

take away

bel ons 20 minuten van tevoren en wij zorgen dat je take away voor je klaar staat

verse sappen		medium	large
		31 cl	48 cl
1	raw juice een mix van wortel, komkommer, tomaat, sinaasappel en appel. een zeer voedingsrijke energy-boost	€ 4,25	€ 5,50
2	fruit juice een mix van appel, sinaasappel en passievrucht goed voor algehele reiniging en vertering	€ 4,25	€ 5,50
3	orange juice vol vitamine c	€ 4,25	€ 5,50
4	carrot juice wortelsap met een vleugje verse gember een bron van vitamine a	€ 4,25	€ 5,50
5	apple and orange juice een eenvoudige combinatie van vers geperste appel en sinaasappel. vol vitamine c	€ 4,25	€ 5,50

frisdranken		
701	wagamama water, still	33 cl fles € 2.50
702	wagamama water, sparkling	33 cl fles € 2.50
703	wagamama water, still	75 cl fles € 4.50
704	wagamama water, sparkling	75 cl fles € 4.50
707	pepsi cola	20 cl fles € 2.50
708	diet pepsi cola	20 cl fles € 2.50
709	iced tea	glas € 2.50
710	tonic	20 cl fles € 2.50
711	7-up	20 cl fles € 2.50
712	sisi orange	20 cl fles € 2.50
713	ginger ale	20 cl fles € 2.50
714	bitter lemon	20 cl fles € 2.50

nieuw bij wagamama?

heb je specifieke dieetvoorschriften? laat je adviseren door onze bediening. zij helpen je graag verder. echter, wij kunnen wel ingrediënten uit onze gerechten nemen maar niets extra toevoegen tenzij anders vermeld op de menukaart

ramen/soba noodles | dunne, tarwe noodles - bevat ei
rijst noodles | medium dikke noodles - bevat geen ei en gluten
udon noodles | dikke, witte noodles - bevat geen ei

sommige gerechten kunnen geserveerd worden met een keuze uit bovenstaande noodles. vraag de bediening welke gerechten dit zijn

chikuwa | visrolletje, aziatische stijl **ebi** | bevat garnalen
kimchi | gemarineerde chinese kool **yasai** | geschikt voor vegetariërs **menma** | bamboescheuten in zuur
miso | japanse pasta gemaakt van gefermenteerde sojabonen
shichimi | japanse peper **wakame** | zeewier

v vegetarisch **?** dit gerecht kan kleine graatjes bevatten
! op verzoek ook gefrituurd **!** bevat noten

ramen grote kom met noodles in soep		
op verzoek kan iedere ramen bereid worden met groentebouillon		
20	chicken ramen ramen noodles in een gekruide kippen- en varkensbouillon met daarop een gemarineerde en gegrilde kippenborst en seizoensgroenten. gegarneerd met menma en lente-uitjes	€ 12.50
21	wagamama seafood ramen ? ramen noodles in een groentebouillon met daarop seizoensvis, gemarineerde garnalen, gegrilde inktvis, zalm en seizoensgroenten. gegarneerd met menma en lente-uitjes en geserveerd met een schijfje limoen	€ 13.95
24	chilli beef ramen ramen noodles in een pittige kippen- en varkensbouillon met daarop gegrilde entrecôte, taugé, rode ui, lente-uitjes en chilli pepers. gegarneerd met koriander en limoen	€ 16.50
25	chilli chicken ramen ramen noodles in een pittige kippen- en varkensbouillon met daarop een gemarineerde en gegrilde kippenborst, taugé, rode ui, lente-uitjes en chilli pepers. gegarneerd met koriander en limoen	€ 13.95
27	moyashi soba v volkoren ramen noodles in een groentebouillon met daarop geroerbakte courgette, peultjes, champignons, taugé, knoflook, prei en tofu. gegarneerd met lente-uitjes	€ 11.95

teppan gebakken noodles		
40	yaki soba teppan-gebakken soba noodles met kip, garnalen, ei, taugé, paprika, ui en lente-uitjes. gegarneerd met gebakken sjalotjes, rode gember en sesamzaadjes	€ 12.50
41	yasai yaki soba v teppan-gebakken volkoren noodles met ei, taugé, paprika, ui, lente-uitjes, shiitake en knoflook. gegarneerd met gebakken sjalotjes, rode gember, sesamzaadjes en koriander azijndressing	€ 11.95
42	yaki udon teppan-gebakken udon noodles met curry-olie, kip, garnalen, chikuwa, ei, taugé, prei, shiitake en paprika. gegarneerd met gebakken sjalotjes, sesamzaadjes, kruidige vispoeder en rode gember	€ 13.95
44	teriyaki steak soba teppan-gebakken soba noodles met een in teriyaki gemarineerde en gegrilde entrecôte, seizoensgroenten, rode ui, peultjes, taugé en chilli pepers. gegarneerd met gemixte sesamzaadjes en koriander	€ 16.50
45	teriyaki salmon soba : teppan-gebakken soba noodles met een in teriyaki gemarineerde en gegrilde zalm, seizoensgroenten, rode ui, peultjes, taugé en chilli pepers. gegarneerd met gemixte sesamzaadjes en koriander	€ 16.50

