

DISCOVER TRUE NOURISHMENT

du lever godt, når du spiser godt. vores opskrifter + madfilosofi er skabt, så du føler dig fornyet + tilfredsstillet. en bund af nudler eller ris giver dig energi, proteiner + sunde fedtstoffer holder dig sund. en masse friske og knasende grøntsager giver dig ernæring, sidst men ikke mindst, krydderier + dampende supper tænder dine smagsløg. vores simple og balanceret soul food er lavet friskt hver dag i vores åbne køkken, som vi har gjort siden 1992

øl

- pilsner (fadøl) øko**
601 **3ocl** 42
602 **socl** 55
- classic (fadøl) øko**
610 **3ocl** 45
611 **socl** 60
- 607 **schlötz new england ipa (fadøl)** **4ocl** 68
613 **bombay bicycle ipa** **3ocl** 58
614 **schlötz mørk mumme (fadøl)** **4ocl** 68
612 **sapporo silver can** **escl** 90
604 **kirin** **3ocl** 58
606 **asahi** **3ocl** 60
608 **sapporo silver can black** **escl** 90
609 **svaneke don't worry 0.5 %** **3ocl** 50
605 **kirin 0.0%** **3ocl** 58

mindful mocktails

- 683 **kirsebærblomm lemonnade** 55
kirsebærblomm + citronsirup, vand med brus, pyntet med tørrede rosenblade
- 721 **jasmin + lime iste** 55

cocktails

- 513 **gin + tonic (v)** 75
★ 586 **gin, hyldeblomm + ingefær** 75
★ 585 **vodka, jordbær + rabarber** 75

læskedrikke

- vand u/ brus**
★ 701 **1/2 ltr** 25
★ 703 **1 ltr** 35
- vand m/ brus**
★ 702 **1/2 ltr** 25
★ 704 **1 ltr** 35
- pepsi / pepsi max**
★ 705 **lille** 42
★ 706 **stor** 52
★ 708 **faxekondi**
lille 42
stor 52
- ★ 709 **mirinda**
lille 42
stor 52
- ★ 707 **ginger beer** 48
★ 714 **hyldeblomm** 45

desserts

søde desserts med inspiration fra asiens mange smage

- 131 **ny hvid chokolade og ingefær cheesecake (v)** 75
karamelsauce
- ★ 144 **ny chokoladefondant** 75
chokoladekage serveret med vegansk vaniljeis



131

DENMARK-MRT23

vin

- rødvin** **glas flaske**
416 | 417 **villa di mare rosso organic** | italien 75 290
440 | 439 **castillo de jumilla tempranillo** | spanien 80 300
- hvidvin** **glas flaske**
403 | 404 **villa di mare pinot grigio organic** | italien 75 290
436 | 435 **castillo de jumilla** | spanien 80 300
- rosevin** **glas flaske**
438 | 437 **castillo de jumilla rosado** | spanien 80 300
419 | 418 **villa di mare rosato** | italien 75 290
- mousserende** **flaske**
433 **prosecco organic villa di mare** | italien 325
- plum vin** **socl**
506 **choya umeshu (sen)** 72
- sake** **150ml**
505 **masumi junmai ginjo** 150

varme drikke

- te**
★ 713 **grøn te gratis**
★ 761 **english breakfast** 30
★ 762 **earl grey** 30
★ 763 **pebermynte** 30
★ 764 **citron og ingefær** 30
★ 745 **varm chokolade** 38



kaffe

- 801 **espresso** 28
805 **double espresso** 38
802 **americano** 30
803 **cappuccino** 40
804 **latte** 40

- 138 **ny mochi balls (v)** 75
mochikugler - en kombination af alle tre smagsvarianter af vores mochiis, små iskugler pakket ind i et lag sticky ris, serveret med chokoladesauce.
- 140 **coconut reika ice cream (v)** 68
kokos is toppet med mango sauce og kokosflager
- 125 **chocolate ice cream (v)** 65
med chokoladesauce og frisk mynte
- ★ 122 **citronsorbet** 65
med frisk mynte
- ★ 123 **mango og passionsfrugtsorbet** 65
med frisk mynte



