



from bowl to soul

since we first opened our doors in 1992, wagamama has been an eating house for the soul, serving up balanced bowls of modern asian soul food to our communal benches

our menu takes inspiration from across asia. from japan's ramen shops, to korea's canteens, and thailand's night markets. experimenting with flavour and texture, our bowls are flavour-packed, nutritious and satisfying. because we believe in positive eating for positive living. seeing food as nourishment. energy. the thing that punctuates your day, and what you look forward to after a long one. food is a shared moment of joy with the ones we love. and the fuel that keeps us energised and engaged in life

that's why we made it our mission to create nutritious, fresh bowls that leave you feeling rejuvenated, optimistic + restored. allowing you to nourish yourself completely. **from bowl to soul**



og for at afslutte...

altid plads til dessert. denne gang med et frisk twist
+ Asiens unikke smag

139 new gyoza med æble og kanel 65

fem dybste gyoza fyldt med sode æbler og kanel. drysset med kanelstukker og serveret med en kugle vanilleis pyntet med frisk mynte

138 hvid chokolade + ingefær cheesecake (v) 80

en cremet cheesecake på en kiksekagebund + ingefær, toppe med karamelsauce og drysset med ingefær flormelis

144 chokoladefondant 75

chokoladekage serveret med vegansk vanilleis

138 bao nut + ice cream 65

Spred stegt bao-bun vendt i sukker serveret med saltet karamelis og karamelsauce, pyntet med frisk mynte

131 is + sorbet

140 coconut reika ice cream (v) 75

kokos-is toppet med mangosauce og kokosflager

125 chocolate ice cream (v) 65

serveret med en chokoladesauce

122 citron sorbet 70

med frisk mynte

123 mango sorbet 70

med frisk mynte

144

varme drikke

te

713 green tea free

761 english breakfast 35

762 earl grey 35

763 peppermint 35

764 lemon and ginger 35

kaffe

801 espresso 35

805 double espresso 40

802 americano 35

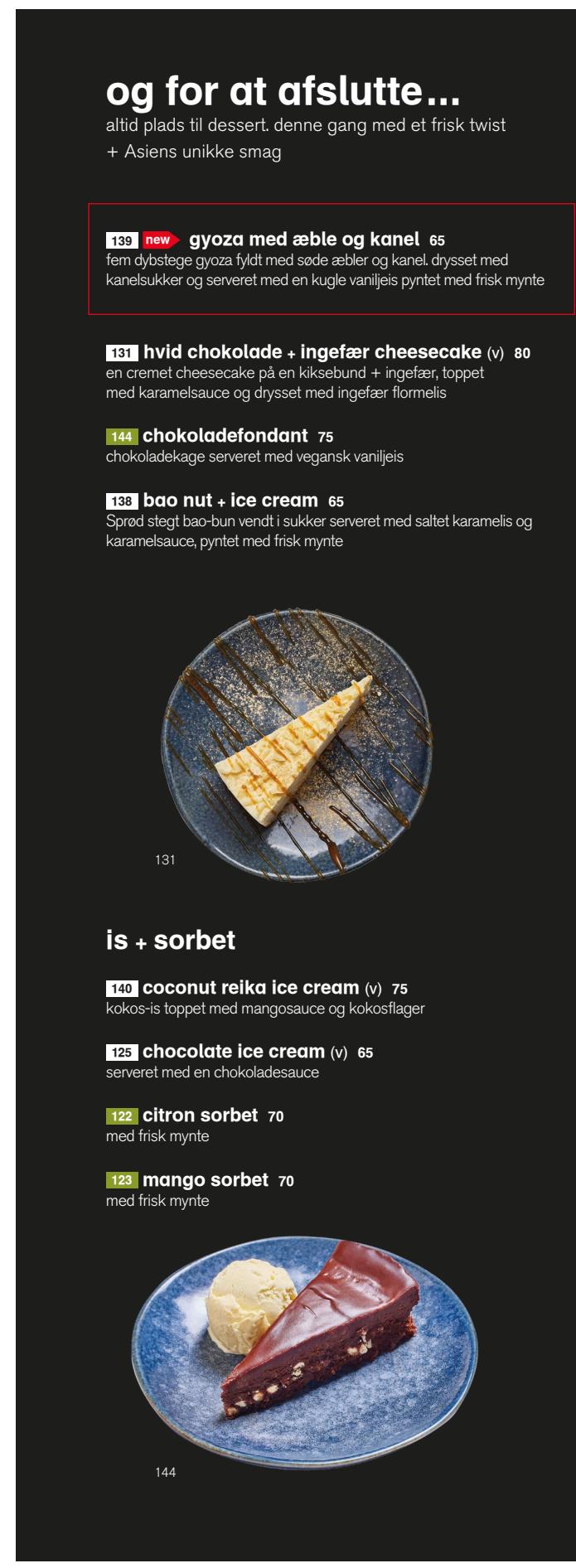
803 cappuccino 45

804 latte 45

745 varm chokolade 40



138



wagamama

sides + sharing

dampet, pakket, foldet eller på spyd. nyd vores sides, smagsfulde og gode til at dele



