

take away

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

verse sappen

1	raw juice	€ 3.95
	een mix van wortel, komkommer, tomaat, sinaasappel en appel. een zeer voedingsrijke energy-boost	
2	fruit juice	€ 3.95
	een mix van appel, sinaasappel en passievrucht goed voor algehele reiniging en vertering	
3	orange juice	€ 3.75
	vol vitamine c	
4	carrot juice	€ 3.45
	wortelsap met een vleugje verse gember een bron van vitamine a	
5	apple and orange juice	€ 3.95
	een eenvoudige combinatie van vers geperste appel en sinaasappel. vol vitamine c	

frisdranken

701	wagamama water, plat	33 cl fles € 1.95
702	wagamama water, bruin	33 cl fles € 1.95
703	wagamama water, plat	75 cl fles € 3.95
704	wagamama water, bruin	75 cl fles € 3.95
707	coca cola	20 cl fles € 2.15
708	coca cola light	20 cl fles € 2.15
709	lipton ice tea	25 cl fles € 2.45
711	sprite	20 cl fles € 2.15
712	fanta orange	20 cl fles € 2.15
713	canada dry	20 cl fles € 2.45
714	gini	20 cl fles € 2.45

waar is wagamama?

wagamama

de keyserlei 15

2018 antwerpen

t : 03 234 9980

zon-don : 12.00-21.00

vrij-zat : 12.00-22.00

wagamama.be

bier

601	de koninck 'bolleke'	25 cl glas van de tap € 2.15
602	maes pils	25 cl glas van de tap € 2.15
605	kirin ichiban	33 cl fles € 3.95
	premium bier. het fijne aroma van hop en japanse rijst geeft dit bier een licht body en een delicate afdrank	
606	asahi super dry	33 cl fles € 3.95
	het meest populaire premium bier in japan. verfrissend en satijnzacht van smaak	
607	iki beer	33 cl fles € 3.95
	een fris bier, gebrouwen met groene thee en japans fruit	

wijnen

		glas	so ci karaf	fles
401/2/3	wagamama huiswijn	€ 3.45	€ 9.75	€ 13.45
405/6/7	chardonnay	€ 3.95	€ 11.45	€ 15.95
rode wijn				
411/12/13	wagamama huiswijn	€ 3.45	€ 9.75	€ 13.45
415/16/17	merlot	€ 3.95	€ 11.45	€ 15.95
rosé wijn				
421/22/23	wagamama huiswijn	€ 3.45	€ 9.75	€ 13.45

warme sake

501	ozeki karakuchi	18 cl karaf € 4.45
	premium sake. mild met een zachte smaak	

koffie

801	koffie	€ 2.15
802	espresso	€ 2.15
803	cappuccino	€ 2.45
804	koffie verkeerd	€ 2.45
805	deca	€ 2.25

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
yasai | geschikt voor vegetariërs **menma** | bamboescheuten in zuur
miso | japanse pasta gemaakt van gefermenteerde sojabonen
shichimi | japanse peper **wakame** | zeewier
kimchi | gemarineerde chinese kool

v vegetarisch ⚡ dit gerecht kan kleine graatjes bevatten
 ⚡ op verzoek ook gefrituurd 🌰 bevat noten

bijgerechten | dit zijn geen voorgerechten, maar perfect voor bij je maaltijd

99	duck gyoza	€ 5.95
	vijf gefrituurde dumplings gevuld met eend en prei. geserveerd met een pittige hoi sin dipsaus	
100	gyoza 🌰	€ 5.95
	vijf gestoomde en gegrilde dumplings gevuld met kip, witte kool, chinese kool, chinese bieslook en waterkastanje. geserveerd met chili/knoflook dipsaus op soya basis	
101	yasai gyoza v 🌰	€ 5.45
	vijf gestoomde en gegrilde vegetarische dumplings gevuld met witte kool, wortel, waterkastanje, ui, selderie en chinese kool. geserveerd met chili/knoflook dipsaus op soya basis	
102	ebi gyoza	€ 5.95
	vijf gefrituurde dumplings gevuld met gesneden grote garnalen, waterkastanje en spinazie. geserveerd met chili/knoflook en koriander dipsaus	
103	ebi katsu	€ 5.95
	vijf gefrituurde gepaneerde grote garnalen. geserveerd met een schijfje limoen en pittige chili/knoflook dipsaus	
104	edamame v	€ 4.45
	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 chili/knoflook zout	
105	negima yakitori	€ 5.95
	drie spiesjes met gegrilde kip. gemarineerd in yakitori saus	
106	grilled asparagus v	€ 5.95
	gegrilde groene asperges overgoten met een yakitori saus. gegarneerd met gemixte sesamzaadjes	
107	chilli squid	€ 5.95
	gefrituurde inktvis, gekruid met shichimi en zeezout. geserveerd met een chili/knoflook en koriander saus	
108	tori kara age	€ 5.95
	gefrituurde stukjes kip gemarineerd in sojasaus, sake, mirin, gedroogde oregano, tijm en gember. geserveerd met chili/knoflooksaus op soya basis	
109	raw salad v	€ 3.95
	combinatie van verschillende soorten sla, rettich, wortel, en rode ui. gegarneerd met gebakken sjalotjes en geserveerd met wagamama huisdressing	
110	miso soup and pickles v	€ 2.45
	een lichte soep gekruid met witte miso pasta, wakame en fijngesneden lente-uitjes	

