



from bowl to soul



in 1992 werd het eerste wagamama restaurant geopend. bij wagamama serveren we soulfood geïnspireerd op de modern aziatische keuken.

ons menu is geïnspireerd op het beste wat de aziatische keuken te bieden heeft. van de ramenrestaurants in japan tot de kantines in korea en de foodmarkten in thailand. we experimenteren met smaak en textuur en onze bowls zitten boordevol smaak, zijn voedzaam en bevredigend. omdat we geloven dat écht goed en lekker eten het leven een stukje mooier maakt. we zien eten niet alleen als voeding maar ook als datgene wat je dag opfleurt en waar je naar uitkijkt na een lange dag. samen eten is een gezamenlijk moment van vreugde met degenen van wie we houden. en de brandstof die ons energiek en betrokken houdt in het leven daarom hebben we het onze missie gemaakt om voedzame, verse bowls te maken die je een lekker gevoel geven. **from bowl to soul**



desserts

altijd ruimte voor een toetje. deze keer met een frisse twist + de unieke smaken van azië

161 white chocolate + ginger cheesecake (v) 6.95
een romige cheesecake met een biscuitbodem en een pittige gember twist, besprenkeld met een rijke chili toffee saus en bestrooid met gember poedersuiker

160 chocolate mousse cake 7.95
plantaardige romige chocolade cake

163 yuzu exotique (v) 7.95
kokosnoot en passievruchtencrème, bedekt met fris en citrusachtig yuzu-glazuur. geserveerd met frambozencompote en matcha-poeder



161

ice cream

162 coconut reika ice cream 6.95
drie bolletjes ijs geserveerd met kokosflakes + passievruchtsaus

164 mochi (v) 6.95
chocolade, mango, groene thee of een combinatie van alle drie de smaken van ons mochi ijs. kleine bolletjes ijs gewikkeld in een laagje kleefrijst, geserveerd met chocoladesaus

/ **chocolade**
/ **mango**
/ **groene thee**

warme dranken

sluit je maaltijd af met een lekker drankje

thee

798 verse gember 3.95
799 verse munt 3.95
800 kies je smaak 3.5

/ **english**
/ **earl grey**
/ **rode vruchten**
/ **rooibos**
/ **citroen**
/ **jasmijn**
/ **kamille**

koffie

801 koffie 3.5
802 espresso 3.5
803 cappuccino 3.95
804 café latte 3.95
805 dubbele espresso 4.5
806 espresso macchiato 3.75

741 warme chocolade melk 3.95

slagroom + 0.5



162



wagamama

bijgerechten + delen

gestoomd, gewikkeld, gevouwen, gespiesd.
geniet van onze kleine gerechten. vol
van smaak + perfect om te delen



gestoomde bao buns

twee luchtige aziatische boa broodjes met jouw keuze vulling

116 korean barbecue beef € 8.95
langzaam gegaarde, malse rundvleesborst van de barbecue met rode ui, vers ingemaakte aziatische sla + sriracha mayonaise

117 mixed mushrooms 8.5
gemengde paddenstoelen met krokante aubergine in panko-coating + romige vegan mayonaise, gegarneerd met koriander

onze beroemde gyoza

vijf smaakvolle dumplings, geserveerd met
een lekker sausje om in te dippen

100 kip 8.5
gestoomd en geserveerd met een chili, soja + sesam dipsaus

101 yasai i groente 8.5
gestoomde groene gyoza met een gekruide azijn dipsaus

99 eend € 8.95
krokant gebakken en geserveerd met een
zoete kersen hoisin dipsaus



107

104



de klassiekers...

104 edamame, your way 6.95
haal ze uit de peul + geniet zout / chilipeper + knoflookzout

106 bang bang cauliflower € 7.95
krokante bloemkool bedekt met onze pittige firecracker saus met rode + lente ui, afgemaakt met verse gember + koriander

103 ebi katsu 8.95
gepelde garnalen bedekt met krokante panko, gegarneerd met verse koriander, chilipeper + verse limoen, geserveerd met chili-knoflook dipsaus

108 chicken yakitori € 8.95
vier gemarineerde kipspiesjes, gelakt met een zoete misosaus, gegarneerd met lente-uitjes + sesamzaadjes

107 bang bang prawns € 8.95
krokante garnalen omhuld met een pittige firecracker mayonaise, afgemaakt met lente-ui, chili en verse limoen

112 kokopanko aubergine (v) 5.95
krokant + pittig panko-gecoat gebakken aubergine, met een kokosnoot, chili + limoen zout rub, gegarneerd met koriander + geserveerd met een sriracha-mayonaise om in te dippen

om te ontdekken...

109 chilli squid € 8.95
onze iconische krokant gebakken inktvis gecoat in shichimi kruiden, geserveerd met een chili + koriander dipsaus

111 wok-fried greens 7.95
knapperige bimi, fijne boontjes en peultjes, gewokt in een smaakvolle knoflook + sojasaus



220

ramen

slurp de noedels, nip van de bouillon, onze stevige
bowls zijn gevuld met proteïnen + verse groenten

nieuw tom yum

een thais geïnspireerde zoete en pittige soep met kokos en citroengras, rijstnoedels met daarop champignons, rode + lente-ui, cherry tomaatjes en taugé, gegarneerd met koriander + munt

36 garnaal 18.95 **34 kip** 18.95 **35 yasai i paddenstoelen** 17.95

tantanmen

ramen noodles ondergedompeld in een extra rijke kippenbouillon, gegarneerd met menma, kimchee + een half thee-ei, gegarneerd met lente-ui, koriander + chili-olie

26 rundvlees 18.95 **27 kip** 18.95

20 grilled chicken 17.95

gemarineerde kipfilet, ramen noodles geserveerd in een rijke kipbouillon met dashi + miso, menma + een lente uien garnituur + seizoensgroenten.

