



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.
dryset med kanel sukker 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 dryset 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 karamellis 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 oksekodbryst 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

klassikerne

ny **hot honey fried chicken**
sprødstegt 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
sprødstegt blomkål vendt i en spicy firecracker sauce, serveret med rød + forårsløg. toppet med frisk ingefær + koriander

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

106 **wok-fried greens** 70
sprød broccoli, fine bønner + mangetout. vendt i en smagsfuld hvidøg + sojasauce



121



100



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** **sprød 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 bønnesperir. 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 buros** 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 kats** 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 + bønnesperir. toppet med koriander + et drys sesamfrø

45 **oksefilet** 195 **46** **laks** 195

796 **firecracker prawn soba** 150
tynde nudler i en krydret firecracker sauce med rejer, rød + grøn peber, mangetout, forårsløg og bønnesperir. toppet med stegte løg + koriander

pad thai
risnudler + amai sauce med æg, bønnesperir, 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, bønnesperir og rød + forårsløg. toppet med syltet ingefær + frisk koriander

yaki soba
soba nudler. æg. peberfrugt. bønnesperir. 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