

## sideretter

vælg en til din hovedret eller flere til at dele

<b>104</b>   <b>edamame</b> ( <b>vg</b> )					
dampede grønne sojabønner med salt eller chili- og hvidløgssalt					
<b>106</b>   <b>wok-fried greens</b> ( <b>vg</b> )					
broccoli og bok choi, lynstegt i en hvidløg og sojasauce					
<b>109</b>   <b>raw salad</b> ( <b>vg</b> )					
blandede salatblade, edamame bønner, blommetomater, tang og syltet mooli, gulerødder og rødløg, garneret med ristede løg serveret med wagamamas egen dressing					

<b>110</b>   <b>bang bang cauliflower</b> ( <b>v</b> )					
sprød, wokstegt blomkål med firecracker sauce, røde løg og forårsløg, garneret med ingefær og koriander					

<b>96</b>   <b>lollipop prawn kushiyaki</b>					
spyd med grillede rejer, marineret i citrongræs, lime og chili. serveret med en dip af chili og koriander samt karamelliseret lime					

<b>108</b>   <b>tori kara age</b>					
dybstegte kyllingestykker. serveret med sauce af chili, hvidløg, sesam og soja. garneret med lime					

<b>107</b>   <b>chilli squid</b>					
dybstegt blæksprutte, krydret med salt og shichimi. serveret med en dip af chili og koriander					

<b>103</b>   <b>ebi katsu</b>					
sprødstegte rejer i panko-rasp. serveret med en stærk chili og hvidløgsauce. garneret med lime, chili og koriander					

<b>duck wraps<span> </span>?</b>					
strimlet sprød and, agurk og springløg					
<b>116</b>   <b>asiatiske pandekager og kirsebær hoisin</b>					
<b>117</b>   <b>salat wrap og tamari sauce</b>					

--	--	--	--	--	--

## ramen

<b>mød retten</b>	<b>gør den til din egen</b>	<b>perfekt med</b>
vores ramen er en traditionel japansk suppe med nudler, forskellige ingredienser og toppings alle serveret i en traditionel sort skål	nudlerne er hjertet i en ramen, men sjælen findes i suppen. vælg mellem <p><b>spicy</b> i et kyllinge- eller grøntsagssuppe tilsat chili</p> <p><b>light</b> i let kyllinge- eller grøntsagssuppe</p> <p><b>rich</b> i kraftig kyllingesuppe med dashi og miso</p>	tilføj lidt knas til din ramen. kombiner med duck gyoza eller en portion chili squid

<b>20</b>   <b>chicken ramen</b>					
nudler i kyllingesuppe med dashi og miso, toppet med grillet kylling, feldsalat, menma og forårsløg					

<b>22</b>   <b>grilled duck ramen<span> </span>?</b>					
mørt andelår (uden ben) dryppet med citrus ponzu sauce i en grøntsagsnudelsuppe. garneret med chili, sæsongrønt, forårsløg og koriander					

<b>21</b>   <b>wagamama ramen<span> </span>?</b>					
grillet kylling, svinekød marineret med barbecue, chikuwa, rejer og muslinger på nudler i en kyllingesuppe med dashi, toppet med forårsløg, wakame, menma, sæsongrønt og et halvt te-farvet æg					

<b>50</b>   <b>bao buns</b>					
to små lette asiatiske boller serveret med japansk mayonnaise, sriracha sauce og koriander					

<b>42</b>   <b>115</b>   <b>langtidsstegt flæsk og æble i panko-rasp</b>					
<b>113</b>   <b>oksekød i koreansk barbecue sauce og rødløg</b>					
<b>114</b>   <b>mix af svampe og aubergine i panko-rasp (v)</b>					
<b>119</b>   <b>sprød and og shiitake svampe med tempura<span> </span>?</b> <b>ny</b>					

--	--	--	--	--	--

## salater

<b>harusame glass noodle salad</b> <b>ny</b>					
glasnudler blandet med grønkål, edamame og adzuki bønner, mangetout, gulerødder og ærteskud. toppet med frisk mynte, sprødstegt skalotteløg og vendt med spicy vinaigrette dressing					
<b>62</b>   <b>yasai</b>   <b>tofu</b> ( <b>vg</b> )					
<b>61</b>   <b>ingefær + kylling med citrongræs</b>		<b>125</b>	<b>132</b>		
<b>60</b>   <b>steak and shiitake salad</b>				<b>136</b>	
grillet oksefilet og shiitake svampe, gulerødder, sukkerærter, rødløg, blommetomater, og blandet salat blade i en ærte- og urtdressing					

