als je positief eet, leef je positief. onze recepten + voedingsfilosofie zijn gecreëerd om je een verjongd + verzadigd gevoel te geven. een basis van noedels of rijst geeft je energie. hoogwaardige eiwitten + goede vetten ondersteunen je. een overvloed aan verse knapperige groenten voeden je. tot slot, kruiden + dampende bouillons stimuleren je smaakpapillen. onze eenvoudige evenwichtige soul food wordt elke dag vers gemaakt in onze open keukens en dat al sinds 1992

frisdrank

- 715 | 716 **homemade lemonade** medium 3.75 | groot 5.25
- 701 | 703 **plat water** medium 3.25 | groot 4.95
- 702 | 704 **bruisend water** medium 3.25 | groot 4.95
- 707 | 717 **coca-cola** reg 3.5 | large 5.25
- 708 | 718 **coca-cola zero** reg 3.5 | large 5.25
- 719 **fuze tea sparkling** 3.5
- 720 **fuze tea green tea** 3.5
- 721 **fuze tea peach hibiscus** 3.5
- 711 **sprite** 3.5
- 712 **fanta orange** 3.5
- 713 **finley ginger ale** 3.5
- 714 **finley bitter lemon** 3.5
- 710 **finley tonic** 3.5

warme dranken

thee

- 798 **verse gember thee** 3.95
- 799 **verse munt thee** 3.95
- 800 **kies je smaak** 3.5
  - english
  - earl grey
  - rode vruchten
  - rooibos
  - citroen
  - jasmijn

koffie

- 801 **koffie** 3.5
- 802 **espresso** 3.5
- 803 **cappuccino** 3.75
- 804 **café latte** 3.95
- 805 **dubbele espresso** 4.5
- 806 **espresso macchiato** 3.75
- 797 **chocolade melk** 3.95
- 798 **slagroom** + 0.5

cocktails

370 **super positive** 9.95
ananas. limoen. spinazie. komkommer. appel. vodka shot

371 **tropical twist** 9.95
mango. appel. sinaasappel. malibu shot

372 **gin tonic** 9.5
hendrick's gin. finley tonic. komkommer

373 **pink gin** 9.5
gordon's pink gin. finley tonic. frambozen

601

bier

- 601 **asahi** japan 25cl tap 3.95
- 602 **asahi** japan 50cl tap 6.5
- 609 **grolsch** nederland 45cl fles 5.95
- 604 **iki** japan 33cl fles 5.95
- 607 **grolsch** 0.0% nederland 30cl fles 3.95
- 608 **grolsch radler** 2.0% nederland 30cl fles 3.95

sake

- 502 | 501 **ozeki karakuchi** 5cl 3.5 | 15cl 7.5

wijn

		glas	karaf	fles
	rood			
411	**merlot** monterre	5.95	15.25	21.25
415	**malbec** terres quero	6.95	18.25	27.5
	wit	glas	karaf	fles
401	**sauvignon blanc** l'impossible	5.95	15.25	21.25
405	**chardonnay** couveys	6.95	18.25	27.5
441	**colle dei tigli**	6.95	18.25	26.25
	rosé	glas	karaf	fles
421	**palombe cinsault**	6.5	17.5	23.75
	bubbels	20cl	fles	
431	**prosecco** folladar frizzante	7.5	26.95	

desserts

iets zoets maar anders. een selectie van desserts geïnspireerd op de smaken van azië

161 **white chocolate + gingercheesecake** (v) 7.95
chili. toffee + gember

163 **sweet bao buns** 7.95
gefrituurde + gesuikerde bao bun. gezouten karamelijs. karamelsaus. verse munt

161

- 162 **coconut reika ice cream** 7.5
  kokossnippers. passievruchtsaus
- 165 **salted caramel ice cream** (v) 7.5
  gekarameliseerde sesamzaadjes. chili. toffee + gembersaus
- 164 **mochi balls** 7.95
  kleine mochi ballen van roomijs omwikkeld in een laagje van rijstdeeg. in de smaken chocolade. mango. groene thee of een combinatie van alle smaken. gereserveerd met chocoladesaus
- 160 **smoked chocolate caramel cake** 7.95
  laagjes van gerookte chocolade mousse. gezouten caramel. chocolade brownie en chocolade ganache. gereserveerd met vanille-ijs

wagamama

true nourishment from bowl to soul

verse sappen

raw energy is de verjongende kracht
van ongekookt fruit + groenten.
onze sappen zitten er vol mee.
elk glas verhoogt je immuniteit +
bevat geen toegevoegde suiker
medium 5.5 | **groot** 6.95

