bijgerechten | sides

108 | **tori kara age** 6.95
gekruide, knapperige stukjes kip. geserveerd met een pittige sesam- sojasaus

seasoned, crispy chicken pieces served with a spiced sesame and soy sauce

105 | **beef tataki** 7.50
licht gebakken, gemarineerde biefstuk, in dunne plakken gesneden en gekoeld geserveerd. met daarover citrus ponzu dressing en japanse mayonaise. geserveerd met ingelegde bieten en koriander

lightly seared, marinated steak, thinly sliced and served chilled. dressed with citrus ponzu and japanese mayonnaise and served with a side of pickled beetroot and coriander

104 | **edamame (vg)** 5.70
gestoomde edamame bonen. geserveerd met zout of chili/ knoflook zout

steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt

112 | **pork ribs** 7.15
in een koreaanse barbecue saus met gemixte sesamzaadjes

in a korean barbecue sauce with mixed sesame seeds

110 | **raw salad (vg)** 5.10
een mix van sla, edamame bonen, tomaten, zeewier, ingelegde japanse radijs, wortel en rode ui. gegarneerd met gebakken uitjes en afgemaakt met de wagamama dressing

mixed leaves, edamame beans, baby plum tomatoes, seaweed and pickled mooli, carrot and red onion. topped with fried shallots and finished with the wagamama house dressing

107 | **lollipop prawn kushiyaki** 7.75
spiesjes met gegrilde garnalen gemarineerd in citroengras, limoen en chili pepers. geserveerd met een gekarameliseerde limoen

skewers of grilled prawns marinated in lemongrass, lime and chilli. served with a caramelised lime

111 | **wok fried greens (vg)** 5.10
baby broccoli en seizoensgroenten geroerbakt in een knoflook-sojasaus

tender stem broccoli and seasonal greens, stir-fried in a garlic and soy sauce

106 | **bang bang cauliflower (v)** 5.10
knapperige, gewokte bloemkool in firecracker saus. gemixt met rode ui en lente-uitjes. gegarneerd met verse gember

crispy, wok-fried cauliflower coated in firecracker sauce. mixed with red and spring onions. garnished with fresh ginger

duck wraps
reepjes knapperige eend geserveerd met komkommer en lente-uitjes
118 | **aziatische pannekoekjes en cherry hoisin saus** 7.75
119 | **sla wrap en tamari saus** 7.75

shredded crispy duck served with cucumber and spring onions
118 | **asian pancakes and cherry hoisin sauce** 7.75
119 | **lettuce wrap and tamari sauce** 7.75

103 | **ebi katsu** 7.20
gefrituurde gepaneerde grote garnalen. geserveerd met een pittige chili- knoflooksaus en een schijfje limoen

crispy fried prawns in panko breadcrumbs. served with a spicy chilli and garlic sauce. garnished with lime

109 | **chilli squid** 7.75
knapperig gefrituurde inktvis bestrooid met shichimi. geserveerd met een chili/koriander dipsaus

crispy fried squid dusted with shichimi. served with a chilli coriander dipping sauce

gyoza

gestoomd | steamed
gegrild en geserveerd met een dipsaus
101 | **yasai** | groenten (vg) 6.20
100 | **kip** 6.20

served grilled and with a dipping sauce
101 | **yasai** | vegetable (vg) 6.20
100 | **chicken** 6.20

gefrituurd | fried
geserveerd met een dipsaus
99 | **eend** 7.20
served with a dipping sauce
99 | **duck** 7.20

teppanyaki

42 | **yaki udon** 15.70
udon noodles in curry olie met kip, garnalen, chikuwa, ei, taugé, prei, paddestoelen en paprika. gegarneerd met gebakken sjalotjes, rode gember en sesamzaadjes

udon noodles in curry oil with chicken, prawns, chikuwa, egg, beansprouts, leeks, mushrooms and peppers. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds

