

wagamama

the vegan edit

sides

- 104 **edamame (vg)** 62 kr
beans with salt or chilli-garlic salt
- 111 **bang bang cauliflower (vg)** 72 kr
crispy cauliflower, firecracker sauce, red + spring onion, fresh ginger, coriander
- 106 **wok-fried greens (vg)** 72 kr
broccoli, bok choy, garlic + soy sauce
- 101 **yasai | vegetable gyoza (vg)** 75 kr
steamed + grilled with dipping sauce
- 116 **firecracker jackfruit bao buns (vg)** 85 kr - new -
roasted jackfruit, firecracker sauce, crunchy pickled asian slaw, spring onions + fried shallots, chilli

mains

- 1147 **pad thai yasai | tofu (vg)** 170 kr
rice noodles, amai sauce, beansprouts, leeks, chilli, red + spring onion, fried shallots, mint, coriander, fresh lime
- 79 **tofu raisukaree (vg)** 168 kr
mild + citrusy, coconut, mangetout, peppers, red + spring onion, sesame seeds, chilli, coriander, fresh lime, white rice
- 72 **yasai katsu curry (vg)** 175 kr
aromatic katsu curry sauce, sweet potato, aubergine, butternut squash in crispy panko breadcrumbs, sticky white rice, side salad, japanese pickles
- 1123 **kare burosu (vg)** 193 kr
shichimi-coated silken tofu, grilled mixed mushrooms, seasonal greens, carrot, chilli, coriander, udon noodles, fresh lime, white rice
- 56 **yasai nikko curry | tofu (vg)** 170 kr
fragrant coconut, lemongrass + turmeric soup, tofu, red peppers, spring onions, bok choy and red onions, garnished with chilli, coriander, chilli oil, served with a side of white rice, brown rice or rice noodles with sesame seeds
- 54 **firecracker tofu (vg)** 163 kr
bold + fiery, mangetout, red + green peppers, onion, hot red chillies, sesame seeds, shichimi, fresh lime, white rice
- 78 **shichimi tofu kokoro bowl (vg)** 183 kr
white rice, kale, carrots, edamame beans, red onion, sweet potato, red + green peppers, teriyaki sauce, chilli, coriander, fresh lime
- 74 **shu's shiok jackfruit (vg)** 183 kr - new -
roasted jackfruit, citrus curry sauce, coconut + lemongrass dressed rice, pickled asian slaw, caramelised lime, chillies, coriander, coconut flakes
- 63 **miso mixed vegetable hiyashi bowl (vg)** 179 kr - new -
light + refreshing glass noodles, turmeric roasted cauliflower, pickled asian slaw, spring onions, fresh coriander + chilli, dressing

sides

small plates with big taste, most people share three between two, alongside their main dish

- 104 **edamame (vg)** 62 kr
beans with salt or chilli-garlic salt
- 106 **wok-fried greens (vg)** 72 kr
broccoli, bok choy, garlic + soy sauce
- 107 **katsu sweet potato bites (v)** 62 kr
katsu mayo, shichimi, spring onions, pickled coriander
- 114 **chilli squid** 95 kr
crispy fried squid, shichimi spice, chilli + coriander dipping sauce
- 111 **bang bang cauliflower (vg)** 72 kr
crispy cauliflower, firecracker sauce, red + spring onion, fresh ginger, coriander
- 108 **tori kara age** 95 kr
crispy chicken pieces, fresh lime, spiced sesame + soy dipping sauce
- 103 **ebi katsu** 95 kr
prawns in crispy panko breadcrumbs, coriander, fresh lime, chilli + garlic dipping sauce

bao buns

two fluffy asian buns with coriander + mayonnaise

- 115 **pork belly** 85 kr
panko apple, sriracha
- 113 **korean barbecue beef** 89 kr
red onion
- 116 **firecracker jackfruit (vg)** 85 kr - new -
roasted jackfruit, firecracker sauce, crunchy pickled asian slaw, spring onions + fried shallots, chilli

gyoza

five dumplings packed with taste

steamed

served grilled with dipping sauce

- 101 **yasai | vegetable (vg)** 75 kr
- 100 **chicken** 79 kr



116

curry

with a fresh twist, cooked patiently to infuse flavour, ranging from mild + fragrant to seriously kicking

raisukaree

mild + citrusy, coconut, mangetout, peppers, red + spring onion, sesame seeds, chilli, coriander, fresh lime, white rice