✶ 09 **tropical**
mango. appel. sinaasappel

✶ 03 **orange**
vers geperste sinaasappelsap

✶ 02 **fruit**
appel. sinaasappel. passievrucht

✶ 07 **positive**
ananas. limoen. spinazie. komkommer. appel

✶ 08 **power**
spinazie. appel. verse gember

sides

kleine kommen, veel smaak. van knapperige edamame bonen tot vers gestoomde gyozas. onze bijgerechten zijn perfect om het ijs te breken + de meeste mensen delen er drie met twee personen, naast hun hoofdgerecht

gyoza
vijf dumplings vol met smaak

fried
geserveerd met dipsaus

99 **eend** 🍗 7.95

gestoomd
gegrild geserveerd met dipsaus

100 **kip** 7.5
✶ 101 **yasai** | **groente** 7.5

100

116

bao steamed buns
twee luchtige aziatische broodjes

✶ 117 **mixed mushrooms** 7.95
gepaneerd aubergine. mayonaise. koriander

116 refreshed **korean barbecue beef** 7.95
rode ui. aziatische sla. sriracha mayonaise

✶ 104 **edamame** 5.5
boontjes met zout of chili knoflook zout

✶ 106 **bang bang cauliflower** 5.95
knapperige bloemkool. firecracker saus. rode ui + bosui. verse gember. koriander

✶ 111 **wok-fried greens** 5.95
broccoli. bok choi. knoflook + sojasaus

✶ 110 **miso aubergine** 5.95
roergebakken aubergine. paddenstoelen. spinazie. miso gember. sesamzaadjes. chili pepers

107 **bang bang prawns** 7.95
firecracker mayonaise. rode ui + bosui. koriander. chili pepers. verse limoen

103 **ebi katsu** 7.95
garnalen in krokant gepaneerd laagje. koriander. verse limoen. chili + knoflook dipsaus

105 **tama squid** 7.95
knapperige gefrituurde inktvisballetjes. okonmiyaki saus. mayonaise. zeewier. bonito flakes

108 **chicken yakitori** 7.95
gemarineerde kipspiesjes. pittige teriyaki saus. shichimi. bosui

111

nieuw

gyoza ramen

gyoza
ramen noedels. groentebouillon. bok choi. half in thee gemarineerd ei. chili sambal paste. koriander. bosui. chilli olie. gyoza saus

25 **kip gyoza** 16.95
24 **eend gyoza** 16.95
✶ 23 **yasai gyoza** 16.95
met udon noedels. zonder ei

ramen

(raa.muhn)

er zijn vele manieren om ramen te serveren, maar slechts... één manier om het echt te eten... met maximale smaak. dompel jezelf onder in stoom, sleep de noedels omhoog... tussen je tanden en slurp de soep rijkelijk op. want de noedels zijn het hart van de ramen, maar de ziel van de kom is de bouillon

✶ 58 **kare burosu** 16.95
zijdezachte tofu met shichimi coating. gegrilde paddenstoelen. seizoensgroenten. wortel. chili pepers. koriander. udon noedels. curry groentebouillon

20 **grilled chicken** 🍗 15.95
gemarineerde kip. seizoensgroenten. bamboescheut. bosui. rijke kippenbouillon met dashi + miso

22 **chilli prawn + kimchee** 🍗 16.95
gemarineerde garnalen met staart. taugé. bosui. kimchee. verse limoen. koriander. pittige groentebouillon

26 **tantanmen beef brisket** 17.95
koreaans gemarineerd rundvlees. half in thee gemarineerd ei. kimchee. bamboescheut. bosui. koriander. chilli olie. extra rijke kippenbouillon

28 **shirodashi pork belly** 16.95
langzaam gegaard met seizoensgroenten. bamboescheut. bosui. wakame. half in thee gemarineerd ei. rijke kippenbouillon met dashi + miso

pas mijn bouillon aan
licht kip of groente
pittig kip of groente met chili
rijk ingekookte kippenbouillon met dashi + miso

26

37

curry

rustig gekookt om de smaken in te laten trekken, vers geserveerd zodra het klaar is. wij geloven dat variatie de kruiden van het leven zijn, onze curry's variëren van geurig tot vurig

firecracker
gedurfd + vurig. peultjes. rode + groene paprika's. ui. rode chili pepers. verse limoen. witte rijst. sesamzaadjes. shichimi
76 **garnalen** 17.95 75 **kip** 17.5

katsu
aromatische katsu curry saus. knapperige gepaneerde kip of groenten. witte kleefrijst. kleine salade. japanse pickels
71 **kip** 17.5 77 **pittige kip** + 0.5
✶ 72 **yasai** | zoete aardappel. aubergine. pompoen 16.5
✶ 78 **pittige yasai** | zoete aardappel. aubergine. pompoen + 0.5

vegatsu
aromatische katsu currysaus. knapperige gepaneerde seitan. witte kleefrijst. kleine salade ingelegde rode ui
✶ 1171 **normaal** 16.5 ✶ 1170 **pittig** + 0.5

nikko
geurige kokos. citroengras + kurkuma soep. rode paprika's. bosui. bok choi en rode ui. gegarneerd met chilli. koriander. chilli olie. geserveerd met witte rijst. bruine rijst of rijstnoedels met sesamzaadjes
39 **garnalen** 17.95 37 **kip** 17.95
✶ 38 **yasai** | **tofu** 17.5