bier		
601	heineken	35 cl glas van de tap € 3.95
602	heineken	50 cl glas van de tap € 4.95
603	kirin ichiban premium bier. het fijne aroma van hop en japanse rijst geeft dit bier een licht body en een delicate afdrank	33 cl fles € 4.50
604	iki beer een fris bier, gebrouwen met groene thee en japans fruit	33 cl fles € 4.50
605	asahi super dry het meest populaire premium bier in japan verfrissend en satijnzacht van smaak	33 cl fles € 4.50
606	tiger beer een premium bier uit het verre oosten met een volle, verfrissende smaak	33 cl fles € 4.50

warme sake		
501	ozeki karakuchi premium sake. mild met een zachte smaak	18 cl karaf € 5.50
502	sake shot	€ 1.75

koffie en thee		
799	munt thee verse munt	€ 2.75
800	thee verschillende smaken	€ 2.25
801	koffie	€ 2.50
802	espresso	€ 2.50
803	cappuccino	€ 2.75
804	caffè latte	€ 2.95
805	dubbele espresso	€ 3.95
806	macchiato	€ 2.75

bijgerechten dit zijn geen voorgerechten, maar perfect voor bij je maaltijd		
99	duck gyoza vijf gefrituurde dumplings gevuld met eend en prei. geserveerd met een pittige hoi sin dipsaus	€ 5.95
100	gyoza ? vijf gestoomde en gegrilde dumplings gevuld met kip, witte kool, chinese kool, chinese bieslook en waterkastanje. geserveerd met chilli/knoflook dipsaus op soya basis	€ 5.95
101	yasai gyoza v ? vijf gestoomde en gegrilde vegetarische dumplings gevuld met witte kool, wortel, waterkastanje, ui, selderie en chinese kool. geserveerd met chilli/knoflook dipsaus op soya basis	€ 5.95
102	ebi gyoza vijf gefrituurde dumplings gevuld met gesneden grote garnalen, waterkastanje en spinazie. geserveerd met chilli/knoflook en koriander saus	€ 5.95
103	ebi katsu vijf gefrituurde gepaneerde grote garnalen. geserveerd met een schijfje limoen en pittige chilli/knoflook dipsaus	€ 6.95
104	edamame v vers gestoomde groene sojabonen. past perfect bij een drankje. houd tegen de mond en druk de bonen uit de peul kies uit besprenkeld met zout of chilli/knoflook zout	€ 5.25
105	negima yakitori drie spiesjes met gegrilde kip. gemarineerd in yakitori saus	€ 6.95
106	grilled asparagus v gegrilde groene asperges overgoten met een yakitori saus. gegarneerd met gemixte sesamzaadjes	€ 5.95
107	chilli squid gefritureerde inktvis, gekruid met shichimi en zeezout. geserveerd met een chilli/knoflook en koriander saus	€ 6.95
108	tori kara age gefritureerde stukjes kip gemarineerd in sojasaus, sake, mirin, gedroogde oregano, tijm en gember. geserveerd met chilli/knoflooksaus op soya basis	€ 5.95
109	raw salad v combinatie van verschillende soorten sla, rettich, wortel, en rode ui. gegarneerd met gebakken sjalotjes en geserveerd met wagamama huisdressing	€ 4.50
110	miso soup and pickles v een lichte soep gekruid met witte miso pasta, wakame en fijngesneden lente-uitjes	€ 2.00

donburi		
70	teriyaki chicken donburi ? gegrilde stukjes kip met teriyaki saus. geserveerd op witte rijst en gegarneerd met dun gesneden wortel- en komkommerstrips, seizoensgroenten, lente-uitjes, koriander, sesamzaadjes en cashew noten. geserveerd met een kommetje pittige kimchi	€ 13.50

kare noodles in een saus van kokosmelk		
35	ebi kare lomen ramen noodles in een pittige saus gemaakt van kokosmelk en citroengras met daarop gemarineerde garnalen, taugé en komkommer. gegarneerd met koriander en limoen	€ 13.50
36	chicken kare lomen ramen noodles in een pittige saus gemaakt van kokosmelk en citroengras met daarop gegrilde kip, taugé en komkommer. gegarneerd met koriander en limoen	€ 13.50
37	chicken itame rijst noodles in een milde groene saus gemaakt van kokosmelk en citroengras met daarop geroerbakte kip, taugé, chilli pepers, rode ui, lente-uitjes, pak soi, paprika en shiitake. gegarneerd met koriander en limoen	€ 13.50
38	yasai itame v rijst noodles in een milde groene saus gemaakt van kokosmelk en citroengras met daarop gegrilde tofu, taugé, chilli pepers, rode ui, lente-uitjes, pak soi, paprika en shiitake. gegarneerd met koriander en limoen	€ 11.95
39	duck niiro kare ramen noodles in een rode kokos curry met daarop gegrilde eend en gegarneerd met taugé, komkommer, verse chilli pepers en koriander	€ 15.50

