

food
is life

for over 30 years we've been serving up big, bold pan-asian flavours across the globe. our food is inspired by the vibrant dishes of asia, but always with our own **playful twists** and **fresh takes**. from open to close, our chefs are busy in our open kitchens, cooking every dish to order so it's always **hot, fresh and full of flavour**

from iconic katsu curry to aromatic thai basil chicken or sweet + sticky hot honey chicken, there's always something new to discover. pull up a bench, grab your chopsticks and **dig in**



og for at afslutte...

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

139 æble og kanel gyoza (v) 69

fem dybstegte gyoza fyldt med søde æbler og kanel. drysset med kanelsukker og serveret med en kugle vaniljeis pyntet med frisk mynte

131 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 vaniljeis

138 bao nut + ice cream (v) 69

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



131

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 with fresh mint



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

bao

to luftige asiatiske boller med dit valg af fyld

113 **koreansk barbecue oksekød** **80**
mørt oksekødbryst med rødøg, syltet asiatisk slaw + sriracha vegansk mayo

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



207

klassikerne

ny **hot honey fried chicken**

spredstegt kylling vendt i krydret honning. serveres med pickles og zesty vegansk mayo

209 **firecracker** **95** **207** **yuzu** **95**

96 **lollipop prawn kushiyaki** **95**

tre spyd med grillede rejer marineret i citrongræs + chili. serveret med karamelliseret lime

121 **bang bang prawns** **95**

sprøde rejer dækket med en spicy firecracker mayo. toppet med forårsløg, chili og frisk lime

klassikerne

27 **chicken yakitori** **90**

fire marinerede kyllingespyd, glaseret med en krydret teriyakisauce. pyntet med forårsløg

107 **chilli squid** **90**

vores ikoniske sprødstegte blæksprutte. med shichimi-krydderi. serveret med en chili + koriander dipsauce

104 **edamamme** **65**

sojabønner med salt eller chili/hvidøgssalt

110 **bang bang cauliflower** **70**

spredstegt blomkål vendt i en spicy firecracker sauce, serveret med rød + forårsløg. toppet med frisk ingefær + koriander

103 **ebi katsu** **85**

spredstegte rejer i panko-rasp. serveret med en krydret chili og hvidøgssauce. toppet med chili, koriander og frisk lime

106 **wok-fried greens** **70**

spred broccoli, fine bønner + mangetout. vendt i en smagsfuld hvidøg + sojasauce



121



100

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



26

ramen

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

ny **khao soi**

udon nudler fyldig og cremet kokosbouillon. sennep, grønt, rødøg, chili og koriander, garneret med stegte risnudler, et drys rød peber og frisk lime

26 **kylling + rejer** **165**

28 **spred tofu** **160**

gyoza ramen

gyoza serveret med i en fylding grøntsagsbouillon, ramen-nudler, ristet bok choy og chili paste. toppet med et halvt te-farvet æg, forårsløg, koriander og chiliolie.

37 **kylling** **155**

29 **and** **160**

tom yum

thai inspireret sød og syrlig suppe med kokos og citrongræs. risnudler toppet med svampe, rød + forårsløg, små tomater og bønsnespirer. pyntet med koriander + mynte

221 **rejer** **165** **220** **kylling** **165** **222** **yasai mushroom** **165**

31 **shirodashi pork belly** **160**

langtidsstegt flæsk marineret i koreansk barbecuesauce + ramen nudler i en kyllingbouillon med dashi + miso. toppet med sæsones grønt menma, wakame + et halvt te-farvet æg

30 **tantanmen oksekødsbryst** **160**

langtidsstegt koreansk barbecue-oksebryst og ramen-nudler.fyldig kyllingebouillon. toppet med menma, kimchi og et halvt te-farvet æg. garneret med forårsløg, koriander og chiliolie

20 **grilled chicken** **145**

marineret kyllingebryst + ramen nudler serveret i en fyldig kyllingbouillon med dashi + miso. toppet med sæsongrønt, menma + forårsløg