teriyaki soba
soba noodles in curry olie met peultjes, bok choi, rode ui, chili pepers en taugé in een teriyaki saus. gegarneerd met sesamzaadjes
45 | **zalm** 17.45
44 | **steak** 17.45

soba noodles cooked in curry oil with mangetout, bok choi, red onion, chilli and beansprouts in a teriyaki sauce. garnished with coriander and sesame seeds
45 | **salmon** 17.45
44 | **steak** 17.45

yaki soba
soba noodles met ei, paprika, taugé, ui en lente-uitjes. gegarneerd met gebakken sjalotjes, rode gember en sesamzaadjes

41 | **yasai** | paddenstoelen en groenten (v) 13.90
40 | **kip en garnalen** 14.60

soba noodles with egg, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds
41 | **yasai** | mushroom and vegetable (v) 13.90
40 | **chicken and prawn** 14.60

pad thai
rijst noodles in een amai saus met ei, taugé, prei, chili pepers en rode ui. gegarneerd met gebakken sjalotjes, pinda's, munt, koriander en limoen
47 | **yasai** | tofu en groenten(v) 14.35
46 | **kip en garnalen** 16.40

rice noodles in an amai sauce with egg, beansprouts, leeks, chilli and red and spring onions. garnished with fried shallots, peanuts, mint, coriander and fresh lime
47 | **yasai** | tofu and vegetable (v) 14.35
46 | **chicken and shrimp** 16.40

curry

firecracker
een vurige mix van peultjes, rode en groene paprika, ui en hete rode chili pepers. geserveerd met gestoomde rijst, sesamzaadjes, shichimi en verse limoen
75 | **kip** 15.70
76 | **garnalen** 17.25

a fiery mix of mangetout, red and green peppers, onions and hot red chillies. served with steamed rice, sesame seeds, shichimi and fresh lime
75 | **chicken** 15.70
76 | **prawn** 17.25

raisukaree
een milde, kokosnoot en citrus curry met peultjes, paprika, rode ui en lente-uitjes. geserveerd met witte rijst, een snufje van gemixte sesamzaadjes, rode chili pepers, koriander en verse limoen
79 | **kip** 15.70
80 | **garnalen** 17.25

a mild coconut and citrus curry, with mangetout, peppers, red and spring onions. served with white rice, a sprinkle of mixed sesame seeds, chilli, coriander and fresh lime
79 | **chicken** 15.70
80 | **prawn** 17.25

samla curry
een kruidige, pittige kokoscurry van citroengras met paprika, shiitake paddenstoelen en tomaatjes. geserveerd met witte rijst en gegarneerd met lente-uitjes, chili en koriander
90 | **chicken** 15.70
92 | **yasai** | tofu (vg) 14.15

a fragrant, spicy lemongrass and coconut curry with peppers, shiitake mushrooms and baby plum tomatoes. served with white rice and garnished with spring onions, chilli and coriander
90 | **chicken** 15.70
92 | **yasai** | tofu (vg) 14.15

katsu curry
gepaneerde kip of groenten overgoten met een aromatische currysaus. geserveerd met kleefrijst en een kleine salade
71 | **kip** 15.70
72 | **yasai** | zoete aardappel, aubergine, pompoen (vg) 14.35

chicken or vegetables coated in crispy panko breadcrumbs, covered in an aromatic curry sauce served with sticky rice and a side salad
71 | **chicken** 15.70
72 | **yasai** | sweet potato, aubergine, butternut squash (vg) 14.35

itame
rijst noodles in een pittige groene soep van kokosmelk en citroengras met daarop geroerbakte taugé, rode ui, lente-uitjes, bok choi, paprika, paddestoelen en rode pepers. gegarneerd met koriander en limoen
37 | **kip** 15.70
39 | **garnalen** 17.25
38 | **yasai** | tofu en groente (v) 14.35