ramen | grote kom met noodles in soep

op verzoek kan iedere ramen bereid worden met groentebouillon

20	chicken ramen	€ 11.45
	ramen noodles in een gekruide kippen- en varkensbouillon met daarop een gemarineerde en gegrilde kippenborst en seizoensgroenten. gegarneerd met menma en lente-uitjes	
21	wagamama seafood ramen 🌰	€ 13.95
	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	
24	chilli beef ramen	€ 15.45
	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	
25	chilli chicken ramen	€ 13.45
	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	
27	moyashi soba v	€ 9.95
	volkoren ramen noodles in een groentebouillon met daarop geroerbakte courgette, peultjes, champignons, taugé, knoflook, prei en tofu. gegarneerd met lente-uitjes	

donburi

70	teriyaki chicken donburi 🌰	€ 12.95
	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	

kare noodle | noodles in een saus van kokosmelk

35	ebi kare lomen	€ 12.95
	ramen noodles in een pittige saus gemaakt van kokosmelk en citroengras met daarop gemarineerde garnalen, taugé en komkommer. gegarneerd met koriander en limoen	
36	chicken kare lomen	€ 12.45
	ramen noodles in een pittige saus gemaakt van kokosmelk en citroengras met daarop gegrilde kip, taugé en komkommer. gegarneerd met koriander en limoen	
37	chicken itame	€ 12.45
	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	
38	yasai itame v	€ 10.45
	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	
39	duck niiro kare	€ 14.95
	ramen noodles in een rode kokos curry met daarop gegrilde eend en gegarneerd met taugé, komkommer, verse chilli pepers en koriander	

chilli men

noodles in een zoet/pittige saus gemaakt van chilli pepers, gember, knoflook, ui, tomaat, citroengras en zoete rode paprika

49/50	chilli men	kip € 12.95	garnalen € 14.45
	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	€ 9.95	
	volkoren noodles met daarop geroerbakte tofu, courgette, rode ui, rode en groene paprika, champignons en peultjes in een pittige chilli men saus		

extras

301	japanse rijst	€ 2.45
302	soba noodles	€ 2.55
304	chilli pepers	€ 1.45
308	volkoren noodles	€ 2.55
309	udon noodles	€ 2.95
310	4 garnalen	€ 2.95
313	curry saus	€ 2.45
314	4 stukjes gefrituurde tofu	€ 2.45

rijstgerechten

69	zasai beef gohan	€ 13.95
	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	
71	chicken katsu curry	€ 11.45
	gefrituurde gepaneerde kipfilet. geserveerd met een milde currysous en japanse rijst. gegarneerd met verschillende soorten sla en pickles	
72	yasai katsu curry v	€ 9.95
	gefrituurde gepaneerde zoete aardappel, aubergine en pompoen. geserveerd met een milde currysous en japanse rijst. gegarneerd met verschillende soorten sla en pickles	
74	chu chee chicken curry	€ 12.45
	geroerbakte kip en pompoen in een chu chee chicken currysous op basis van kokosmelk. gegarneerd met thaise basilicum, paprika, peultjes en courgette. geserveerd met witte rijst	
76	chicken tama rice	€ 11.45
	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	
77	cha han	€ 11.45
	geroerbakte rijst met kip, garnalen, ei, peultjes, shiitake, champignons, mais en lente-uitjes. geserveerd met een kom miso soep en pickles	
78	yasai cha han v	€ 9.95
	geroerbakte rijst met gebakken tofu, ei, peultjes, shiitake, champignons, mais en lente-uitjes. geserveerd met een kom miso soep en pickles	

salades

125	steak salad	€ 12.95
	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	
127	mandarin and sesame chicken salad 🌰	€ 12.45
	gemarineerde kip met een gemengde salade, mandarijn, koriander, gekarameliseerde rode ui, lente-uitjes, peultjes en cashew noten. geserveerd met een dressing van sesamololie en mandarijn. gegarneerd met sesamzaadjes	
128/9	sama salad	garnalen € 11.45 silken tofu v € 11.45
	gele en rode cherry tomaatjes, gegrilde artisjokharjes, avocado, gekarameliseerde rode ui, seizoensgroenten en lente-uitjes met daarop fijn gesneden rettich en knapperige volkoren ramen noodles. geserveerd met een dressing van chili/knoflook en koriander. kies uit gegrilde garnalen of silken tofu	