



wagamama

dette wagamama besøg er lidt anderledes end det plejer. for at gøre det så sikkert som muligt at spise ude, så har vi fjernet vores almindelige menukort. det mindsker vores kontaktoverflader og beskytter os alle sammen, når menuen er lige her på din placemat.

vi har skrumpet menukortet lidt, men alle vores klassikere er her stadig. det hjælper nemlig vores køkken, som har lidt færre kokke i sving med at lave frisk og nærende mad til dig.

sides

små anretninger med stor smag. mange deler tre retter mellem to til deres hovedret.

- 104 • **edamame (vg)** 50
sojabønner med salt eller chili-hvidløgsalt
- 106 • **wok-fried greens (vg)** 42
broccoli, bok choy, hvidløg + sojasauce
- 110 • **bang bang cauliflower (vg)** 55
sprød blomkål, firecracker sauce, røde løg + forårsløg, frisk ingefær, koriander
- 96 • **prawn kushiyaki** 76
grillede rejer på spyd, citrongræs + chili marinade, karamelliseret lime
- 103 • **ebi katsu** 84
sprødstegte rejer i panko-rasp, serveret med en stærk chili og hvidløgsauce, garneret med lime, chili og koriander
- 107 • **chilli squid** 76
dybstegt blæksprutte, shichimi, chili + koriander sauce
- 108 • **tori kara age** 60
dybstegte kyllingestykker, frisk lime, spicy sesam + sojasauce
- 121 • **bang bang prawns** 76 • **ny** •
firecracker mayonnaise, rødløg + forårsløg, chilli, koriander og frisk lime

gyoza

fem dumplings, fyldt med smag

dampede

serveret grillet med sauce til dypning

- 101 • **yasai i grøntsager (vg)** 60
- 100 • **kylling** 60

dybstegte

serveret med sauce til dypning

- 99 • **and** 67
- 102 • **rejer** 67

bao buns

to små lette asiatiske boller serveret med japansk mayonnaise, sriracha og koriander

- 113 • **oksekød i koreansk barbecue sauce og rødløg** 65



101



30

ramen

friske nudler i dampende suppe, toppet med kød eller grøntsager

- 30 • **tantanmen beef brisket** 149
koreansk barbecue oksekødsbryst, halvt te-farvet æg, menma, kimchee, forårsløg, koriander, chiliolie, kraftig kyllinge bouillon.

chilli

rødløg + forårsløg, bønnespire, koriander, frisk lime, chilli, spicy kyllingesuppe

- 24 • **oksefilet** 158 25 • **kylling** 140

- 23 • **kare burosu (vg)** 144

shichimi-dækket silketofu, grillede blandede svampe, ærteskud, gulerødder, chili, koriander, udon nudler, bouillon med karry

- 31 • **shirodashi pork belly** 140

langtidsstegt med ærteskud, menma, forårsløg, wakame, et halvt te-farvet æg, kraftig kyllingebouillon med dashi + miso

- 20 • **grilled chicken** 135

marineret kylling, ærteskud, menma, forårsløg, kraftig kyllingebouillon med dashi + miso

- 22 • **grilled duck ramen** 157

mørt andelår (uden ben), citrus ponzu sauce, chili, sæsongrønt, forårsløg, koriander, grøntsagsnudelsuppe

gør den til din egen

light kyllinge- eller grøntsagssuppe

spicy kyllinge- eller grøntsagssuppe med chili

rich kraftig kyllingesuppe med dashi + miso

salads

warm chilli salad

lynstegt rød peber, sukkerærter, broccoli + rødløg, salat, sød chili sauce, forårsløg, chili, ristede skalotteløg.

- 66 • **kylling** 125 63 • **yasai i tofu og grøntsager (vg)** 125

donburi

en stor skål hvide ris, toppet med mørt kød og sprøde grøntsager. traditionel + fyldig

teriyaki donburi

kylling eller grillstegt kød, teriyaki-sauce, gulerod, sæsongrønt, forårsløg, kimchee, japanske ris, sesamfrø

- 69 • **oksekød** 140 70 • **kylling** 128

- 89 • **grilled duck** 158

møre stykker af andelår i spicy teriyaki sauce, serveret med gulerødder, sukkerærter, sød kartoffel og røde løg på en bund af hvide ris, toppet med et stegt æg, revet agurk og forårsløg, serveret med kimchee

teppanyaki

nudler på en rygende varm stegeplade, vendt så hurtigt at nudlerne er bløde og grøntsagerne sprøde

yaki soba

tynde nudler, æg, bønnespires, peberfrugt, salatløg + forårsløg, ristede skalotteløg, syltet ingefær, sesamfrø

- 40 • **kylling + rejer** 126 41 • **yasai i champignon (v)** 125

- 44 • **ginger chicken udon** 128

tykke nudler, mangetout, æg, chili, bønnespirer, rødløg + forårsløg, syltet ingefær, koriander

teriyaki soba

tynde nudler, karryolie, mangetout, bok choy, rødløg + forårsløg, chili, bønnespirer, teriyakisauce, koriander, sesamfrø.