22 **grilled duck** **170**

mørt, andelår strimler drysset med citrus ponzu sauce serveret på nudler i en grøntsagsbouillon. toppet med chili, sæsongrønt og koriander

23 **kare burosu** **170**

shichimi-dækket silketofu + udonnudler i en karry grøntsagsbouillon. med grillede blandede svampe, sæsongrønt, gulerødder toppet med chili + koriander

tilpas din bouillon

let vegetarisk (vg) eller kylling

krydret vegetarisk (vg) eller kylling med chilli sauce

kraftig reduceret kyllingbouillon med dashi + miso



80

donburi

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

80 **ny** **thai basil chicken** **160**

Inspireret af den aromatiske thailandske ret, pad kraprow. mør kylling stegt med thailandsk basilikum, peberfrugter og fine bønner vendt i en sød og velsmagende amai-sauce. serveret på en bund af ris og toppet med et spejlæg. et drys rød peber pulver og koriander

gochujang rice bowl

vælg mellem kylling eller silketofu som er krydret med gochujang sauce, bok choy, syltet agurk + slaw + rødøg. serveret på en bund af hvide ris. toppet med foråret løg, skåret rød chili, sesamfrø + rød peber pulver

56 **kylling** **150**

58 **silken tofu** **150**

teriyaki

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

69 **oksekødsbryst** **160**

70 **kylling** **145**

tilpas dine ris

sticky white (vg) dampede / **white** (vg) dampede

salater

wagamama-måden. let, levende, nærende

sød chilli salad

salat, rød peber, sukkerærter. broccoli + rødøg i krydret tamarisauce. stegte skalotteløg

66 **kylling** **145**

64 **yasai i tofu + grøntsag** **145**

extras

307 **kimchee** **25**

krydret fermenteret kål + radise med hvidøg

306 **te+farvet æg** (v) **25**

303 **chili** **30**

309 **katsu curry sauce** **25**

308 **firecracker sauce** **25**

310 **raisukatsu sauce** **25**

300 **ris** **25**

301 **nudler** **25**



65

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. Hvideris. serveret med asiatisk slaw, ærteskud og lime

67 **hoki**

fish **170**

65 **marineret**

kylling **170**

63 **butternut**

squash **160**

raisukaree

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

79 **rejer** **165**

75 **kylling** **165**

76 **tofu** **160**

firecracker

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

92 **kylling** **160**

94 **oksefilet** **195**

91 **tofu** **160**

1171 **vegatsu** **165**

plantebaseret. tofu + sojaprotein paneret i panko-rasp med hvide ris + aromatisk katsu karrysauce. serveret med salat + syltede rødøg

71 **chicken katsu** **165**

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

tilpas dine ris

sticky white (vg) dampede / **white** (vg) dampede



71



45

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 choy, rød + forårsløg, chili + bønsnespirer. toppet med koriander + et drys sesamfrø

45 **oksefilet** **195**

46 **laks** **195**

786 **firecracker prawn soba** **150**

tynde nudler i en krydret firecracker sauce med rejer, rød + grøn peber, mangetout, forårsløg og bønsnespirer. toppet med stegte løg + koriander

pad thai

risnudler + amai sauce med æg, bønsnespirer, porrer, chili og rød + forårsløg. toppet med stegte løg, mynte, koriander + en frisk lime

48 **kylling**

+rejer **160**

47 **yasai i**

tofu (v) **155**

1147 **yasai i tofu** **155**

tilberedt uden æg,

så er retten vegansk

44 **ginger chicken udon** **150**

tykke nudler med marineret kylling, æg, mangetout, chili, bønsnespirer og rød + forårsløg. toppet med syltet ingefær + frisk koriander

yaki soba

soba nudler. æg. peberfrugt. bønsnespirer. hvid + forårsløg.stegte løg. syltet ingefær. sesamfrø

40 **kylling + rejer** **150**

41 **yasai i mushroom** (v) **150**

1141 **yasai i mushroom** **150**

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

tilpas dine nudler

soba (v) tynde, indeholder hvede + æg

udon (vg) tykke, indeholder hvede

risnudler (vg) tynde + flade

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. 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