70

donburi

(don.bur.ee)

onze keukens zijn open + onze kommen ook. geen enkel gerecht laat dit beter zien dan de donburi. kleverige rijst, zachte eiwitten, knapperige groenten + een lepel saus. pak je stokjes, meng en geniet

teriyaki
teriyaki saus. witte rijst. wortel. seizoensgroenten. bosui. sesamzaadjes. kimchee
69 **rundvlees** 17.95
70 **kip** 16.95

73 **grilled duck** 🍗 18.95
mals eendenvlees in pittige teriyakisaus. witte kleefrijst. wortel. peultjes. zoete aardappel. rode ui + bosui. gebakken ei. komkommer. kimchee

42

teppanyaki

(teh.puh.nya.kee)

noedels van een grote plaat. snel gedraaid zodat de noedels zacht, maar de groenten knapperig zijn

yaki soba
dunne noedels. ei. paprika. taugé. witte ui + bosui. gebakken sjalotjes. ingelegde gember. sesamzaadjes
40 **kip** + **garnalen** 15.95
41 **yasai** | **paddenstoelen** (v) 14.95
✶ 1141 **yasai** | **paddenstoelen** 14.95
kies udon noedles of rijst noedels + verwijder het ei om dit gerecht geschikt te maken voor vegans

pad thai
rijstnoedels. ei. paprika. taugé. prei. chili pepers. rode ui + bosui. gebakken sjalotjes. munt. koriander. verse limoen.
46 **kip** + **garnalen** 16.5
47 **yasai** | **tofu** (v) 15.5
✶ 1147 **yasai** | **tofu** 15.5
gekookt zonder ei zodat het geschikt is voor vegans

42 **yaki udon** 16.5
dikke noedels. curry olie. kip. garnalen. chikuwa. ei. taugé. prei. paddenstoelen. paprika. gebakken sjalotjes. ingelegde gember. sesamzaadjes

lemongrass soba
teppan gebakken noedels. taugé. bok choi. rode ui. peultjes. bosui. rode chili pepers
43 **kip** 16.95
44 **garnalen** 16.95

57 **steak bulgogi** 19.95
gemarineerde sirloin steak. in miso gebakken aubergine. dunne noedels. sesam + bulgogi saus. bosui. kimchee. half in thee gemarineerd ei. koriander

45

kokoro bowls

(koh-koh-roh)

kokoro betekent 'geest, hart en ziel'. het gerecht om dit te voeden

74 **naked katsu** 15.95
gegrilde curry kip. bruine rijst. edamame bonen. fijngesneden wortel. sla. japanse pickels. katsu curry saus

45 new **spicy miso mackerel** 🍗 18.95
twee makreel filets in pittige kimchee saus. zoete aardappel. broccoli. bok choi. paddestoelen. gebakken bruine rijst. rode chilli. gember. koriander

extras

smakelijke extra's bij je gerecht

✶ 305 **japanese pickles** 1
✶ 304 **japanse sambal** 1
✶ 302 **chilli pepers** 1
✶ 301 **rijst** 3.5
307 **kimchee** 2
pittige gefermenteerde kool + radijs met knoflook.
bevat vis + zeevruchten
306 **in thee gemarineerd ei** (v) 2

(v) **vegetarisch**
✶ **vegan**
🍗 **kan graatjes of botten bevatten**

new **nieuw**
refreshed **opgefrist**

voedselallergieën en -intoleranties heb je een voedselallergie of -intolerantie? laat het de bediening weten voordat je bestelt. de manager zal persoonlijk jouw bestelling opnemen en serveren, terwijl de keukenmanager jouw gerecht persoonlijk bereidt zoals je wenst. dit kan betekenen dat het wat langer dan normaal duurt om jouw gerecht klaar te maken om kruisbesmetting te voorkomen.

let op: wij kunnen niet garanderen dat onze gerechten helemaal vrij zijn van allergische ingrediënten, omdat onze gerechten worden bereid in ruimten waar allergene ingrediënten aanwezig zijn. hoewel wij ons best doen om alle graatjes en stukjes schelp uit onze gerechten te halen, bestaat er een kans dat deze per ongeluk achterblijven