

## färskpressade juicer (vg)

färskpressade på beställning, bara för dig

**mellan 49 kr stor 59 kr**

01 | **repair**

grönkål, äpple, lime och päron

06 | **super green**

äpple, mynta, selleri och lime

02 | **fruit**

äpple, apelsin och passionfrukt

07 | **clean green**

kiwi, avocado och äpple

03 | **power**

spenat, äpple och ingefära

08 | **tropical**

mango, äpple och apelsin

04 | **carrot**

morot och färsk ingefära

11 | **positive**

ananas, lime, spenat, gurka och äpple

05 | **blueberry spice**

blåbär, äpple, morot och ingefära

## öl (vg)

604 | **asahi**

79 kr

612 | **kirin ichiban** new

69 kr

## vin (vg)

### rött

461 | 462 | **torre del falasco corvina igt** | verona, italien

glas **89 kr** flaska **357 kr**

### vitt

451 | 452 | **torre del falasco garganega igt** | verona, italien

glas **89 kr** flaska **357 kr**

### mousserande

483 | 484 | **prosecco treviso brut doc** | italien (eko)

glas **98 kr** flaska **392 kr**

## gin och tonic (vg)

510 | **jinzu fever**

79 kr

jinzu, en gin med inspiration från japan infuserad med körsbärsblommor, yuzu och saké. serveras med fever-tree tonic, citron och rosépeppar

## läsk och vatten (vg) te (vg)

702 | **loka**

32 kr

713 | **earl grey**

35 kr

705 | **coca cola**

35 kr

713 | **roisboos**

35 kr

706 | **coca cola zero**

35 kr

711 | **grönt te**

gratis

707 | **fanta**

35 kr

707 | **fanta lemon**

35 kr

707 | **sprite**

35 kr

## kost- och allergiinfo

om du är allergisk, intolerant eller överkänslig mot någon typ av livsmedel, informera alltid vår serveringspersonal vid ankomsten till restaurangen så kan de föreslå de bästa rätterna för dig

var vänlig observera att våra rätter tillagas i områden där det finns ingredienser som innehåller allergener och vi kan därför inte garantera dig att rätterna är 100 % fria från dessa ingredienser. vill du veta exakt vad maten innehåller, så berättar vår personal gärna mer

vg\_se\_oct19

wagamama



vegan +  
vegetarian

detta är vår veganska + vegetariska meny

den har utformats med tanken att köttfritt inte bör innebära smakfritt

berätta för oss vad du tycker



@wagamama.sweden

# vegetariskt

## sidorätter

### 111 | **bang bang cauliflower** (v)

krispigt friterad blomkål med rödlök, vårlök och het firecrackersås. garneras med färsk ingefära och koriander



59 kr

### 116 | **svampmix och pankofriterad aubergine hirata steamed bun** (v)

två små ångkokta fluffiga asiatiska bröd, serveras med japansk majonnäs och koriander

65 kr

116

## varmrätter

### 41 | **yasai yaki soba** (v)

sobanudlar med ägg, svamp, böngroddar, paprika, lök och vårlök. garneras med friterad schalottenlök, picklad ingefära och sesamfrön

129 kr

### 47 | **yasai pad thai** (v)

teppanstekta risnudlar i amaisås, tofu, böngroddar, purjolök, salladslök, vitlök, ingefära, mynta, chili, ägg koriander, friterad schalottenlök och lime

149 kr



41

## desserter

### 18 | **coconut reika ice cream** (v)

kokosglass toppad med kokosflingor och passionfruktsås

45 kr

### 191 | **chocolate and shichimi ice cream** (v)

serveras med chokladsås och karamelliserad sesam

45 kr

### 13 | **sweet onigiri** (v)

friterad bollar av japanskt ris rullande i rostad kokos. serveras med passionfruktsås

55 kr

### 17 | **banana katsu** (v)

pankofriterad banan med salt karamellglass, chilikola- och ingefärsås

75 kr



17

## extra

### 110 | **miso soppa med pickles** (vg)

303 | **färskas chillies** (vg)

304 | **japanska pickles** (vg)

307 | **tekockt ägg** (v)