138

wagamama

true
nourishment
from bowl
to soul

refreshing juices

rå energi er kraften af frugter + grøntsager. vores juice er fyldt med dem. hvert glas er et af dine 5 om dagen, for at booste dit immunsystem + der er ingen sukker tilføjet

lille 50 **stor** 65



08 **tropical (v)**
mango, æble, appelsin



03 **nourish-mint**
æble, mynte lime



04 **high five (v)**
melon, ananas, lime, æble, appelsin



11 **positive**
ananas, lime, spinat, agurk, æble



02 **fruit (v)**
æble, appelsin, passionfrugt



14 **power**
spinat, æble, frisk ingefær

sides

små skåle, stor smag, fra sprøde edamame bønner til friskdampet gyoza. vores sides er perfekte til at knække isen + spisepinde. de fleste deler tre sides mellem to, ved siden af deres hovedret

gyoza
fem dumplings, fyldt med smag

dybstegte
serveret med sauce til dypning

99 **and 75**

dampede
serveret grillet med sauce til dypning

101 **yasai i grøntsager** 72
100 **kylling** 72



218



100

bao buns
to små lette asiatiske boller

115 **langtidsstegt flæsk** 75
panko æble, sriracha mayonnaise, koriander

113 **koreansk barbecue oksekød** 75
syltet asiatisk slaw, sriracha mayonnaise, rødøl



120

104 **edamame** 55
sojabønner med salt eller chili-hvidløgssalt

110 **bang bang cauliflower** 65
crispy cauliflower, firecracker sauce, rød + spring onion, fresh ginger, koriander

106 **wok-fried greens** 55
broccoli, bok choy, hvidløg + sojasauce

27 **chicken yakitori** 85
marinerede kyllingespyd, krydret teriyaki sauce, shichimi, forårslæg

121 **bang bang prawns** 89
firecracker mayonnaise, rødøl + forårslæg, koriander, chili, frisk lime

107 **chilli squid** 85
dybstegt blæksprutte, shichimi, chili + koriander sauce

103 **ebi katsu** 85
sprødstegte rejer i panko-rasp, serveret med en krydret chili og hvidløgssauce, pyntet med chili, koriander og frisk lime

120 **ny sticky vegan "ribs"** 75
champignon + sojaprotein "ribs" glaseret med en sød + krydret sauce, toppet med sesam frø

218 **ny pork bulgogi wraps** 69
langtidsstegt flæsk, baby salat wraps, syltet asiatisk slaw, mayonnaise



23

ramen

(raa.muhn)

der er mange måder at servere en ramen på, men der er kun én rigtig måde at spise den... med maksimal nydelse. fordyb dig selv i dampen, spis nudlerne + slubrer suppen med kærlighed. for nudlerne er hjertet af en ramen, men skålens sjæl er suppen

23 **kare burosu** 165
shichimi - dækket silketofu, udon nudler, karry grøntsagsbouillon, grillede blandede svampe, sæsonens grønt, gulerod, chili, koriander

31 **shirodashi pork belly** 152
langtidsstegt med bbq sauce, årstidens grant, menma, forårslæg, wakame, et halvt te-farvet æg, kyllingbouillon

20 **grilled chicken** 140
marineret kylling, ramen nudler, kyllingbouillon, sæsonens grant, menma, forårslæg

22 **grilled duck ramen** 165
mørt andelår (uden ben) citrus ponzu sauce, grøntsagsbouillon, garneret med chilli, sæsongrønt, koriander

tantanmen
koreansk barbecue oksekødsbryst eller kylling, halvt te-farvet æg, menma, kimchee, forårslæg, koriander, chililolie, kraftig kyllingesuppe

30 **oksekødsbryst** 155 **32 kylling** 145

33 **ny yasai i mushroom (v)** 152
med grøntsagsbouillon

gyoza
ramen nudler, grøntsagsbouillon, ristet bok choy, halvt te-farvet æg, chili sambal pasta, koriander, forårslæg, chili olie, gyoza sauce

29 **and gyoza** 155 **37 kylling gyoza** 149

21 **yasai gyoza** 148
med udon nudler, uden æg

customise my broth

light chicken or vegetable

spicy chicken or vegetable with chili

rich reduced chicken broth with dashi + miso



37



45

teppanyaki

(teh.puh.nya.kee)

sydende nudler direkte fra grillen. vendt hurtigt, så nudlerne er friske, og grøntsagerne er sprøde for at bevare sin rå kraft