--	--	--	--	--	--

<b>omakase</b>	vores køkkenchefs udvalgte retter
----------------	-----------------------------------

<b>67</b>   <b>spicy tuna kokoro bowl<span> </span>?</b> <b>ny</b>					
lynstegt shichimi-dækket tun i tern serveret med hvide ris, edamame bønner, nori tang, syltet gulerod, mooli og agurk. toppet med et halvt te-farvet æg og garneret med teriyaki sauce, koriander og sriracha mayonnaise		<b>152</b>			

<b>86</b>   <b>teriyaki lamb<span> </span>?</b>					
grillstegt teriyaki-lammekød med champignon, asparges, grønkål og sukkerærter. serveret på en bund af soba nudler i en ærte, urte og wasabi dressing, toppet med chili og koriander		<b>168</b>			

<b>89</b>   <b>grilled duck donburi<span> </span>?</b>					
møre stykker af andelår i spicy teriyaki sauce. serveret med gulerødder, sukkerærter, sød kartoffel og røde løg på en bund af hvide ris. toppet med et stegt æg, revet agurk og forårsløg. serveret med kimchee		<b>157</b>			

<b>67</b>   <b>spicy tuna kokoro bowl<span> </span>?</b> <b>ny</b>					
lynstegt shichimi-dækket tun i tern serveret med hvide ris, edamame bønner, nori tang, syltet gulerod, mooli og agurk. toppet med et halvt te-farvet æg og garneret med teriyaki sauce, koriander og sriracha mayonnaise		<b>152</b>			

<b>88</b>   <b>steak bulgogi</b>					
marineret oksefilet og miso-stegt aubergine serveret på en bund af soba nudler i sesam- og bulgogi sauce. serveret med forårsløg, kimchee, koriander og et halvt te-farvet æg		<b>159</b>			

<b>23</b>   <b>kare burosu ramen</b> ( <b>vg</b> )					
shichimi-dækket silketofu og grillede blendede svampe på en bund af udon nudler i en bouillon med karry og grøntsager. toppet med feldsalat, gulerødder, chili og koriander		<b>144</b>			

<b>1171</b>   <b>vegatsu</b> ( <b>vg</b> ) <b>ny</b> <b>vegan hero</b>					
vores veganske katsu curry seitan dækket med sprød panko rasp, overhældt med en aromatisk karrysauce, serveret med hvide ris og en sidesalat		<b>125</b>			

<b>42</b>   <b>yaki udon</b>					
teppan-stegte udon-nudler i karryolie med kylling, rejer, chikuwa, æg, bønsespirer, porre, shiitake svampe og peberfrugt. garneret med ristede skalotteløg, syltet ingefær og sesamfrø		<b>135</b>			

<b>yaki soba</b>					
teppan-stegte soba-nudler med æg, bønsespirer, peberfrugt, salatløg og forårsløg. garneret med ristede skalotteløg, syltet ingefær og sesamfrø					
<b>41</b>   <b>yasai</b>   <b>champignon og grøntsager</b> ( <b>v</b> )				<b>120</b>	
<b>40</b>   <b>kylling og rejer</b>				<b>122</b>	

<b>46</b>   <b>laks<span> </span>?</b>					
<b>45</b>   <b>oksefilet</b>					<b>156</b>

<b>44</b>   <b>ginger chicken udon</b>					
udon-nudler med ingefær-marineret kylling, æg, bønsespirer, rødløg, hvidløg og forårsløg, sukkerærter og chili. garneret med syltet ingefær og koriander		<b>126</b>			

<b>pad thai<span> </span>?</b>					
risnudler i en sød amai sauce med æg, bønsespirer, porre, chili og rødløg. garneret med ristede skalotte løg, jordnødder, koriander, lime og mynte					
<b>47</b>   <b>yasai</b>   <b>tofu og grøntsager</b> ( <b>v</b> )					<b>136</b>
<b>48</b>   <b>kylling og rejer</b>					<b>136</b>

<b>66</b>   <b>kylling</b>					
<b>63</b>   <b>tofu</b> ( <b>vg</b> )					<b>120</b>