32 kr

16 kr

16 kr

16 kr

(vg) | veganskt

(v) | vegetariskt

🥜 | innehåller nötter

# veganskt

## sidorätter

### 11104 | **edamame** (vg)

ångade gröna sojaböner. välj mellan salt eller chili- och vitlökssalt

59 kr

### 11106 | **wok-fried greens** (vg)

broccoli och bok choy med smak av soja och vitlök

59 kr

### 11101 | **yasai gyoza** (vg)

fem ångkokta och grillade dumpling fyllda med grönsaker. serveras med en dipsås

75 kr

11101



### 11109 | **raw salad** (vg)

sallad med soja bönor, morot, rödlök, cocktaltomater, sjögräs och inlagd rättika. toppad med friterad schalottenlök och wagamamas egen dressing

59 kr

## varmrätter

### 1138 | **yasai itame** (vg)

risnudlar i en het soppa med smak av kokosmjölk och citrongräs. serveras med wokade böngroddar, rödlök, vårlök, bok choy, paprika och svamp. garneras med koriander, chili och lime

149 kr

### 1123 | **kare burosu ramen** (vg)

shichimitäckt silkestofu och grillad svamp på en bädd av udonnudlar i en grönsaksbuljong med curry. toppad med ärtskott, morot, chili och koriander

189 kr

### 1147 | **yasai pad thai** (vg)

teppanstekta risnudlar i amaisås, tofu, böngroddar, purjolök, salladslök, vitlök, ingefära, mynta, chili, koriander, friterad schalottenlök och lime

149 kr

### 1141 | **yasai yaki soba** (vg)

teppanstekta udon eller risnudlar, svamp, böngroddar, paprika, lök och vårlök. garneras med friterad schalottenlök, picklad ingefära och sesamfrön

129 kr

### 1163 | **warm chilli yasai salad** (vg) 🥜

tofu med wokad paprika, aubergine, sockerärter, broccoli och rödlök på en bädd av gemsallad. serveras med en sweet chilisås. garneras med vårlök och cashewnötter

159 kr

### 1156 | **yasai samla curry** (vg)

kryddig citrongräs och kokosnötscurry med tofu, paprika, shiitake svamp och babyplommatomater. serveras med jasmiris och garneras med salladslök, chili och koriander

159 kr



1123

### 1172 | **yasai katsu curry** (vg)

pankofriterad sötpotatis, aubergine och butternut squash. serveras med currysås, japanskt ris och sallad

159 kr

## desserter

### 1119 | **watermelon sorbet** (vg)

serveras med färsk mynta

45 kr

### 1120 | **mango sorbet** (vg)

serveras med färsk mynta

45 kr

(vg) | veganskt

(v) | vegetariskt

🥜 | innehåller nötter

## fresh juices (vg)

squeezed, pulped and poured fresh for you

regular 49 kr large 59 kr

01 | **repair**

kale, apple, lime and pear

02 | **fruit**

apple, orange and passion fruit

03 | **power**

spinach, apple and ginger

04 | **carrot**

carrot and ginger

05 | **blueberry spice**

blueberry, apple, carrot and ginger

06 | **super green**

apple, mint, celery and lime

07 | **clean green**

kiwi, avocado and apple

08 | **tropical**

mango, apple and orange

11 | **positive**

pineapple, lime, spinach, cucumber and apple

## beer (vg)

604 | **asahi**

79 kr

612 | **kirin ichiban** new

69 kr

## wine (vg)

### red

461 | 462 | **torre del falasco corvina igt** | verona, italy

glass **89 kr** bottle **357 kr**

### white

451 | 452 | **torre del falasco garganega igt** | verona, italy

glass **89 kr** bottle **357 kr**

### sparkling

483 | 484 | **prosecco treviso brut doc** | italy (eco)

glass **98 kr** bottle **392 kr**

## gin and tonic (vg)

510 | **jinzu fever**

79 kr

jinzu, a japanese inspired gin, infused with cherry blossom, yuzu and sake.  
served with fever-tree tonic and garnished with fresh lemon and pink peppercorns

