

juice (vg) friskpresset og serveret på bestilling

lille 46 stor 56

| | |
|--|--|
| 04 carrot gulerod med et twist af frisk ingefær | 11 positive ananas, lime, spinat, agurk og æbl |
| 06 super green æble, mynte, bladselleri og lime | 14 power spinat, æble og ingefær |
| 08 blueberry spice blåbær, æble, gulerod og en smule ingefær | |

læskedrikke (vg)

| | | |
|--------------------------------------|------------|----------|
| 701 703 vand u/brus | 1/2 ltr 25 | 1 ltr 35 |
| 702 704 vand m/brus | 1/2 ltr 25 | 1 ltr 35 |
| 705 706 pepsi / pepsi max | lille 36 | stor 46 |
| 708 faxe kondi | lille 36 | stor 46 |
| 709 mirinda | lille 36 | stor 46 |
| 707 ginger beer | | 40 |
| 714 hyldeblomst | | 39 |
| 715 citrus ingefær | | 39 |
| 718 hyldeblomst saft | | 39 |
| 730 iste med fersken | | 36 |

te (vg)

| | | | |
|--------------------------------|---------------|------------------------------------|----|
| 713 grøn te | gratis | 764 lemon and ginger | 26 |
| 761 english breakfast | 26 | 765 liquorice and mint | 26 |
| 762 earl grey | 26 | 770 jasmine flowering tea | 42 |
| 763 peppermint | 26 | | |

øl (vg) dansk fadøl og asiatiske kvalitets øl. en stor flaske er perfekt til at dele

| | | |
|--|--------------|--------------|
| 601 602 pilsner (fadøl) øko | lille 39 | stor 51 |
| 610 611 classic (fadøl) øko | lille 42 | stor 54 |
| 612 sapporo | | fl. 33 cl 52 |
| 604 kirin | | fl. 33 cl 53 |
| 605 6051 tiger beer | fl. 33 cl 56 | stor 86 |
| 606 asahi | | 56 |
| 613 lucky buddha | | 51 |
| 614 shandy | | 40 |

vin (vg)

| | | |
|--|---------|------------|
| hvid | | |
| 435 436 castillo de jumilla spanien | glas 59 | flaske 225 |
| rosé | | |
| 437 438 castillo de jumilla spanien | glas 59 | flaske 225 |
| rød | | |
| 439 440 castillo de jumilla spanien | glas 59 | flaske 225 |

fødevareallergi og -intolerance

hvis du har en fødevareallergi 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 lokationer, hvor allergene ingredienser kan være til stede, vi kan derfor ikke garantere, at vores retter er 100 % fri for disse ingredienser

der kan forekomme ændringer i vores opskrifter, spørg derfor altid din tjener, før du bestiller

wagamama



vegansk + vegetar

vores vegansk + vegetarmenu
er skabt så du kan smage,
at kødfri ikke er lig med ingen smag
fortæl os gerne, hvad du synes



vegetar

sideretter

110 | **bang bang cauliflower (v)** 50
sprød, wokstegt blomkål med firecracker sauce, røde løg og forårsløg, garneret med ingefær og koriander

114 | **mixed mushroom and panko aubergine bao buns (v)** 65
to små lette asiatiske boller serveret med mix af svampe og aubergine i panko-rasp med japansk mayonnaise og koriander



114

hovedretter

47 | **yasai pad thai (v)** 136
risnudler i en sød amai sauce med tofu, æg, bønnespirer, porre, chili og rødløg. garneret med ristede skalotte løg, jordnødder, koriander, lime og mynte

41 | **yasai yaki soba (v)** 120
teppan-stegte soba-nudler med æg, champignon, bønnespirer, peberfrugt, salatløg og forårsløg. garneret med ristede skalotteløg, syltet ingefær og sesamfrø

76 | **shiitake donburi (v)** 120
shiitake svampe og broccoli omelet på brune ris med teriyaki sauce. serveret med fintskåret gulerod, forårsløg, ærteskud og chili



76

dessert

140 | **coconut reika ice cream (v)** 58
toppet med kokosflager og passionsfrugtsauce

