



from bowl to soul

since we first opened our doors in 1992, wagamama has been an eating house for the soul, serving up balanced bowls of modern asian soul food to our communal benches

our menu takes inspiration from across asia. from japan's ramen shops, to korea's canteens, and thailand's night markets. experimenting with flavour and texture, our bowls are flavour-packed, nutritious and satisfying. because we believe in **positive eating for positive living**. seeing food as nourishment. energy. the thing that punctuates your day, and what you look forward to after a long one. food is a shared moment of joy with the ones we love. and the fuel that keeps us energised and engaged in life

that's why we made it our mission to create nutritious, fresh bowls that leave you feeling rejuvenated, optimistic + restored. allowing you to nourish yourself completely. **from bowl to soul**



og for at afslutte...

altid plads til dessert. denne gang med et frisk twist
+ Asiens unikke smag

139 æble og kanel 69

fem dybstege gyøza fyldt med søde æbler og kanel. drysset med

kanelstukker og serveret med en kugle vanilleis pyntet med frisk mynte

130 hvid chokolade + ingefær cheesecake (v) 80

en cremet cheesecake på en kiksebund + ingefær, toppet med karamelsauce og drysset med ingefær flormelis

144 chokoladekage 78

chokoladekage serveret med vegansk vanilleis

138 bao nut + ice cream 69

Spred stegt bao-bun vendt i sukker serveret med saltet karamelis og karamelsauce, pyntet med frisk mynte



is + sorbet

140 coconut reika ice cream (v) 75

kokos-is toppet med mangosauce og kokosflager

125 chocolate ice cream (v) 65

serveret med en chokoladesauce

122 citron sorbet 70

med frisk mynte

123 mango sorbet 70

med frisk mynte



144

varme drikke

te

713 green tea free

761 english breakfast 36

762 earl grey 36

763 peppermint 36

764 lemon and ginger 36

kaffe

801 espresso 36

805 double espresso 40

802 americano 36

803 cappuccino 46

804 latte 46

745 varm chokolade 40



138

wagamama



sides + sharing

dampet, pakket, foldet eller på spyd. nyd vores sides, smagsfulde og gode til at dele



115



klassikerne

bao

to luftige asiatiske boller med dit valg af fyld

113 koreansk barbecue oksekød 80
mørkt oksekødbryst med rødløg, syltet asiatisk slaw + sriracha vegansk mayo

115 langtidstegt flæsk 80
langtidstegt flæsk, æble paneret i panko-rasp, sriracha + vegansk mayo. toppet med koriander

klassikerne

27 chicken yakitori 88
fire marinerede kyllingspyd, glaseret med en krydret teriyakisauce. pyntet med forårslog

107 chilli squid 90
vores ikoniske sprødtækte blæksprutte, med shichimi-krydderi. serveret med en chili + koriander dipsauce

104 edamamme 62
sojabønner med salt eller chili/hvidløgssalt

110 bang bang cauliflower 69
sprødtægt blomkål vendt i en spicy firecracker sauce, serveret med rød + forårslog. toppet med frisk ingefær + koriander

103 ebi katsu 85
sprødtægte rejer i panko-rasp. serveret med en krydret chili og hvidløgsauce. toppet med chili, koriander og frisk lime

106 wok-fried greens 72
sprød broccoli, fine bønner + mangetout. vendt i en smagsfuld hvidløg + sojasauce



104



100

(v) vegetarisk (vg) vegansk (ny) ny
fortræksmed forfriskende kan indeholde skaller eller småben

curry

vores karry retter kan være milde, spicy og fuld af smag

coconut kare

Fyldig ret med et strejf af citrus og chili. sprød broccoli, fine bønner og squash. Hvidris. serveret med asiatisk slaw, ærteskud og lime

67 hoki fisk 169 **65 marinert kylling** 169
63 butternut squash 159

raisukaree

aromatisk, citrus kokosauce, mangetout, rød + grøn peberfrugt og rød + forårslog. serveret med hvide ris, chili, koriander, sesamfrø + frisk lime

79 rejer 162 **75 kylling** 162 **76 tofu** 160

firecracker

kraftig + stærk sauce med mangetout, rød + grøn peberfrugt, hvid + forårslog og spicy røde chilier. serveret med hvide ris, sesamfrø, shichimi + frisk lime

92 kylling 160 **94 oksefilet** 185

vegatsu

plantebasert tofu + sojaprotein paneret i panko-rasp med hvide ris + aromatisk katsu karysauce. serveret med salat + syrligt rødløg

chicken katsu

paneret kyllingbryst i sprød panko-rasp, med hvide ris + aromatisk katsu karysauce. serveret med salat + japanske pickles

tilpas dine ris
sticky white (vg) dampede / **white** (vg) dampede



71

ramen

slurp nudlerne. nyd vores sunde og lækkre rammen toppet med protein + friske grøntsager

gyoza ramen

nudler, grøntsagsbouillon, ristet bok choi, halvt te-farvet æg, chili sambal pasta, koriander, forårslog, chili olie, gyoza sauce

