens grønt og forårsløg	€ 16.50	kr 119
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	€ 16.00	kr 115
	<b>chilli ramen</b> nudler i krydret kyllingesuppe, serveret med frisk chili, skiver af rødløg, bønnespirer, koriander, forårsløg og lime		
24	<b>oksekød</b>	€ 18.00	kr 129
25	<b>kylling</b>	€ 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	€ 16.50	kr 119

## teriyaki

79	<b>teriyaki chikinraisu</b> mør kylling marineret i teriyaki-sauce, lynstegt med rødløg. serveret med japanske ris, salatblade og rød pickles. garneret med sorte og hvide sesamfrø	€ 16.00	kr 115
	<b>teriyaki soba</b> grillet oksekød eller laks i teriyaki-sauce på en bund af teppanstegte nudler med karry-olie, pak choi, rød- og forårsløg, sukkerærter, bønnespirer og frisk chili. garneret med teriyaki-sauce, sorte og hvide sesamfrø og koriander		
90	<b>oksekød</b> 🍡	€ 18.75	kr 135
91	<b>laks</b>	€ 18.00	kr 129

## salater

	<b>steak or prawn salad</b> mikset salat med rødløg, baby-majs og bønnespirer, garneret med sesamfrø, chili og koriander		
66	<b>oksekød</b>	€ 13.75	kr 99
68	<b>rejer</b>	€ 13.75	kr 99

## kare noodle: nudler i suppe, baseret på kokosmælk

	<b>kare lomen</b> krydret suppe lavet på citrongræs, kokosmælk, rejepasta, frisk chili, frisk ingefær og galangarod. serveres med ramen-nudler, garneret med bønnespirer, agurk, lime og frisk koriander		
35	<b>rejer</b>	€ 15.00	kr 109
36	<b>kylling</b>	€ 15.00	kr 109

## 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	€ 16.00	kr 115
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
73	<b>ebi raisukaree</b> grillstegte rejer, sukkerærter, peberfrugt, rødløg og forårsløg i sauce af kokosmælk og lime, garneret med chili, koriander og lime. serveres med japanske ris	€ 14.50	kr 105
76	<b>chicken tama rice</b> lynstegt kylling, squash, friske shiitake-svampe, rødløg og forårsløg i sauce af østers, frisk ingefær, hvidløg og vin. serveres med japanske ris	€ 14.50	kr 105
	<b>cha han</b> wok-stegte ris med æg, sukkerærter, majs-kerner, champignon og forårsløg. serveres med vegetarisk miso-suppe og pickles		
77	<b>rejer og kylling</b>	€ 13.75	kr 99
78	<b>yasai</b>	€ 13.75	kr 99

## chilli men: nudler i krydret sauce

	<b>chilli men</b> squash, rødløg, grøn og rød peberfrugt, champignon, sukkerærter og forårsløg i sauce af frisk chili, ingefær, hvidløg, løg, citrongræs og sød, rød peber, serveres med soba-nudler		
49	<b>kylling</b>	€ 16.00	kr 115
50	<b>rejer</b>	€ 15.00	kr 109
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

## 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 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 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	€ 16.00	kr 115

## 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

## ordbog

- **yasai**: grøntsager
- **ebi**: 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

🍱 egnet til vegetarer

🍴 steges efter ønske 🍷 kan indeholde små ben

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

wagamama.dk

www.just-eat.dk/wagamama

som noget helt nyt kan du finde wagamama på just-eat, hvilket betyder, at du kan få din favoritret fra vores eat-out-kort hjem til døren. for bestilling skal du gå ind på [www.just-eat.dk/wagamama](http://www.just-eat.dk/wagamama)