rice noodles in a spicy green coconut and lemongrass soup topped with stir-fried beansprouts, red and spring onions, bok choi, peppers, mushrooms and chilli. garnished with coriander and fresh lime
37 | **chicken** 15.70
39 | **prawn** 17.25
38 | **yasai** | tofu and vegetable (v) 14.35

ramen

20 | **chicken ramen** 14.70
noodles in een gereduceerde kippenbouillon met gegrilde kip, dashi en miso. gegarneerd met seizoensgroenten, menma en lente-uitjes

grilled chicken on top of noodles in a rich chicken broth with dashi and miso topped with seasonal greens, menma and spring onions

chilli ramen
noodles in een pittige kippenbouillon, rode ui, lente-uitjes, taugé, chili pepers, koriander en verse limoen
25 | **kip** 15.40
24 | **entrecôte** 17.45

noodles in a spicy chicken broth topped with red and spring onions, beansprouts, chillies, coriander and fresh lime
25 | **chicken** 15.40
24 | **steak** 17.45

26 | **seafood ramen** 17.45
zeebaars, gegrilde zwarte tijgergarnalen, gepaneerde tilapia en noodles in een groentebouillon, gegarneerd met seizoensgroenten, wakame en zeekraal

sea bream, grilled black tiger prawns and breaded tilapia on top of noodles in a vegetable broth, garnished with seasonal greens, wakame and samphire

28 | **shirodashi ramen** 14.70
langzaam gegaarde gekruide buikspek. in een gereduceerde kippenbouillon met dashi, miso en noodles. gegarneerd met seizoensgroenten, menma, lente-uitjes, wakame en een half met thee gemarineerd ei

slow cooked seasoned pork belly on top of noodles in a rich chicken broth with dashi and miso. topped with seasonal greens, menma, spring onions, wakame and half a tea-stained egg

22 | **grilled duck ramen** 17.45
malse ontbeende eend besprenkeld met citrus ponzu saus en noodles in een groentebouillon. gegarneerd met chili pepers, seizoensgroenten en koriander

tender, boneless duck leg splashed with citrus ponzu sauce in a vegetable noodle broth. dressed with chilli, seasonal greens and coriander

21 | **wagamama ramen** 17.45
noodles, gegrilde kip, gebarbecued varkensvlees, ongepelde garnalen, chikuwa en mosselen in een gereduceerde kippenbouillon met dashi en miso. gegarneerd met een half in thee gemarineerd ei, menma, seizoensgroenten en lente-uitjes

sliced grilled chicken, barbecue pork, chikuwa, shell on prawns and mussels on top of noodles in a rich chicken broth with dashi and miso. topped with spring onions, wakame, menma seasonal greens and half a tea stained egg

hirata steamed buns
twee kleine luchtige aziatische broodjes. geserveerd met japanse mayonaise en koriander

115 | **varkensvlees en gepaneerde appel** 6.70
116 | **koreaans gebarbequed rundvlees en rode ui** 6.70
117 | **gemixte paddestoelen en gepaneerde aubergine (v)** 6.70
120 | **gekruide knapperige stukjes kip en verse tomaat** 6.70

two fluffy, asian buns served with japanese mayonnaise and coriander

115 | **pork belly and panko apple** 6.70
116 | **korean barbecue beef and red onion** 6.70
117 | **mixed mushrooms & panko aubergine (v)** 6.70
120 | **seasoned crispy chicken pieces with fresh tomatoes** 6.70

omakase specialiteiten van de chef | chef's specials

54 | **tonkatsu** new 15.40
buikspek bedekt met knapperige panko paneermeel en besprenkeld met zoete soja-marinade, geserveerd met kleverige witte rijst en een kleine salade

pork belly coated in cripsy panko breadcrumbs and drizzled with a sweet soy marinade, served with sticky white rice and dressed mixed leaves

