

specials

juice

09 aardbei en mango juice met appel en mint € 3,95

bijgerecht

111 **sesame seaweed salad v** € 5,95
pikante zeewiersalade met julienne gesneden wortel en bos uitjes. getopt met sesamzaadjes en chilli flakes. aangemaakt met sesam-olie en wagamama huisdressing

hoofdgerechten

130/31 **pad japan** **kip** € 12,95 **vegetarisch** € 10,50
teppan-gebakken udon noedels met edamame boontjes of stukjes gegrilde kip, cashewnoten, champignons, straw mushroom, rode ui, prei en taugé. met een topping van gegrilde cherry tomaatjes en een schijfje limoen

132 **beef donburi** € 13,95
gegrilde entrecôte met teriyaki saus. geserveerd op witte rijst en gearneerd met dun gesneden wortel- en komkommerstrips, seizoensbladgroen, lente-uitjes, sesamzaadjes en lotus chips. geserveerd met een schaalkje pittige kimchi

specials

juice

09 strawberry and mango juice with apple and mint € 3.95

side dish

111 **sesame seaweed salad v** € 5.95
tangy seaweed salad with thinly sliced carrots and spring onions, topped with sesame seeds and chilli flakes. drizzled with sesame-oil and our wagamama house dressing

main meals

130/31 **pad japan** **chicken** € 12.95 **vegetarian** € 10.50
teppan-fried udon noodles with edamame beans or pieces of grilled chicken, cashew nuts, white mushrooms, straw mushroom, red onions, leeks and beansprouts. topped with grilled cherry tomatoes and a wedge of lime

132 **beef donburi** € 13.95
grilled entrecôte glazed with teriyaki sauce on white rice with thinly sliced carrots and cucumber strips, seasonal greens, spring onions, sesame seeds and lotus chips. served with a side of spicy kimchi