115



161

bao

to luftige asiatiske boller med dit valg af fyld

113 koreansk barbecue oksekød 78
mørkt oksekødbryst med rødløg, syltet asiatisk slaw + sriracha vegansk mayo

115 langtidsstegt flæsk 78
langtidsstegt flæsk, æble paneret i panko-rasp, sriracha + vegansk mayo. toppet med koriander

klassikerne

27 chicken yakitori 85
fire marinerede kyllingspyd, glaseret med en krydret teriyakisauce. pyntet med forårløg

107 chilli squid 90
vores ikoniske sprødtækte blæksprutte, med shichimi-krydderi. serveret med chili + koriander dipsauce

104 edamamme 60
sojabønner med salt eller chili/hvidløgssalt

110 bang bang cauliflower 65
sprødtægt blomkål vendt i en spicy firecracker sauce, serveret med rød + forårløg. toppet med frisk ingefær + koriander

103 ebi katsu 85
sprødtægte rejer i panko-rasp. serveret med en krydret chili og hvidløgsauce. toppet med chili, koriander og frisk lime

106 forfriskende wok-fried greens 60
sprød broccoli, fine bønner + mangetout. vendt i en smagsfuld hvidløg + sojasauce



104



100

(v) vegetarisk

(vg) vegansk

ny

forfriskende

forfriskende

kan indeholde skaller eller småben



221

ramen

slør nudlerne. nyd vores sunde og lækkre rammen toppet med protein + friske grøntsager

new tom yum

thai inspireret sød og syrlig suppe med kokos og citrongræs. risnudler toppet med svampe, rød + forårløg, små tomater og bønnespirer, pyntet med koriander + mynte

221 rejер 160 220 kylling 160 222 yasai mushroom 160

31 shirodashi pork belly 152

langtidsstegt flæsk marinert i koreansk barbecue sauce + ramen nudler i en kyllingebouillon med dashi + miso. toppet med sæsonens grønt menma, wakame + et halvt te-farvet æg.

tantanmen

vaagt dit protein + ramen nudler i en ekstra fyldig kyllingebouillon serveret med menma, kimchee + et halvt te-farvet æg. toppet med forårløg, koriander + chili oilie

30 oksekødsbryst 155 **32 kylling** 145
33 yasai i mushroom (v) 152

grøntsagsbouillon

20 grilled chicken 145

marineret kyllingebryst + ramen nudler serveret i en fyldig kyllingebouillon med dashi + miso. toppet med sæsongrønt, menma + forårløg

22 grilled duck 168

mørkt andelår strimler drysset med citrus ponzu sauce serveret på nudler i en grøntsagsbouillon. toppet med chili, sæsongrønt og koriander

23 kare burosu 168

shichimi-dækket silkeføfu + udon nudler i en karry grøntsagsbouillon. med grillede blandede svampe, sæsongrønt, gulerødder toppet med chili + koriander

gyoza ramen

ramen nudler, grøntsagsbouillon. ristet bok choi. halvt te-farvet æg, chili sambal pasta. koriander, forårløg, chili oilie. gyoza sauce

37 kylling 149

med ramen nudler + halvt te-farvet æg

29 and 155

med ramen nudler + halvt te-farvet æg

21 yasai i vegetable 148
med udon nudler + uden æg

89 kylling 162 **86 langtidsstegt flæsk** 169
87 oksekødsbryst 179

tilpas dine nudler
soba (v) tynde, indeholder hvede + æg
udon (vg) tykke, indeholder hvede
risnudler (vg) tynde + flade

tilpas din bouillon
let vegetarisk (vg) eller kylling
krydret vegetarisk (vg) eller kylling med chili sauce
kraftig reduceret kyllingebouillon med dashi + miso



