

besøg vores webside [wagamama.dk](http://wagamama.dk) her finder du information, adresser, nyheder og spil  
 din mening er vigtig! vi modtager gerne kommentarer og forslag.  
 henvend dig til den ansvarlige leder i restauranten, eller udfyld  
 en formular online

[wagamama.dk](http://wagamama.dk)

du kan afgive din bestilling i restauranten eller over telefonen.  
 maden er naturligvis frisklavet og bliver tilberedt så hurtigt som muligt.  
 vi tager imod både kontanter og kort

sådan bestiller og betaler du

- 604 **kirin ichiban premium beer** flaske, 33 cl € 6.75 kr 49  
 den fine aroma af humle og japonica-ris giver denne øl en let krop og en meget delikat eftersmag
- 605 **tiger beer** flaske, 33 cl € 6.25 kr 45  
 luksul fra fjernesten med en tydig og forfriskende smag
- 606 **asahi super dry** flaske, 33 cl € 6.75 kr 49  
 japans mest populære luksul, kendt for sin rene og forfriskende smag
- 607 **asahi black** flaske, 33 cl € 6.75 kr 49  
 god, mørk premium lager-øl med en mild nøddeagtig smag og et strejf af sød karamel



øl

friskpresset juice

- 1 **raw juice** € 5.50 kr 39  
 juice af gulerod, agurk, tomat, appelsin og æble.  
 en allround juice, sprængfyldt med næring og energi!
- 2 **fruit juice** € 5.50 kr 39  
 juice af æble, appelsin og passionstrugl. en forfriskende juice.
- 3 **orange juice** € 5.50 kr 39  
 der også er god for fordøjelsen
- 4 **carrot juice** € 5.50 kr 39  
 gulerod med et strejf af frisk ingefær. en god kilde til naturligt a-vitamin
- 5 **apple and orange juice** € 5.50 kr 39  
 enkel juice af friskpresset æble og appelsin. højt indhold af c-vitamin
- 6 **apple, mint and lime juice** € 5.50 kr 39  
 friskpresset æble- og limejuice med frisk mynte
- 7 **apple, mint and ginger juice** € 5.50 kr 39  
 friskpresset æble- og myntejuice med et strejf af ingefær

læskedrikke

- 701 **isklide, uden brus** flaske, 50 cl € 4.75 kr 35
- 702 **isklide, med brus** flaske, 50 cl € 4.75 kr 35
- 703 **isklide, uden brus** flaske, 1 l € 6.25 kr 45
- 704 **isklide, med brus** flaske, 1 l € 6.25 kr 45
- 710 **ginger ale** flaske, 25 cl € 3.50 kr 25
- 711 **ming, iste med jasmin** flaske, 25 cl € 4.00 kr 29
- 714 **hyldblomst** flaske, 25 cl € 4.00 kr 29
- 715 **granatæble & hyldblomst** flaske, 25 cl € 4.00 kr 29
- 716 **ingefær & citrongræs** flaske, 25 cl € 4.00 kr 29



eat-out



## side dishes: ikke forretter – men det perfekte tilbehør til dit måltid

99	<b>duck gyoza</b> fem dybstegte dumplings med and og porre, serveret med krydret hoi sin-sauce af kirsebær	€ 7.50	kr 55	104	<b>edamame v</b> friskdampede grønne sojabønner. det perfekte tilbehør til drinks. hold dem op til munden, og spis de saftige bønner direkte fra bælgem. <b>drysset med salt eller chili og hvidløgsalt</b>	€ 5.50	kr 40
100	<b>gyoza ?</b> fem dampede, grillstegte kyllinge-dumplings med fyld af kål, salat, kinesisk purløg og vandkasterier, serveret med sauce af chili, hvidløg og soya	€ 7.00	kr 50	105	<b>negima yakitori</b> tre grillspyd med kylling og forårsløg, penslet med yakitori-sauce	€ 7.50	kr 55
101	<b>yasai gyoza v ?</b> fem dampede, grillstegte grøntsags-dumplings med fyld af kål, gulerødder, vandkasterier, løg, selleri og salat. serveres med sauce af chili, hvidløg og soya	€ 7.00	kr 50	108	<b>tori kara age</b> dybstegte kyllingestykker, marineret med soya, sake, mirin, tørret oregano og frisk ingefær. serveres med sauce af chili, hvidløg og soya	€ 7.00	kr 50
102	<b>ebi gyoza</b> fem dybstegte dumplings med fyld af hakkede kongerejer, vandkasterier og spinat. serveres med sauce af chili, hvidløg og soya	€ 7.50	kr 55	109	<b>raw salad v</b> symfoni af forskellige typer japansk salat, tynde skiver mooli, forårsløg, rødløg og gulerødder. garneret med stegte skalotteløg, og serveres med wagamamas egen krydder dressing	€ 4.75	kr 35
103	<b>ebi katsu</b> seks dybstegte kongerejer, paneret med panko-rasp. serveres med sauce af stærk rød chili og hvidløg, garneret med lime	€ 9.50	kr 69	110	<b>miso soup and pickles v</b> let dashi-suppe, smagt til med hvid miso-pasta, wakame, silkeblød tofu og snittede forårsløg	€ 3.50	kr 25
				114	<b>tempura style chilli fried squid</b> dybstegte chilli-blæksprutter, serveret med limesirup	€ 7.50	kr 55