125 | **chocolate and shichimi ice cream (v)** 55
serveret med chokoladesauce og karamelliseret sesamfrø

126 | **yuzu ice cream (v)** 55
serveret med frisk mynte

127 | **vietnamese coffee ice cream (v)** 55
serveret med chokoladesauce og karamelliseret sesamfrø

128 | **salted caramel ice cream (v)** 55
serveret med karamelliseret sesamfrø og en chili toffee + ingefærsauce

142 | **banana katsu (v)** 62
banan i sprød panko-rasp, serveret med en kugle saltet karamel-is og chili toffee + ingefærsauce

144 | **chocolate layer cake (v)** 68
lag af chokoladecake, chokolade- og hasselnøddeparfait, serveret med vaniljeis

146 | **yuzu and lemon tart (v)** 63
serveret med hindbærkompot og frisk mynte

131 | **white chocolate and ginger cheesecake (v)** 65
serveret med chili toffee + ingefærsauce



131

vegansk

sideretter

11104 | **edamame (vg)** 50
dampede grønne sojabønner med salt eller chili- og hvidløgssalt

11106 | **wok-fried greens (vg)** 40
broccoli og bok choy, lynstegt i en hvidløg og sojasauce

11101 | **yasai gyoza (vg)** 58
fem lækre dampede dumplings fyldt med grøntsager. serveret grillet og med en sauce til dypning

11109 | **raw salad (vg)** 50
blandede salatblade, edamame bønner, blommetomater, tang og syltet mooli, gulerødder og rødløg, garneret med ristede løg. serveret med wagamama house dressing



11101

hovedretter

1138 | **yasai itame (vg)** 149
risnudler i krydret grøn kokos- og citrongræs-suppe med tofu og grøntsager. toppet med lynstegte bønnespirer, rødløg og forårsløg, bok choy, peberfrugter, svampe og chili. garneret med koriander og frisk lime

1123 | **kare burosu ramen (vg)** 144
shichimi-dækket silketofu og grillede blandede svampe på en bund af udon nudler i en bouillon med karry og grøntsager. toppet med ærteskud, gulerødder, chili og koriander

1147 | **yasai pad thai (vg) (v)** 136
risnudler i en sød amai sauce med tofu, bønnespirer, porrer, chili og rødløg. garneret med stegte skalotteløg, jordnødder, mynte, koriander og frisk lime

1141 | **yasai yaki soba (vg)** 120
udon nudler eller risnudler med svampe, peberfrugter, bønnespirer, hvide løg og forårsløg. garneret med stegte skalotteløg, syltet ingefær og sesamfrø

1163 | **warm chilli yasai salad (vg) (v)** 120
tofu med lynstegte peberfrugter, mangetout, broccoli, aubergine og rødløg på en bund af salat. serveret med en sød chili sauce og garneret med forårsløg og cashewnødder

1157 | **yasai samla curry (vg)** 125
en krydret og velduftende citrongræs- og kokoskarry med tofu, peberfrugter, shiitake svampe og blommetomater. serveret med hvide ris og garneret med forårsløg, chili og koriander

1171 | **vegatsu (vg)** new vegan hero 125
vores veganske katsu curry seitan dækket med sprød panko rasp, overhældt med en aromatisk karrysauce, serveret med hvide ris og en sidesalat

harusame glass noodle salad new 131
glasnudler blandet med grønkål, edamame og adzuki bønner, mangetout, carrots og ærteskud. toppet med frisk mynte, sprødstegt skalotteløg og vendt med spicy vinaigrette dressing

1162 | **yasai | tofu (vg)** vegan hero 125

1172 | **yasai katsu curry (vg)** 131
søde kartofler, aubergine og butternut squash paneret med sprød panko-rasp og dækket med en aromatisk karrysauce. serveret med ris og en sidesalat

dessert

11122 | **pink guava and passion fruit sorbet (vg)** 55
serveret med frisk mynte

11123 | **lemongrass and lime sorbet (vg)** 55
serveret med frisk mynte



11122