53 | **teriyaki lamb** 18.50
gegrilde teriyaki lam met paddestoelen, asperges, boerenkool en peultjes. geserveerd op een bedje van soba noodles in een dressing van erwt, kruiden en wasabi

grilled teriyaki lamb with mushrooms, asparagus, kale and mangetout served on a bed of soba noodles in a pea, herb and wasabi dressing

55 | **seared nouc cham tuna** 16.25
gebakken tonijnsteak met nuoc cham op een bedje van quinoa met geroerbakte boerenkool, zoete aardappel, edamame-bonen, rode-ui en paprika's. gegarneerd met koriander

seared nuoc cham tuna steak on a bed of quinoa with stir-fried kale, sweet potato, edamame beans, red onion and peppers, garnished with coriander

57 | **steak bulgogi** 17.45
gemarineerde sirloin steak met in miso gebakken aubergines. geserveerd op een bed van soba noodles en besprenkeld met een sesam- en bulgogisaus. gegarneerd met lente-uitjes en een half in thee gemarineerd ei

marinated sirloin steak and miso-fried aubergine served on a bed of soba noodles, dressed in a sesame and bulgogi sauce. finished with spring onions, kimchee and half a tea-stained egg

58 | **kare burosu ramen (vg)** new 14.35
in shichimi gecoate silken tofu en gegrilde paddestoelen op een bedje van udon noedels in een curry-achtige groentebouillon, afgemaakt met seizoensgroenten, wortel, chilli en koriander

shichimi-coated silken tofu and grilled mixed mushrooms on a bed of udon noodles in a curried vegetable broth. finished with seasonal greens, carrot, chilli and coriander

| bevat noten | contains nuts
| kan graatjes bevatten | may contain shell or small bones
(v) | vegetarisch | vegetarian
(vg) | vegan

kijk op de achterkant voor meer vegan opties
please turn over for more vegan options

kijk voor informatie over allergieën en intoleranties op de achterkant van het menu

for allergy and intolerance information please see reverse of menu

join us

NLTO-JAN19-01

vegan bijgerechten | vegan sides

1204 | **edamame (vg)** 5.70
gestoomde edamame bonen. geserveerd met zout of chili/knoflook zout

steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt

1211 | **wok-fried greens (vg)** 5.10
baby broccoli en seizoensgroenten geroerbakt in een knoflook- sojasaus

tenderstem broccoli and seasonal greens, stir-fried in a garlic and soy sauce

1201 | **yasai gyoza (vg)** 6.20
vijf heerlijke gestoomde dumplings gevuld met groenten. gegrild en geserveerd met een dipsaus

five tasty steamed dumplings, filled with vegetables. served grilled and with a dipping sauce

1210 | **raw salad (vg)** 5.10
een mix van sla, edamame bonen, tomaten, zeewier, ingelegde japanse radijs, wortel en rode ui. gegarneerd met gebakken uitjes en afgemaakt met de wagamama dressing

mixed leaves, edamame beans, baby plum tomatoes, seaweed and pickled mooli, carrot and red onion. topped with fried shallots and finished with a wagamama house dressing

1217 | **mixed mushroom and panko aubergine hirata steamed bun (vg)** 6.70
twee kleine luchtige aziatische broodjes gegarneerd met koriander

two small, fluffy asian buns garnished with coriander

vegan hoofdgerechten | vegan mains

1172 | **yasai katsu curry (vg)** 14.35
gepaneerde zoete aardappel, aubergine en pompoen overgoten met een aromatische currysaus. geserveerd met kleefrijst en een kleine salade

sweet potato, aubergine and butternut squash coated in crispy panko breadcrumbs, covered in an aromatic curry sauce. served with sticky white rice and a side salad

1138 | **yasai itame (vg)** 14.35
rijst noodles in een pittige groene soep van kokosmelk en citroengras met daarop tofu, geroerbakte taugé, rode ui, lente-uitjes, bok choi, paprika, paddestoelen en rode pepers. gegarneerd met koriander

rice noodles in a spicy green coconut and lemongrass soup with tofu and vegetables. topped with stir-fried beansprouts, red and spring onions, bok choi, peppers, mushrooms and chilli. garnished with coriander