37 kylling 152
med ramen nudler + halvt te-farvet æg

29 and 158
med ramen nudler + halvt te-farvet æg

21 yasai i vegetable 152
med udon nudler + uden æg

56 kylling 148
58 silken tofu 148

tom yum

thai inspireret såd og syrlig suppe med kokos og citrongræs. risnudler toppet med svampe, rød + forårslog, små tomater og bønnespirer. pyntet med koriander + mynte

221 rejer 162 **220 kylling** 162 **222 yasai mushroom** 162

shirodashi pork belly

langtidsstegt flæsk marinert i koreansk barbecue-sauce + ramen nudler i en kyllingbouillon med dashi + miso. toppet med sæsonens grønt menma, wakame + et halvt te-farvet æg.

31 tantanmen
vælg dit protein + ramen nudler i en ekstra fyldig kyllingebouillon serveret med memma, kimchee + et halvt te-farvet æg. toppet med forårslog, koriander + chili olive

30 oksekødsbryst 158 **32 kylling** 148

33 yasai i mushroom (v) 155
grøntsagsbouillon

20 grilled chicken 147
marineret kyllingebryst + ramen nudler serveret i en fyldig kyllingebouillon med dashi + miso. toppet med sæsonens menma + forårslog

22 grilled duck 170
mørkt, andelår strimlet drysset med citrus ponzu sauce serveret på nudler i en grøntsagsbouillon. toppet med chili, sæsonens og koriander

23 kare burosu 170
shichimi-dækket silke豆腐 + udonnaudler i en karry grøntsagsbouillon. med grillede blandede svampe, sæsonens, gulerødder toppet med chili + koriander

tilpas din bouillon

let vegetarisk (vg) eller kylling
krydret vegetarisk (vg) eller kylling med chili sauce
kraftig reduceret kyllingebouillon med dashi + miso



donburi

en skål fuld af sjæl. smagspræget protein + grøntsager på en bund af dampende ris

gochujang rice bowl

vælg mellem kylling eller silke豆腐 som er krydret med gochujang sauce, bok choi, syltet agurk + slaw + rødløg. serveret på en bund af hvide ris. toppet med forårslog, skærte rød chili, sesamfrø + rød peber pulver

69 kylling 148 **58 silken tofu** 148

teriyaki

vælg mellem oksekød eller kylling. teriyaki sauce på en bund af hvide ris, gulerødder, sæsongrønt + forårslog. drysset med sesamfrø og serveret med en side af kimchee

69 oksekødsbryst 159 **70 kylling** 145

tilpas dine ris
sticky white (vg) dampede / **white** (vg) dampede



teppanyaki

sydende nudler fra grillen. vendt så hurtigt så nudlerne er bløde og grøntsagerne forbliver sprøde

teriyaki soba

soba nudler + teriyaki sauce og karryolie med mangetout, bok choi, rød + forårslog, chili + bønnespirer. toppet med koriander + et drys sesamfrø

45 oksefilet 185 **46 laks** 185

firecracker prawn soba

tynde nudler i en krydret firecracker sauce med rejer, rød + grøn peber, mangetout, forårslog og bønnespirer. toppet med stegte log + koriander

pad thai

risnudler + amai sauce med æg, bønnespirer, porrer, chili og rød + forårslog. toppet med stegte log, mynte, koriander + en frisk lime

46 kylling 158 **47 yasai i tofu** (v) 155
114 yasai i tofu 155
tilberedt uden æg, så er retten vegansk

ginger chicken udon

tykke nudler med marinert kylling, æg, mangetout, chili, bønnespirer og rød + forårslog. toppet med syltet ingefær + frisk koriander

yaki soba

soba nudler, æg, peberfrugt, bønnespirer, hvid + forårslog, stegte log, syltet ingefær, sesamfrø

kylling + rejer

yasai i mushroom

vælg mellem udon eller risnudler + fjernt ægget, så er retten vegansk

salater

salater

wagamama-måden. let, levende, nærende

warm chilli salad

rød peberfrugt, mangetout, mørstegte broccoli og rødløg + baby perle salat. rød chilsauce og pyntet med forårslog + stegte skalotteløg

66 kylling 145

63 yasai i tofu + grøntsag 145

tilpas dine nudler

soba (v) tynde, indeholder hvede + æg

udon (vg) tykke, indeholder hvede

risnudler (vg) tynde + flade

extras

kimchee

25 krydret fermenteret kål + radise med hvidløg

te+farvet æg

25 (v)

chili

30

katsu curry sauce

25 krydret fermenteret kål + radise med hvidløg

firecracker sauce

25

raisukatsu sauce

25

fødevareallergi og -intolerance hvis du har en fødevareallergi eller er særlig sensitiv overfor nogle fødevarer så give endelig din tjenere besked inden du bestiller din mad. din tjenere kan vejlede dig til de retter der passer bedst til dine behov. 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

vi har en børnevenlig menu tilgængelig, som er perfekt til vores små nudlere