- 76 **prawn** 189 kr 75 **chicken** 178 kr

- 79 **tofu (vg)** 168 kr

firecracker

bold + fiery, mangetout, red + green peppers, onion, hot red chillies, sesame seeds, shichimi, fresh lime, white rice

- 53 **prawn** 189 kr 52 **chicken** 178 kr

- 54 **tofu (vg)** 163 kr

katsu

aromatic katsu curry sauce, chicken or vegetables in crispy panko breadcrumbs, sticky white rice, side salad, japanese pickles

- 71 **chicken** 189 kr

- 72 **yasai | sweet potato, aubergine, butternut squash (vg)** 175 kr

nikko

fragrant coconut, lemongrass + turmeric soup, red peppers, spring onions, bok choy and red onions, garnished with chilli, coriander, chilli oil, served with a side of white rice, brown rice or rice noodles with sesame seeds

- 57 **prawn** 189 kr 55 **chicken** 179 kr

- 56 **yasai | tofu (vg)** 170 kr



new

summer noodles

hiyashi bowls

light + refreshing glass noodles, turmeric roasted cauliflower, pickled asian slaw, spring onions, fresh coriander + chilli, dressing

- 62 **teriyaki chicken** 189 kr

with kimchee miso dressing

- 63 **miso mixed vegetable (vg)** 179 kr

with white miso dressing

donburi

a big bowl of rice, topped with tender meat and crunchy vegetables, traditional + hearty

- 68 **grilled duck ?** 189 kr

shredded in spicy teriyaki sauce, sticky white rice, carrot, mangetout, sweet potato, red + spring onion, fried egg, cucumber, side of kimchee

teriyaki

teriyaki sauce, sticky white rice, carrot, seasonal greens, spring onion, sesame seeds, side of kimchee

- 69 **beef brisket** 189 kr 70 **chicken** 175 kr

teriyaki kokoro bowl

white rice, kale, carrots, edamame beans, red onion, sweet potato, red + green peppers, teriyaki sauce, chilli, coriander, fresh lime

- 77 **teriyaki salmon kokoro** 210 kr 78 **shichimi tofu kokoro (vg)** 183 kr

- 74 **shu's shiok jackfruit (vg)** 183 kr - new -

roasted jackfruit, citrus curry sauce, coconut + lemongrass dressed rice, pickled asian slaw, caramelised lime, chillies, coriander, coconut flakes

salads

the wagamama way, light, vibrant, nourishing

- 60 **salmon miso salad** 172 kr - new -

warm flaked salmon, wasabi rocket, carrot, pea shoots, spring onions, goma wakame seaweed, miso mayonnaise dressing, hijiki + sesame seeds

- 64 **pad thai salad** 172 kr

ginger chicken, prawns, mixed leaves, mangetout, baby plum tomatoes, shredded pickled beetroot, carrot + red onion, fried shallots, nuoc cham + ginger miso dressing

- 61 **sashimi salmon + avocado salad ?** 172 kr

marinated salmon sashimi, avocado, fresh mixed leaves, sweet soy vinaigrette, wasabi, cucumber, radish, lime, coriander, roasted pumpkin seeds



teppanyaki

noodles sizzling from the grill, turned quickly so that the noodles are soft but the vegetables crunchy

teriyaki soba

thin noodles, curry oil, mangetout, bok choy, red + spring onion, chilli, beansprouts, teriyaki sauce, coriander, sesame seeds

- 90 **sirloin steak** 210 kr 92 **salmon ?** 210 kr

- 44 **ginger chicken udon** 180 kr

thick noodles, mangetout, egg, chilli, beansprouts, red + spring onion, pickled ginger, coriander

- 40 **chicken + prawn yaki soba** 170 kr

thin noodles, egg, peppers, beansprouts, white + spring onion, fried shallots, pickled ginger, sesame seeds

pad thai

rice noodles, amai sauce, egg, beansprouts, leeks, chilli, red + spring onion, fried shallots, mint, coriander, fresh lime