29 shirodashi pork belly 18.95

langzaam gegaard buikspek, ramen noedels geserveerd in een rijke kippenbouillon met dashi + miso gegarneerd met wakame, menma + lente-ui, seizoensgroenten + een half thee-ei

21 kare burosu € 17.5

shichimi-omhulde silk tofu, udon noedels in een curry-groentebouillon, afgemaakt met gewokte gemengde champignons, seizoensgroenten, geraspte wortelen en een chilli + koriander garnituur

kare lomen

udon noedels in een geurige kokossaus met chili, gegarneerd met taugé, komkommer, koriander en een partje verse limoen

39 garnaal 18.95 **37 kip** 18.95 **38 tofu** 18.5

kies je bouillon

licht groente (vg) of kip

pittig groente (vg) of kip met chili

rijk gereduceerde chilli kippenbouillon met dashi + pittige miso



242



79

donburi

een bowl vol passie, boordevol smaakvolle proteïnen
+ groenten op een bedje van gestoomde rijst

gochujang rice bowl

naar keuze kip of silky tofu omhuld met een pittige gochujang saus met bok choy, ingemaakte komkommer, uiensla + rode ui, geserveerd op een bedje van kleverige witte rijst, afgewerkt met lente-ui, gesneden rode chilipeper bestrooid met sesamzaadjes + rode peperpoeder

79 kip 16.45 **80 silken tofu** 15.95

73 grilled duck € 20.95

malse eend in een zoete + pittige teriyakisaus op een bedje van kleverige witte rijst, geserveerd met gesnipperde wortelen, peultjes, zoete aardappel, komkommer en rode + lente ui, gegarneerd met een gebakken ei, geserveerd met kimchee

teriyaki

rundvlees of kip naar keuze bedekt met teriyakisaus op een bedje van kleverige witte rijst, geraspte worteltjes, seizoengroenten + lente-ui, bestrooid met sesamzaadjes en geserveerd met kimchee

69 rundvlees 19.95 **70 kip** 18.95

kies je rijst

witte kleefrijst (vg) gestoomd

wit (vg) gestoomd

volkoren (vg) gestoomd

soulful bowls

een verzameling van lekkere bowls

koyo bowls

een bowl met een combinatie van proteïnen naar keuze met een kleverige rode chili + misosaus, geserveerd op een bedje van gemengde bladeren, rode biet, wortel, komkommer, mool, rode radijs + edamame bonen, gegarneerd met knapperige zonnebloempittenbros, koriander en een romige witte miso + mosterd dressing aan de zijkant

240 kip + gekaramelliseerde ui 16.95 **242 zalm** € 18.95



58

teppanyaki

noedels gebakken op de grill, snel gewokt zodat de
noedels zacht zijn en de groenten knapperig blijven

bulgogi

teppan noedels, sesam + bulgogi saus, lenteui, kimchee, half thee-ei, koriander

57 biefstuk 20.95 **58 kip** 19.95 **59 buikspek** 19.95

pad thai

rijstnoedels gekookt in amai saus met ei, taugé, prei, chili en rode + lente ui, afgemaakt met gebakken uitjes, munt, koriander + een partje verse limoen

46 kip + garnaal 18.95

47 yasai i tofu (v) 17.95

1147 yasai i tofu 17.95
zonder ei

yaki soba

teppan noedels, ei, paprika, taugé, witte + lente ui, gebakken uitjes, ingemaakte gember, sesamzaadjes

40 kip + garnaal 17.95

41 yasai i paddenstoelen (v) 17.05

1141 yasai i paddenstoelen 17.05
zonder ei, kies tussen rijst of udon noodles

42 yaki udon 18.95

udon-noedels, kip, garnalen, chikuwa, ei, kerrieolie, taugé, prei, champignons + paprika, gegarneerd met knapperig gebakken uitjes en ingelegde gember, sesamzaadjes

kies je noedel

teppan (v) dun, bevat tarwe + ei

udon (vg) dik, bevat tarwe

rijst noedels (vg) dun + plat

extras

307 kimchee 2

302 chili pepers 1

306 in thee gemarineerd ei (v) 2

309 chili pasta 1

308 gebakken ei (v) 2

305 japanese pickles 1

allergieën + intoleranties als je een voedselallergie of -intolerantie hebt, of als je hulp nodig hebt bij het raadplegen van onze allergeneninformatie, laat dit dan bij elk bezoek aan het restaurant weten voordat je bestelt, de dienstdoende manager zal je bestelling persoonlijk opnemen en serveren, terwijl de keukenmanager je eten persoonlijk zal bereiden zoals jij dat wilt. Hoewel we er alles aan doen om kruisbesmetting te voorkomen, kunnen we niet garanderen dat uw gerecht vrij is van allergene ingrediënten, omdat ons eten en drinken wordt bereid in drukke keukens waar kruisbesmetting kan plaatsvinden. in onze menubeschrijvingen staan niet alle ingrediënten vermeld.

we hebben een speciaal kindvriendelijk menu voor onze kleintjes