1158 | **kare burosu ramen (vg)** new 14.35
in shichimi gecoate silken tofu en gegrilde paddestoelen op een bedje van udon noedels in een curry-achtige groentebouillon. afgemaakt met seizoensgroenten, wortel, chilipeper en koriander

shichimi-coated silken tofu and grilled mixed mushrooms on a bed of udon noodles in a curried vegetable broth. finished with seasonal greens, carrot, chilli and coriander

1147 | **yasai pad thai (vg)** 14.35
rijst noodles in een amai saus met taugé, prei, chili pepers en rode ui. gegarneerd met gebakken sjalotjes, pinda's, munt en koriander

rice noodles in an amai sauce with tofu, beansprouts, leeks, chilli and red onion. garnished with fried shallots, peanuts, mint and coriander

1141 | **yasai yaki soba (vg)** 13.90
udon of rijst noodles met paddestoelten, paprika, taugé, ui en lente-uitjes. gegarneerd met gebakken sjalotjes, rode gember en sesamzaadjes

udon or rice noodles with mushrooms, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds

1230 | **warm chilli yasai salad (vg)** 12.60
geroerbakte tofu, rode paprika, peultjes, baby broccoli en rode ui op een bedje van baby gem salade met een zoete chili saus, gemarineerd met chili pepers, lente-uitjes en cashew noten

tofu with stir-fried red peppers, mangetout, tenderstem broccoli and red onion on a bed of baby gem lettuce. dressed in a sweet chilli sauce and garnished with spring onions and cashew nuts

1192 | **yasai samla curry (vg)** 14.15
een kruidige, pittige kokoscurry van citroengras met tofu, paprika, shiitake paddestoelen en tomaatjes, geserveerd met witte rijst en gegarneerd met lente-uitjes, chili en koriander

a fragrant, spicy lemongrass and coconut curry with tofu, peppers, shiitake mushrooms and baby plum tomatoes. served with white rice and garnished with spring onions, chilli and coriander

salades | salads

warm chilli salad
geroerbakte kip of tofu, rode paprika, taugé, baby broccoli en rode ui op een bedje van baby gem salade met een zoete chili saus. gegarneerd met chili pepers, lente-uitjes en cashew noten
129 | **kip** 13.90
130 | **tofu (vg)** 12.60

stir-fried chicken or tofu, red peppers, mangetout, tender stem broccoli and red onion on a bed of baby gem lettuce. dressed in a sweet chilli sauce. garnished with chillies, spring onions and cashew nuts
129 | **chicken** 13.90
130 | **tofu (vg)** 12.60

131 | **pad thai salad** 14.20
gember kip en garnalen op een bedje van gemengde sla, peultjes, tomaatjes, ingelegde rode biet, wortel en rode ui. gegarneerd met gebakken uitjes en geserveerd met een kommetje pinda's, nuoc cham en een gember miso-dressing

ginger chicken and prawns on a bed of mixed leaves, mangetout, baby plum tomatoes, shredded pickled beetroot, carrot and red onion. garnished with fried shallots and served with a side of peanuts and a nuoc cham and ginger miso dressing

extras

301 | **rijst | rice (vg)** 2.60

303 | **miso soep en japanse pickles (vg)** 2.60
| **miso soup and japanese pickles (vg)**

304 | **chilli pepers | japanse sambal (vg)** 1.55
| **chillies | chilli paste (vg)**