- 48 **chicken + prawn** 180 kr 47 **yasai | tofu (v)** 170 kr

ramen

fresh noodles in steaming broth, topped with meats or vegetables

- 20 **grilled chicken** 175 kr

marinated chicken, seasonal greens, menma, spring onion, rich chicken broth with dashi + miso

- 23 **grilled duck** 195 kr

tender, boneless duck leg splashed with citrus ponzu sauce in a vegetable noodle soup, dressed with chilli, seasonal greens, spring onion and coriander

- 1123 **kare burosu (vg)** 193 kr

shichimi-coated silken tofu, grilled mixed mushrooms, seasonal greens, carrot, chilli, coriander, udon noodles, curried vegetable broth

- 30 **tantanmen beef brisket ?** 210 kr

korean barbecue beef, half a tea-stained egg, menma, kimchee, spring onion, coriander, chilli oil, extra rich chicken broth

- 34 **chilli prawn + kimchee** 195 kr

marinated tail-on prawns, beansprouts, spring onion, kimchee, fresh lime, coriander, spicy vegetable broth

- 22 **shirodashi pork belly** 195 kr

slow-cooked with seasonal greens, menma, spring onion, wakame, half a tea-stained egg, rich chicken broth with dashi + miso

chilli

red + spring onion, beansprouts, coriander, fresh lime, spicy chicken broth

- 24 **sirloin steak** 210 kr 25 **chicken** 189 kr

allergies + intolerances if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let your server know every time you visit, before you order. the manager on duty will personally take and deliver your order, whilst the kitchen manager will personally prepare your food as you require. this may mean that your meal may take a little longer than normal to prepare, whilst we take every care to prevent crosscontamination

please note, we cannot guarantee that your dish will be free from allergenic ingredients, as dishes are prepared in areas where these ingredients are present. whilst we take care to remove any small bones or or shells from our dishes, there is a small chance that some may remain

? may contain shell or small bones (v) vegetarian (vg) vegan

wagamama

the
vegan
edit

sides

- 104 edamame (vg) 62 kr**
ångade gröna sojaböner. välj mellan salt eller chilioch vitlöksalt
- 111 bang bang cauliflower (vg) 72 kr**
krispigt friterad blomkål med rödlök, vårlök och het firecrackersås, garneras med färsk ingefära
- 106 wok-fried greens (vg) 72 kr**
broccoli och bok choy med smak av soja och vitlök
- 101 yasai i vegetarisk gyoza (vg) 75 kr**
fem ångkokta och grillade dumplings. serveras med en dipsås
- 116 firecracker jackfruit bao buns (vg) 85 kr • new •**
rostad jackfrukt. firecracker sås. knaprig inlagd asiatisk kål. vårlök + stekt schalottenlök. chili

mains

- 1147 pad thai yasai i tofu (vg) 170 kr**
teppanstekta risnudlar i amaisås, böngroddar, purjolök, salladslök, vitlök, ingefära, mynta, chili, koriander, friterad schalottenlök och lime
- 79 tofu raisukaree (vg) 168 kr**
en mild curry med smak av kokosmjölk och citrus, wokade sockerärter, paprika, rödlök och vårlök. serveras med jasmnris, sesamfrön, röd chili, koriander och lime
- 72 yasai katsu curry (vg) 175 kr**
pankofriterad krispig sötpotatis, aubergine och butternutpumpa. serveras med currysås, japanskt ris och sallad
- 1123 kare burosu (vg) 193 kr**
shichimitäckt silkestofu och grillad svamp på en bädd av udonnudlar i en grönsaksbuljong med curry. toppad med ärtskott, morot, chili och koriander
- 56 yasai nikko curry i tofu (vg) 170 kr**
kokosmjölk aroma, citrongräs + gurkmeja soppa. röd paprika. vårlök. bokchoi och rödlök. garnerad med chilli, koriander, chilliolja. serveras med jasmnris, brunris eller risnudlar. med sesamfrön
- 54 firecracker tofu (vg) 168 kr**
sockerärter, tofu, röd chili, paprika, lök och vårlök i en eldig, söt och het sås. serveras med jasmnris, shichimi, sesamfrön och lime
- 78 shichimi tofu kokoro bowl (vg) 183 kr**
grön paprika, sötpotatis, edamame bönor, rivna morötter. serveras på en bädd av teriyaki infuserat ris. garnerat med koriander, lime och chili
- 74 shu's shiok jackfruit (vg) 183 kr • new •**
rostad jackfrukt. citrus currysås. kokos + citrongräsdressat ris. inlagd asiatisk kål. karamelliserad lime. chili. koriander. kokosflingor
- 63 miso mixed vegetable hiyashi bowl (vg) 179 kr • new •**
lätt och uppfrysande glassnudlar. gurkmeja rostade blomkål. inlagd asiatisk kål. vårlök. koriander + chili och miso dressing