- 45 • **oksekød** 158

- 46 • **laks** 154

pad thai

risnudler, amai sauce, æg, bønnespirer, porrer, chili, rødløg + forårsløg, ristede skalotteløg, mynte, koriander, frisk lime

- 48 • **kylling + rejer** 136 47 • **yasai i tofu (v)** 136

- 1147 • **yasai i tofu (vg)** 136

uden æg så retten er vegansk

- 88 • **steak bulgogi** 160

marineret oksefilet og miso-stegt aubergine serveret på en bund af soba nudler i sesam- og bulgogi sauce, serveret med forårsløg, kimchee, koriander og et halvt te-farvet æg

gør den til din egen

soba tynde, hvide, æg

udon tykke, hvide nudler uden æg

rice noodle flade, tynde nudler uden æg og hvede

curry

karry retter med et twist, tilberedt nænsomt for at fylde dem med smag, fra milde + duftende til de rigtig stærke

raisukaree

mild + citrus, kokosnød, mangetout, rød peber, rødløg + forårsløg, sesamfrø, chili, koriander, frisk lime, hvide ris

- 79 • **rejer** 148 75 • **kylling** 148

itame

spicy + grøn, kokosnød + citrongræsuppe med bønnespirer, rødløg + forårsløg, bok choy, peberfrugt, champignon, chili, koriander, frisk lime, risnudler

- 37 • **kylling** 145 39 • **rejer** 155 38 • **yasai i tofu (vg)** 149

samla curry

krydret og velduftende citrongræs- og kokoskarry med peberfrugter, shiitake svampe og små tomater, serveret med hvide ris og garneret med forårsløg, chili og koriander

- 56 • **kylling** 139 57 • **yasai i tofu (vg)** 132

firecracker

kraftig + stærk, mangetout, rød + grøn peberfrugt, løg, stork rød chili, sesamfrø, shichimi, frisk lime, hvide ris

- 93 • **rejer** 148 92 • **kylling** 138 94 • **oksekød** 158

katsu

kylling eller grøntsager paneret i panko-rasp, dækket med en aromatisk karrysauce og serveret med ris, pickles og sidesalat

- 71 • **kylling** 145

- 72 • **yasai i sød kartoffel, aubergine, butternut squash (vg)** 135

vegatsu (vg)

seitan med sprød panko rasp, aromatisk karrysauce, hvide ris, sidesalat, syltet rødløg

- 1171 • **regular** 132



75

wagamama

from bowl to soul

wagamama.denmark
 wagamama_dk

tilbehør gør dit måltid endnu bedre

- 300 • **ris (vg)** 22
- 301 • **nudler** 22
- 303 • **chili (vg)** 12

- 305 • **te-farvet æg (v)** 15

- 306 • **kimchee** 20
spicy fermenteret kål + radise med hvidløg, indeholder fisk + skaldyr

single use
for your safety

DK-REDUCED 0520-01



89

wagamama

juice

friskpresset, serveret på bestilling

lille 46 **stor** 56

- 01 - **raw** gulerod, agurk, tomat, appelsin, æble
- 02 - **fruit** æble, appelsin, passionsfrugt
- 04 - **carrot** (vg) med ingefær
- 10 - **tropical** mango, æble, appelsin
- 11 - **positive** (vg) ananas, lime, spinat, agurk, æble
- 14 - **power** (vg) spinat, æble, frisk ingefær



læskedrikke (vg)

- 701 | 703 - **vand u/ brus** 1/2 ltr 25 | 1 ltr 35
- 702 | 704 - **vand m/ brus** 1/2 ltr 25 | 1 ltr 35
- 705 | 706 - **pepsi / pepsi max** small 38 | large 48
- 708 - **faxe kondi** small 38 | large 48
- 709 - **mirinda** small 38 | large 48
- 707 - **ginger beer** 40
- 714 - **hyldeblomst** 39
- 715 - **citrus + ingefær** 39
- 730 - **iste med fersken** 38