305 | **japanse pickles (vg)** 1.05
| **japanese pickles (vg)**

306 | **in thee gemarineerd ei (v)** 1.55
| **a tea-stained egg (v)**

307 | **kimchee** 1.55

donburi

73 | **grilled duck donburi** 17.25
malse ontbeende eend in een pittige teriyaki saus. geserveerd met wortel, peultjes, zoete aardappel en rode ui op een bedje van japanse kleefrijst. afgemaakt met een gebakken ei, reepjes komkommer en lente-uitjes. geserveerd met een kommetje kimchee

tender shredded duck leg in a spicy teriyaki sauce. served with carrots, mangetout, sweet potato and red onion on a bed of sticky japanese rice. finished with a crispy fried egg, shredded cucumber and spring onions with a side of kimchee

teriyaki donburi
gegrilde stukjes rundvlees of kip in teriyaki saus met witte of bruine kleefrijst, reepjes wortel, seizoensgroenten en ui. gegarneerd met sesamzaadjes en geserveerd met kimchee
70 | **kip** 15.10
69 | **rundvlees** 16.40

chicken or beef brisket in a teriyaki sauce with sticky white or brown rice, shredded carrots, seasonal greens and onions. garnished with sesame seeds and a side of kimchee
70 | **chicken** 15.10
69 | **beef** 16.40

74 | **shiitake donburi (v)** 14.35
shiitake broccoli omelet in teriyakisaus geserveerd met bruine rijst. gegarneerd met reepjes wortel, lente-ui, chili en seizoensgroenten

shiitake mushroom and broccoli omelette served on brown rice in a teriyaki sauce. garnished with shredded carrots, spring onions, chilli and seasonal greens

verse sappen | fresh juices

	regular 4.70	large 6.00
01	**raw (vg)** wortel, komkommer, tomaat, sinaasappel en appel	carrot, cucumber, tomato, orange and apple
02	**fruit (vg)** appel, sinaasapel en passievrucht	apple, orange and passion fruit
03	**orange (vg)** sinaasappelsap. puur en simpel	orange juice. pure and simple
04	**carrot (vg)** wortel met een vleugje verse gember	carrot with a hint of fresh ginger
07	**positive** ananas, limoen, spinazie, komkommer en appel	pineapple, lime, spinach, cucumber and apple
06	**repair** boerenkool, appel, limoen en peer	kale, apple, lime and pear
09	**tropical (vg)** mango, appel en sinaasappel	mango, apple and orange
08	**power (vg)** spinazie, appel en gember	spinach, apple and ginger

ken je noodle

ramen noodles | dunne, tarwe noodles, bevat ei (v)
udon noodles | dikke, witte noodles, bevat geen ei (vg)
rice noodles | platte dunne noodles, bevat geen ei en tarwe (vg)
soba noodles | dunne, tarwe noodles, bevat ei (v)

know your noodle

ramen noodles | thin, wheat egg noodles (v)
udon noodles | thick, white noodles without egg (vg)
rice noodles | flat, thin noodles without egg or wheat (vg)
soba noodles | thin, wheat egg noodles (v)

take-away

wagamama

voedselallergiën en -intoleranties | allergies and intolerances

heb je een voedselallergie of -intolerantie? laat het de bediening weten voordat je bestelt. zij kunnen je adviseren wat de beste gerechten voor je zijn

onze gerechten worden bereid in ruimten waar allergene ingrediënten aanwezig zijn. wij kunnen niet garanderen dat onze gerechten 100% vrij zijn van deze allergenen

let op: soms wijzigen de recepten van onze gerechten. vraag dus altijd de bediening om het speciale dieetmenu

if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let your server know before you order. they will be able to suggest the best dishes for you

our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present. we cannot guarantee our dishes are 100% free of these ingredients

there are occasions in which our recipes change. it is always best to check with your server before ordering

let op | please note

hoewel wij ons best doen om graatjes en stukjes schelp uit onze gerechten te halen, bestaat er een kans dat deze per ongeluk achterblijven

whilst we take care to remove any small bones or shells from our dishes, there is a small chance that some may remain

ga naar wagamama.nl om onze locaties te vinden en om online te bestellen

to find locations or order online go to wagamama.nl