## ramen: stor skål nudler i suppe

20	<b>chicken ramen</b> nudler i kyllingesuppe, toppet med skiver af grillstegt kyllingebryst, babyspinat, menma og forårsløg	€ 13.75	kr 99
23	<b>salmon ramen</b> nudler i krydret kyllinge-misosuppe, toppet med grillstegt laksefilet, årstidens grønt, wakame, menma, forårsløg og gulerødder, garneret med sorte og hvide sesamfrø denne ret kan indeholde små stykker ben	€ 14.50	kr 105
24	<b>chilli beef ramen</b> nudler i krydret kyllingesuppe, serveret med skiveskåret, marineret og grillstegt oksefilet, frisk chili, skiver af rødløg, bønnespirer, koriander, forårsløg og lime	€ 17.25	kr 125
25	<b>chilli chicken ramen</b> nudler i krydret kyllingesuppe, serveret med marineret, grillstegt kyllingebryst i skiver, frisk chili, skiver af rødløg, bønnespirer, koriander, forårsløg og lime	€ 14.50	kr 105
26	<b>miso beef ramen</b> nudler i krydret kyllinge-misosuppe, serveret med lynstegte strimler af marineret oksefilet, gulerødder, porrer, hvidløg og bønnespirer. garneret med wakame, menma, chiliolie og sesamfrø	€ 15.00	kr 109
27	<b>moyashi soba v</b> fuldkornsnudler i vegetarisk suppe med lynstegt squash, sukkerærter, champignon, bønnespirer, hvidløg, porrer og stegt tofu. garneret med forårsløg	€ 13.00	kr 95

## teppan: nudler, tilberedt på en rygende varm stegeplade

40	<b>yaki soba</b> teppan-stegte soba-nudler med æg, kylling, rejer, løg, grøn og rød peberfrugt, bønnespirer og forårsløg, garneret med sorte og hvide sesamfrø, stegte skalotteløg og rød ingefær	€ 13.00	kr 95
41	<b>yasai yaki soba v</b> teppan-stegte fuldkornsnudler med æg, løg, forårsløg, hvidløg, shiitake-svampe, champignon, grøn og rød peberfrugt, butternut-squash og bønnespirer. garneret med sorte og hvide sesamfrø, stegte skalotteløg, rød ingefær og krydret koriander-vineddike	€ 13.00	kr 95
42	<b>yaki udon</b> teppan-stegte udon-nudler med karryolie, friske shiitake-svampe, æg, porrer, rejer, kylling, grillstegt fiskebolle, bønnespirer og rød og grøn peberfrugt. garneret med krydret fish powder, sorte og hvide sesamfrø, stegte skalotteløg og rød ingefær	€ 13.75	kr 99
44	<b>ginger chicken udon</b> teppan-stegte udon-nudler med kylling, marineret i ingefær, hvidløg og citrongræs. serveres med sukkerærter, rødløg, bønnespirer, chili, æg og forårsløg, garneret med rød ingefær og frisk koriander	€ 13.75	kr 99

vi bruger engangsspisepinde i bambus  
– en vedvarende ressource, der ikke udgør  
en belastning for miljøet

v egnet til vegetarer    ? steges efter ønske

## risretter

71	<b>chicken katsu curry</b> dybstegt kyllingefilet med panko-rasp, serveret med karrysauce og japanske ris. garneret med friske salatblade og rød pickles	€ 13.75	kr 99
72	<b>yasai katsu curry v</b> skiver af sød kartoffel, aubergine og butternut-squash, dybstegt og paneret i panko-rasp. serveres med japanske ris og karrysauce, garneret med salatblade og rød pickles	€ 13.00	kr 95
77	<b>cha han</b> wok-stegte ris med æg, kylling, rejer, sukkerærter, majs-kerner, champignon og forårsløg. serveres med en skål vegetarisk miso-suppe og pickles	€ 13.00	kr 95
78	<b>yasai cha han v</b> wok-stegte ris med æg, sukkerærter, champignon, shiitake-svampe, majs-kerner, revet butternut-squash, stegt tofu og forårsløg. serveres med en skål vegetarisk miso-suppe og pickles	€ 13.00	kr 95

## chilli men: nudler i krydret sauce

49	<b>chicken chilli men</b> lynstegt kylling, squash, rødløg, grøn og rød peberfrugt, sukkerærter og forårsløg i sauce af frisk chili, ingefær, hvidløg, løg, citrongræs og sød rød peber. serveres med soba nudler	€ 13.75	kr 99
51	<b>yasai chilli men v</b> lynstegt squash, grøn og rød peberfrugt, shiitake-svampe, champignon, sukkerærter og stegt tofu i sauce af frisk chili, ingefær, hvidløg, løg, citrongræs og sød rød peber. serveres med fuldkornsnudler	€ 13.00	kr 95

## tilbehør

300	<b>japanske ris</b>	€ 2.75	kr 20
301	<b>nudler</b>	€ 2.75	kr 20
302	<b>dampede hvide ris</b>	€ 2.75	kr 20
303	<b>frisk chili</b>	€ 1.50	kr 10
304	<b>pickles</b>	€ 1.50	kr 10
305	<b>katsu curry sauce</b>	€ 2.00	kr 15
306	<b>yakitori sauce</b>	€ 1.50	kr 10

## her finder du os

wagamama tivoli  
tietgensgade 20, 1704 københavn v  
tlf 33 75 06 58

# wagamama.dk