sides

beställ en tillsammans med huvudrätten eller flera att dela på

- 104 edamame (vg) 62 kr**
ångade gröna sojaböner. välj mellan salt eller chilioch vitlöksalt
- 106 wok-fried greens (vg) 72 kr**
broccoli och bok choy med smak av soja och vitlök
- 107 katsu sweet potato bites (v) 62 kr**
katsumayonnäs. shichimi. vårlök. inlagd koriander
- 114 chilli squid 95 kr**
friterad krispig bläckfisk kryddad med shichimi. serveras med en dipsås med smak av chili och koriander
- 111 bang bang cauliflower (vg) 72 kr**
krispigt friterad blomkål med rödlök, vårlök och het firecrackersås, garneras med färsk ingefära
- 108 tori kara age 95 kr**
friterad marinerad kyckling. serveras med en het dipsås med smak av sesam och soja
- 103 ebi katsu 95 kr**
krispiga pankofriterade räkor. koriander. lime. het chili- och vitlöksdipp

bao buns

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

- 115 sidfläsk 85 kr**
pankofriterat äpple
- 113 barbequemarinerad biff 89 kr**
och rödlök
- 116 firecracker jackfruit (vg) 85 kr • new •**
rostad jackfrukt. firecracker sås. knaprig inlagd asiatisk kål. vårlök + stekt schalottenlök. chili

gyoza

fem välsmakande dumplings fyllda med godhet

steamed

serveras med en dipsås

- 101 yasai i vegetarisk (vg) 75 kr**
- 100 kyckling 79 kr**



116

curry

curry, men inte av den vanliga sorten. vi har flera olika sorters curry, alltifrån milda och smarrika till hetare chilirätter

raisukaree

en mild curry med smak av kokosmjölk och citrus, wokade sockerärter, paprika, rödlök och vårlök. serveras med jasmnris, sesamfrön, röd chili, koriander och lime

- 76 räkor 189 kr 75 kyckling 178 kr**
- 79 tofu (vg) 168 kr**

firecracker

grillad kyckling eller räkor, sockerärter, röd chili, paprika, lök och vårlök i en eldig, söt och het sås. serveras med jasmnris, shichimi, sesamfrön och lime

- 53 räkor 189 kr 52 kyckling 178 kr**
- 54 tofu (vg) 168 kr**

katsu

pankofriterad krispig kyckling eller grönsaker, serveras med currysås, japanskt ris och sallad

- 71 kyckling 189 kr**
- 72 yasai i sötpotatis, aubergine och butternutpumpa (vg) 175 kr**

nikko

kokosmjölk aroma, citrongräs + gurkmeja soppa. röd paprika. vårlök. bokchoi och rödlök. garnerad med chilli, koriander, chilliolja. serveras med jasmnris, brunris eller risnudlar. med sesamfrön

- 57 räkor 189 kr 55 kyckling 179 kr**
- 56 yasai i tofu (vg) 170 kr**



new

summer noodles

hiyashi bowls

lätt och uppfrysande glassnudlar. gurkmeja rostade blomkål. inlagd asiatisk kål. vårlök. koriander + chili och dressing

- 62 teriyaki chicken 189 kr**
med kimchee miso dressing
- 63 miso mixed vegetable (vg) 179 kr**
med miso dressing

donburi

den traditionella rätten donburi är en stor skål med ris, wokad kyckling, biff, tofu eller räkor, serveras med blandade grönsaker

- 68 grilled duck ? 189 kr**
plockat anklår marinerat i het teriyakisås. serveras med morot, sockerärter, sötpotatis och rödlök på en bädd av japanskt ris. garneras med stekt ägg, gurka, vårlök och kimchee vid sidan av

teriyaki

kyckling eller långkokt biff i teriyakisås med japanskt ris, morot, säsongens grönsaker och lök. garneras med sesamfrön och serveras med kimchee

