

# specials

## 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

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