øl (vg)

dansk fadøl og asiatiske kvalitets øl.
en stor flaske perfekt til at dele

- 601 | 602 - **pilsner (fadøl) øko** 30 cl 40 | 50 cl 52
- 610 | 611 - **classic (fadøl) øko** 30 cl 43 | 50 cl 55
- 607 - **schlitz new england ipa (fadøl)** 40 cl 60
- 614 - **schlitz mørk mumme (fadøl)** 40 cl 60
- 612 - **sapporo silver can** fl. 65 cl 76
- 604 - **kirin** fl. 33 cl 53
- 605 | 6051 - **tiger beer** fl. 33 cl 56 | fl. 64 cl 80
- 606 - **asahi** fl. 33 cl 56
- 613 - **lucky buddha** fl. 33 cl 51
- 608 - **sapporo silver can black** fl. 65 cl 75
- 609 - **svaneke don't worry 0.5 %** fl. 33 cl 45

drinks

- 513 - **gin + tonic** (vg) 65
- 585 - **vodka, jordbær + rabarber** (vg) 65
- 586 - **gin, hyldeblomst + ingefær** (vg) 65

vin

hvidvin

- 404 | 403 - **villa di mare pinot grigio øko** | italien fl. 220 | gl 55
- 435 | 436 - **castillo de jumilla** (vg) | spanien fl. 245 | gl 65
- 406 | 405 - **scotto chadonnay** | italien fl. 325

rødvin

- 417 | 416 - **villa di mare rosso øko** | italien fl. 220 | gl 55
- 439 | 440 - **castillo de jumilla tempranillo** (vg) | spanien fl. 245 | gl 65
- 419 | 418 - **scotto zinfandel** | californien fl. 325

rosévin

- 437 | 438 - **castillo de jumilla rosado** (vg) | spanien fl. 255 | gl 65

mousserende

- 433 - **nanci carol cava brut** | spanien fl. 275

blommevin

- 506 - **choya umeshu (sen)** gl. 69

saké

- 505 - **masumi junmai ginjo** 150 ml. 139

kaffe

- 801 - **espresso** 25
- 802 - **americano** 25
- 803 - **cappuccino** 25
- 804 - **latte** 36

hot drinks

lune drikke til sjælen

- 713 - **grøn te gratis**
- 761 - **english breakfast** 26
- 762 - **earl grey** 26
- 763 - **pebermynte** 26
- 764 - **citron og ingefær** 26
- 765 - **lakrids og mynte** 26
- 770 - **blomstrende jasmin** 42
- 745 - **varm chokolade** 36



dessert

søde desserter med inspiration
fra asiens mange smage

- 131 - **hvid chokolade og ingefær cheesecake (v)** 65
serveret med chili toffee + ingefærsauce
- 144 - **chokoladekage (v)** 68
lag af chokoladekage, chokolade- og hasselnøddeparfait,
serveret med vaniljeis

is

kolde forfriskninger til sanserne,
et udvalg af is og sorbet som renser sindet

- 140 - **kokos reika (v)** 58
toppet med kokosflager og mango sauce
- 126 - **yuzu (v)** 55
serveret med frisk mynte
- 127 - **vietnamesisk kaffe (v)** 55
serveret med chokoladesauce
og karamelliseret sesamfrø
- 128 - **saltet karamel (v)** 55
serveret med karamelliseret sesamfrø
og en chili toffee + ingefærsauce

sorbet

- 122 - **pink guava og passionsfrugt (v)** 55
serveret med frisk mynte
- 123 - **citrongræs og lime (v)** 55
serveret med frisk mynte

bemærk venligst

vores retter er tilberedt i områder hvor der findes ingredienser indeholdende allergener. vi kan derfor ikke garantere at vores retter er 100% fri for disse ingredienser selvom vi gør os umage for at fjerne små ben og skaller fra vores retter, så er der en lille risiko for at de kan findes i retten

fødevarerallergi og -intolerance

hvis du har en fødevarerallergi eller er særlig sensitiv overfor nogle fødevarer så giv endelig din tjener besked inden du bestiller din mad. din tjener kan vejlede dig til de retter der passer bedst til dine behov



131



144



140



122

wagamama

from bowl to soul

f wagamama.denmark
i wagamama_dk