- 69 biff 189 kr 70 kyckling 175 kr**

teriyaki kokoro bowl

grön paprika, sötpotatis, edamame bönor, rivna morötter. serveras på en bädd av teriyaki infuserat ris. garnerat med koriander, lime och chili

- 77 teriyaki salmon kokoro 210 kr 78 shichimi tofu kokoro (vg) 183 kr**

- 74 shu's shiok jackfruit (vg) 183 kr • new •**

rostad jackfrukt. citrus currysås. kokos + citrongräsdressat ris. inlagd asiatisk kål. karamelliserad lime. chili. koriander. kokosflingor

sallader

färskt, lätt och näringsrikt

- 60 salmon miso salad 172 kr • new •**
varm flingad lax. wasabi raket. morot. ärtskott. vårlök. goma wakame. misomajonnäsdressing. hijiki + sesamfrön
- 64 pad thai salad 172 kr**
ingefärskyckling och tigerräkor på en bädd av salladsblad, sockerärter, cocktailtomater, inlagd rödbeta, morot och rödlök. garnerad med friterad schalottenlök och en nuoc cham-, ingefära- och misodressing
- 61 sashimi salmon + avocado salad ? 172 kr**
en lätt sallad med sashimilax och avokado, soja- och wasabidressing. garneras med gurka, rättika, lime, koriander och rostade pumpafrön



teppanyaki

noodles sizzling from the grill. turned quickly so that the noodles are soft but the vegetables crunchy

teriyaki soba

grillad ryggbiff eller lax på en bädd av teppanstekta sobanudlar med curryolja, sockerärter, röd chili, rödlök, vårlök, böngroddar, bok choy, teriyakisås, koriander och sesamfrön

- 90 sirloin steak 210 kr 92 salmon ? 210 kr**

- 44 ginger chicken udon 180 kr**

udonnudlar med kyckling, sockerärter, ägg, rödlök, chili, böngroddar, picklad ingefära och koriander

- 40 kyckling och räkor yaki soba 170 kr**

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

pad thai

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

- 48 kyckling och räkor 180 kr 47 yasai i tofu (v) 170 kr**

ramen

vår ramen serveras i en traditionell svart skål och är fylld med het buljong, färska ramennudlar, tillbehör och garnering

- 20 grilled chicken 175 kr**

nudlar i en reducerad kycklingbuljong med grillat kycklingbröst, dashi, miso och säsongens grönsaker. garneras med bambuskott och salladslök

- 23 grilled duck 195 kr**

nudlar i vegetarisk buljong med smak av citrus och ponzu. serveras med plockat anklår, chili, säsongens grönsaker och koriander

- 1123 kare burosu (vg) 193 kr**

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

- 30 tantanmen beef brisket ? 210 kr**

koreansk barbecue biff brisket, serverad med nudlar i en extra rik kycklingbuljong. garnera med ett halvt te-färgat ägg, menma, kimchee och vårlök. färdig med koriander och chili olja

- 34 chilli prawn + kimchee 195 kr**

marinerade tiger räkor, kimchee, böngroddar, nudlar i en kryddig grönsaksbuljong med vårlök, färsk lime och koriander

- 22 shirodashi pork belly 195 kr**

nudlar i reducerad kycklingbuljong smaksatt med dashi och miso. serveras med långkokt fläsklägg marinerat i bulgogisås, ärtskott, bambuskott, wakame och ett halvt tekott ägg

chilli

nudlar i het kycklingbuljong med böngroddar, rödlök, vårlök och chili. garneras med koriander och lime

- 24 ryggbiff 210 kr 25 kyckling 189 kr**

allergies + intolerances i om du har en matallergi, intolerans eller känslighet, vänligen meddela oss innan du beställer. vi kommer att kunna föreslå de bästa rätterna för dig. våra rätter tillagas i områden där allergiframkallande ingredienser finns. vi kan inte garantera att våra rätter är 100% fria från dessa ingredienser. det finns tillfällen då våra recept förändras. det är alltid bäst att kolla med oss innan du beställer

☝ kan innehålla spår av skat eller små ben (v) vegetariskt (vg) vegan