45

teppanyaki

sydøste nudler fra grillen. vendt så hurtigt så nudlerne er bløde og grøntsagerne forbliver sprøde

teriyaki soba

soba nudler + teriyaki sauce og karryolie med mangetout, bok choi, rød + forårløg, chili + bønnespirer. toppet med koriander + et drys sesamfrø

45 oksekødsbryst 182**46 laks** 175**796 firecracker prawn soba** 148

tynde nudler i en krydret firecracker sauce med rejér, rød + grøn peber, mangetout, forårløg og bønnespirer. toppet med stegte løg + koriander

pad thai

nudler + amai sauce med æg, bønnespirer, porrer, chili og rød + forårløg. toppet med stegte løg, mynte, koriander + en frisk lime

48 kylling**47 yasai** (v) 150**1147 yasai i tofu** (v) 150

tilberedt uden æg, så er retten vegansk

44 ginger chicken udon 148

tykke nudler med marinert kylling, æg, mangetout, chili, bønnespirer og rød + forårløg. toppet med syltet ingefær + frisk koriander

yaki soba

soba nudler. æg, peberfrugt. bønnespirer. hvid + forårløg. stegte løg. syltet ingefær. sesamfrø

40 kylling + rejér 145**41 yasai i mushroom** (v) 145**1141 yasai i mushroom** 145

vælg mellem udon eller risnudler + fjern ægget, så er retten vegansk

bulgogi

tynde nudler vendt i en sesam + bulgogi sauce med kimchee + forårløg. serveret med et halvt te-farvet æg

89 kylling 162**86 langtidsstegt flæsk** 169**87 oksekødsbryst** 179

56

donburi

en skål fuld af sjæl. smagspræget protein + grøntsager på en bund af dampende ris

gochujang rice bowl

vælg mellem kylling eller silkeføfu som er krydret med gochujang sauce, bok choi, syltet agurk + slaw + rødløg. serveret på en bund af hvide ris. toppet med foråret log, skærer rød chili, sesamfrø + rød peber pulver

56 kylling 146**58 silken tofu** 146**teriyaki**

vælg mellem oksekød eller kylling. teriyaki sauce på en bund af hvide ris, gulerødder, sæsongrønt + forårløg. drysset med sesamfrø og serveret med en side af kimchee

69 oksekødsbryst 155**70 kylling** 140

tilpas dine ris
sticky white (vg) dampede / **white** (vg) dampede



76

curry

vores karry retter kan være milde, spicy og fuld af smag

raisukaree

mild + aromatisk, citrus kokossauce, mangetout, rød + grøn peberfrugt og rød + forårløg. serveret med hvide ris, chili, koriander, sesamfrø + frisk lime

79 rejér 160**75 kylling** 162**76 tofu** 158**firecracker**

kraftig + stærk sauce med mangetout, rød + grøn peberfrugt, hvid + forårløg og spicy røde chilier. serveret med hvide ris, sesamfrø, shichimi + frisk lime

93 rejér 160**92 kylling** 160**91 tofu** 155**94 oksekødsbryst** 180**vegatsu** 160

plantebaseret. tofu + sojaprotein paneret i panko-rasp med hvide ris + aromatisk katsu karrysauce. serveret med salat + syltede rødløg

71 chicken katsu 158

paneret kyllingbyst i sprød panko-rasp, med hvide ris + aromatisk katsu karrysauce. serveret med salat + japanske pickles

warm chilli salad

rød peberfrugt, mangetout, mørstegt broccoli og rødløg + baby perle salat. sæd chilsauce og pyntet med forårløg + stegte skalotteløg

66 kylling 142**63 yasai i tofu + grøntsag** 142**extras**

307 kimchee 25
krydret fermenteret kål + radise med hvidløg

306 te-farvet æg (v) 25**303 chili** 30**309 katsu curry sauce** 25

krydret fermenteret kål + radise med hvidløg

308 firecracker sauce 25**301 nudler** 25**310 raisukatsu sauce** 25**fødevareallergi og -intolerance**

hvis du har en fødevareallergi eller er særlig sensitiv overfor nogle fødevarer så giver endelig din tjenere besked inden du bestiller din mad. din tjenere kan veje dig til de retter der passer bedst til dine behov. vores retter er tilberedt i områder hvor der findes ingredienser indeholdende allergener. vi kan derfor ikke garantere at vores retter er 100% fri for disse ingredienser selvom vi gør os umage om at fjerne små ben og skaller fra vores retter, så er der en lille risiko for at de kan findes i retten

vi har en børnevenlig menu tilgængelig, som er perfekt til vores små nudlere