## donburi

<b>mød retten</b>	<b>gør det til din egen</b>	<b>perfekt med</b>
en traditionel japansk ret, som består af en stor skål dampet ris, lynstegt med kylling, oksekød og blendede grøntsager. serveret med kimchee ved siden af	du kan bytte dine brune ris til hvide ris. hvis du har mod til det, kan du blande din kimchi ned i din donburi. det smaget bedst, hvis du blander det mens du spiser	donburi går godt sammen med en anden klassiker; gyoza. fuldend traditionen med en kop saké

<b>teriyaki donburi</b>					
grillstegt kød, penslet med teriyaki-sauce, japanske ris, snittet gulerod, sæson grønt og forårsløg. garneret med sesamfrø. serveret med krydret kimchee					

<b>70</b>   <b>kylling</b>					
<b>69</b>   <b>oksekød</b>					<b>140</b>

<b>76</b>   <b>shiitake donburi</b> ( <b>v</b> )					
shiitake svampe, broccoli og omelet på brune ris med teriyaki sauce. serveret med fintskåret gulerod, forårsløg, chili og feldsalat		<b>120</b>			

--	--	--	--	--	--

## curry

<b>mød retten</b>	<b>gør den til din egen</b>	<b>perfekt med</b>
karry retter, men ikke som dem, du kender. vi har forskellige retter, alt fra milde og duftende til de lidt stærkere karry retter med chili	vil du prøve noget nyt, så byt hvide ris ud med de brune, det giver en lidt nødde-agtig smag	karrykrydderier er bedst afbalanceret med kolde, klare smage. til en karryret er en kold øl såsom kirin eller sapporo helt perfekt

<b>raisukaree</b>					
en mild kokos- og lime-karrysauce med sukkerærter, peberfrugt, rødløg og forårsløg, serveret med hvide ris. garneret med sesamfrø, koriander, rød chili og lime					

<b>75</b>   <b>kylling</b>					
<b>79</b>   <b>rejer</b>					<b>138</b>
<b>78</b>   <b>kylling</b>					<b>146</b>
<b>77</b>   <b>rejer</b>					<b>145</b>

<b>katsu curry</b>					
kylling eller grøntsager paneret i panko-rasp, dækket med en aromatisk karrysauce og serveret med ris, pickles og sidesalat					
<b>71</b>   <b>kylling</b>					<b>144</b>
<b>72</b>   <b>yasai</b>   <b>sød kartoffel, aubergine og butternut squash</b> ( <b>vg</b> )					<b>131</b>

<b>firecracker</b>					
en stærk blanding af sukkerærter, rød og grøn peberfrugt, løg og stærk rød chili. serveret med dampede ris, sesamfrø, shichimi, frisk lime og forårsløg					

<b>92</b>   <b>kylling</b>					
<b>94</b>   <b>oksefilet</b> <b>ny</b>					<b>136</b>
<b>93</b>   <b>kylling</b>					<b>156</b>

<b>56</b>   <b>kylling</b>					
<b>57</b>   <b>yasai</b>   <b>tofu</b> ( <b>vg</b> )					<b>139</b>
<b>58</b>   <b>kylling</b>					<b>125</b>

--	--	--	--	--	--

<b>300</b>   <b>ris</b> ( <b>vg</b> )					
<b>303</b>   <b>chili</b> ( <b>vg</b> )					
<b>301</b>   <b>nudler</b>					<b>22</b>

<b>?</b>   <b>kan indeholde skaller eller små ben</b>	<b>?</b>   <b>indeholder nødder</b>	<b>(v)</b>   <b>vegetarisk</b>	<b>(vg)</b>   <b>vegansk</b>
---	-------------------------------------	--------------------------------	------------------------------

**se venligst bagsiden af kortet for information om allergener**



101



101



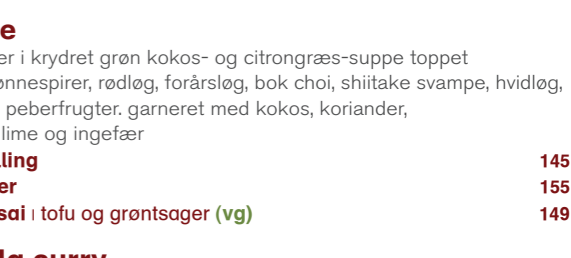
24



40



70



56