## soft drinks (vg)

702 | **loka**

32 kr

705 | **coca cola**

35 kr

706 | **coca cola zero**

35 kr

707 | **fanta**

35 kr

707 | **fanta lemon**

35 kr

707 | **sprite**

35 kr

## tea (vg)

713 | **earl grey**

35 kr

713 | **roisboos**

35 kr

711 | **green tea**

free

## allergies and intolerances

if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let your server know before you order. they will be able to suggest the best dishes for you

our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present. we cannot guarantee our dishes are 100% free of these ingredients

there are occasions in which our recipes change. it is always best to check with your server before ordering

vg\_eng\_oct19

wagamama



vegan +  
vegetarian

this is our vegan + vegetarian menu

it has been designed around the idea that  
meat free shouldn't mean taste free

let us know what you think



@wagamama.sweden

# vegetarian

## sides

### 111 | **bang bang cauliflower (v)**

crispy, wok-fried cauliflower coated in firecracker sauce. mixed with red and spring onions. garnished with fresh ginger and coriander

59 kr

### 116 | **mixed mushroom and panko aubergine hirata steamed bun (v)**

two small, fluffy asian buns served with japanese mayonnaise and coriander

65 kr



116

## mains

### 41 | **yasai yaki soba (v)**

soba noodles with egg, mushroom, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds

129 kr

### 47 | **yasai pad thai (v)**

rice noodles in an amai sauce with tofu, egg, egg, beansprouts, leeks, chillies and red onion. garnished with fried shallots, coriander and lime

149 kr



41

## desserts

### 18 | **coconut reika ice cream (v)**

topped with coconut flakes and a passion fruit sauce

45 kr

### 191 | **chocolate and shichimi ice cream (v)**

served with a chocolate sauce and caramelised sesame seeds

45 kr

### 13 | **sweet onigiri (v)**

fried balls of sticky rice rolled in dry coconut and deep-fried served with passion fruit sauce

55 kr

### 17 | **banana katsu (v)**

banana in panko breadcrumbs with a scoop of salted caramel ice cream and chilli toffee and ginger sauce

75 kr



17

## extras

110 | **miso soup and japanese pickles (vg)**

32 kr

303 | **chillies (vg)**

16 kr

304 | **japanese pickles (vg)**

16 kr

307 | **a tea-stained egg (v)**

16 kr

(vg) | vegan

(v) | vegetarian

🥜 | contains nuts

# vegan

## sides

### 11104 | **edamame (vg)**

steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt

59 kr

### 11106 | **wok-fried greens (vg)**

broccoli and bok choy, stir-fried in a garlic and soy sauce

59 kr

### 11101 | **yasai gyoza (vg)**

five tasty steamed dumplings, filled with vegetables. served grilled and with a dipping sauce

75 kr

### 11109 | **raw salad (vg)**

mixed leaves, edamame beans, baby plum tomatoes, seaweed and pickled mooli, carrot and red onion. topped with fried shallots and finished with a wagamama house dressing

59 kr



11101

## mains

### 1138 | **yasai itame (vg)**

rice noodles in a spicy green coconut and lemongrass soup with tofu and vegetables. topped with stir-fried beansprouts, red and spring onions, bok choy, peppers, mushroom and chilli. garnished with coriander and fresh lime

149 kr

### 1123 | **kare burosu ramen (vg)**

shichimi-coated silken tofu and grilled mixed mushrooms on a bed of udon noodles in a curried vegetable broth. finished with pea shoots, carrot, chilli and coriander

189 kr

### 1147 | **yasai pad thai (vg)**

rice noodles in an amai sauce with tofu, beansprouts, leeks, chilli and red onion. garnished with fried shallots, mint, coriander and fresh lime

149 kr

### 1141 | **yasai yaki soba (vg)**

udon or rice noodles with mushroom, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots

129 kr

### 1163 | **warm chilli yasai salad (vg) 🥜**

tofu with stir-fried red peppers, mangetout, aubergine, broccoli and red onion on a bed of baby gem lettuce. dressed in a sweet chilli sauce. garnished with spring onions and cashew nuts

159 kr

### 1156 | **yasai samla curry (vg)**

a fragrant, spicy lemon lemongrass and coconut curry with tofu, peppers, shiitake mushrooms and baby plum tomatoes. served with white rice and garnished with spring onions, chilli and coriander

159 kr

### 1172 | **yasai katsu curry (vg)**

sweet potato, aubergine and butternut squash coated in panko breadcrumbs, covered in an aromatic curry sauce. served with sticky rice and a side salad

159 kr



1172

## desserts

1119 | **watermelon sorbet (vg)**

served with fresh mint

45 kr

1120 | **mango sorbet (vg)**

served with fresh mint

45 kr

(vg) | vegan

(v) | vegetarian

🥜 | contains nuts