796 **ny firecracker prawn soba** 148

tynde nudler, rejer, rød + grøn peber, mangetout, forårslæg, bønespirer, stærk firecracker sauce, ristetøl, koriander

teriyaki soba
soba nudler, karryolie, mangetout, bok choy, rødøl + forårslæg, chili, bønespirer, teriyakisauce, koriander, sesamfrø

45 **oksefilet** 175 **46 laks** 170

44 **ginger chicken udon** 148
tykke nudler, mangetout, æg, chili, bønespirer, rødøl + forårslæg, syltet ingefær, koriander

yaki soba
tynde nudler, æg, bønespires, peberfrugt, salatøg + forårslæg, ristede skalotteleg, syltet ingefær, sesamfrø

40 **kylling + rejer** 145

41 **yasai i champignon (v)** 145

1141 **ny yasai i mushroom** 145
vælg mellem risnudler eller udonnudler, tilberedt uden æg, retten er vegansk

pad thai
risnudler, amai sauce, æg, bønespirer, porrer, chili, rødøl + forårslæg, ristede skalotteleg, mynte, koriander, frisk lime

48 **kylling + rejer** 148

47 **yasai i tofu (v)** 148

1147 **ny yasai i tofu** 148
tilberedt uden æg, retten er vegansk

ny bulgogi
tynde nudler, sesam + bulgogi sauce, forårslæg, kimchee, et halvt te-farvet æg, koriander

87 **oksekødsbryst with red onion** 179

89 **kylling** 159

86 **langtidsstegt flæsk** 169



87



75

curry

tilberedt med tålmodighed for at trække smag men serveret frisk så snart den er klar. vi tror på, at variation er livets krydderi, så vores karryretter spænder lige fra dejligt duftende til seriøst intense

raisukaree (rice.o.ka.ree)
mild + citrus, kokosmælk, mangetout, rød peber, rødøl + forårslæg, sesamfrø, chili, koriander, frisk lime, hvide ris

79 **rejer** 158 **75 kylling** 158

76 **ny tofu** 158

firecracker
kraftig + stærk mangetout, rød + grøn peberfrugt, løg, stærk rød chili, sesamfrø, shichimi, frisk lime, hvide ris

93 **rejer** 160 **92 kylling** 160 **94 beef** 175

91 **ny tofu** 155

nikko
aromatisk kokos, citrongræs + gurkemeje suppe, rød peber, forårslæg, bok choy og rødøl, pyntet med chili, koriander, chili olie, serveret med hvide ris eller risnudler med sesamfrø

50 **rejer** 152

51 **ny tofu** 150

1171 **ny vegatsu** 159
seitan med spred panko rasp, aromatisk karrysauce, hvide ris, salat, syltet rødøl

71 **kylling katsu** 155
kylling eller grøntsager paneret i panko-rasp, dækket med en aromatisk karrysauce, serveret med ris, pickles og salat



69

donburi

(don.bur.ee)

vores køkken er åben + det samme er vores skåle. Ingen ret viser dette bedre end en donburi. dampede ris, mørt protein, sprøde grøntsager + sauce. knæk dine spisepinde, bland retten + nyd

teriyaki
kylling eller grillstegt kød, teriyaki-sauce, gulerod, sæsongrønt, forårslæg, kimchee, japanske ris, sesam frø

69 **oksekød** 152

70 **kylling** 140

salads

wagamama-vejen. let og nærende

warm chilli salad
lynstegt rød peber, sukkerærter, broccoli, rødøl, salat, sød chili sauce, forårslæg, chili, ristede skalotteleg, amai sød chilisauce + dressing

66 **kylling** 138

63 **ny yasai i tofu og grøntsager** 138

extras

lidt ekstra godt til din mad

300 **ris** 22

301 **nudler** 22

303 **chili** 25

306 **te-farvet æg** 19

307 **kimchee** 20
spicy fermenteret kål + radise med hvidløg, indeholder fisk + skaldyr

308 **firecracker curry sauce** 15

309 **katsu curry sauce** 15

(v) vegetarisk

★ vegansk

☣ symbol kan indeholde skaller eller småben

ny

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

fødevarerallergi og -intolerance hvis du har en fødevarerallergi eller er særlig sensitiv overfor nogle fødevarer så giv endelig din tjener besked inden du bestiller din mad. din tjener kan vejlede 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 for at fjerne små ben og skaller fra vores retter, så er der en lille risiko for at de kan findes i retten