chilli men		
noodles in een zoetpittige saus gemaakt van chilli pepers, gember, knoflook, ui, tomaat, citroengras en zoete rode paprika		
49/50	chilli men kip € 14.50 garnalen € 15.50 soba noodles met daarop geroerbakte kip of garnalen, courgette, rode ui, rode en groene paprika, champignons en peultjes in een pittige chilli men saus	
51	yasai chilli men v volkoren noodles met daarop geroerbakte tofu, courgette, rode ui, rode en groene paprika, champignons en peultjes in een pittige chilli men saus	€ 12.50

extras		
301	japanse rijst	€ 2.45
302	soba noodles	€ 2.55
304	chilli pepers	€ 1.45
309	udon noodles	€ 2.95
310	4 garnalen	€ 2.95
311	zasai chilli en garnalen pasta	€ 1.45
313	curry saus	€ 2.45
314	4 stukjes gefrituurde tofu	€ 2.45

wijnen				
witte wijn				
401/2/3	marques del turia spanje	glas € 3.75	so ci karaf € 12.50	fles € 18.50
405/6	laroche chardonnay frankrijk krachtige droge wijn met een lichte afdrank stijlvol, met aroma's van honing en citroen	€ 4.75		€ 22.95
rode wijn				
411/12/13	marques del turia spanje	glas € 3.75	so ci karaf € 12.50	fles € 18.50
415/16	merlot frankrijk wijn uit valencia met een lichte afdrank aantrekkelijke aroma's met een hint vanille	€ 4.75		€ 22.95
rosé wijn				
421/22/23	torres de casta rosado spanje	glas € 4.25	so ci karaf € 14.50	fles € 20.95
een vol fruitige rosé				
prosecco				
431/32	la jara prosecco frizzante italië	glas € 5.50		fles € 24.95
fruitige smaak, zachte bubbels en een verfrissende finish 100% biologisch				

waar is wagamama?

wagamama
max euweplein 10 (leidseplein)
1017 MB amsterdam
telefoon : 020 528 7778
zon-don : 12.00-22.00 | vrij-zat : 12.00-23.00

zuidplein 12 (wtc / station zuid)
1077 XV amsterdam
telefoon : 020 620 3032
ma-vrij : 11.30-21.00 | zat-zon : 17.00-21.00

wagamama.nl

rijstgerechten		
69	zasai beef gohan geroerbakte reepjes entrecôte met rode paprika, shiitake champignons, lente-uitjes, babymais en peultjes in een saus van soja, oester, knoflook en wijn. geserveerd met japanse rijst en gegarneerd met een chilli en garnalen pasta	€ 14.95
71	chicken katsu curry gefritureerde gepaneerde kipfilet. geserveerd met een milde currysaus en japanse rijst. gegarneerd met verschillende soorten sla en pickles	€ 13.95
72	yasai katsu curry v gefritureerde gepaneerde zoete aardappel, aubergine en pompoen. geserveerd met een milde currysaus en japanse rijst. gegarneerd met verschillende soorten sla en pickles	€ 11.50
74	chu chee chicken curry geroerbakte kip en pompoen in een chu chee chicken currysaus op basis van kokosmelk. gegarneerd met thaise basilicum, paprika, peultjes en courgette. geserveerd met witte rijst	€ 13.50
76	chicken tama rice gegrilde kippenborst met geroerbakte courgette, shiitake champignons, rode ui en lente-uitjes in een saus van soja, oester, knoflook, gember en wijn. geserveerd met japanse rijst	€ 11.95
77	cha han geroerbakte rijst met kip, garnalen, ei, peultjes, shiitake, champignons, mais en lente-uitjes. geserveerd met een kom miso soep en pickles	€ 11.75
78	yasai cha han v geroerbakte rijst met gebakken tofu, ei, peultjes, shiitake, champignons, mais en lente-uitjes. geserveerd met een kom miso soep en pickles	€ 11.25
79	seafood cha han ? geroerbakte rijst met zalm, garnalen, botervis, ei, peultjes, shiitake, champignons, mais en lente-uitjes. geserveerd met een kom miso soep en pickles	€ 13.50

salades		
125	steak salad gemarineerde reepjes entrecôte gewokt met rode paprika, rode ui, babymais en taugé. geserveerd op een gemengde salade en gegarneerd met sesamzaadjes, chilli pepers en koriander	€ 11.95
127	mandarin and sesame chicken salad ? gemarineerde kip met een gemengde salade, mandarijn, koriander, gekarameliseerde rode ui, lente-uitjes, peultjes en cashew noten. geserveerd met een dressing van sesamolie en mandarijn. gegarneerd met sesamzaadjes	€ 14.50
128/9	sama salad garnalen € 14.50 silken tofu v € 14.50 gele en rode cherry tomaatjes, gegrilde artisjokhartjes, avocado, gekarameliseerde rode ui, seizoensgroenten en lente-uitjes met daarop fijn gesneden rettich en knapperige volkoren ramen noodles. geserveerd met een dressing van chilli/knoflook en koriander. kies uit gegrilde garnalen of silken tofu	