

<b>bijgerechten</b>	bestel er een bij je hoofdgerecht of een paar om te delen		
<b>108   tori kara age</b>	<b>6.50</b>	<b>103   ebi katsu</b>	<b>7.25</b>
gekruide, knapperige stukjes kip. geserveerd met een pittige sesam- sojasaus		gefrituurde gepaneerde grote garnalen. geserveerd met een pittige chili- knoflooksaus en een schijfje limoen	
<b>105   beef tataki</b>	<b>7.25</b>	<b>109   chilli squid</b>	<b>7.25</b>
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		knapperig gefrituurde inktvis bestrooid met shichimi. geserveerd met een chili/koriander dipsaus	
<b>104   edamame (vg)</b>	<b>5.50</b>	<b>hirata steamed buns</b>	
gestoomde edamame bonen. geserveerd met zout of chili/knoflook zout		twee kleine luchtige aziatische broodjes geserveerd met japanse mayonaise en koriander	
<b>112   pork ribs</b>	<b>6.75</b>	<b>115   varkensvlees en gepaneerde appel</b>	<b>6.75</b>
in een koreaanse barbecue saus met gemixte sesamzaadjes		<b>116   koreaan<span></span>s gebarbequed rundvlees en rode ui</b>	<b>6.75</b>
<b>110   raw salad (vg)</b>	<b>4.95</b>	<b>117   gemixte paddestoelen en geparneerde aubergine (v)</b>	<b>6.75</b>
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		<b>120   gekruide knapperige stukjes kip en verse tomaat</b>	<b>6.75</b>
<b>107   lollipop prawn kushiyaki</b>	<b>7.25</b>		120
spiesjes met gegrilde garnalen gemarineerd in citroengras, limoen en chili pepers. geserveerd met een gekarameliseerde limoen			
<b>111   wok-fried greens (vg)</b>	<b>4.95</b>	<b>gyoza</b>	vijf heerlijke dumplings
baby broccoli en seizoensgroenten geroerbakt in een knoflook- sojasaus		<b>gestoomd</b>	gegrild en geserveerd met een dipsaus
<b>106   bang bang cauliflower (v)</b>	<b>5.25</b>	<b>101   yasai   groenten (vg)</b>	<b>6.15</b>
knapperige, gewokte bloemkool in firecracker saus. gemixt met rode ui en lente-uitjes. gegarneerd met verse gember		<b>100   kip</b>	<b>6.15</b>
<b>duck wraps<span> </span>?</b>		<b>gefrituurd</b>	geserveerd met een dipsaus
reepjes knapperige eend geserveerd met komkommer en lente-uitjes		<b>99   eend</b>	<b>6.95</b>
<b>118  </b> aziatische pannekoekjes en cherry hoisin saus	<b>7.25</b>		
<b>119  </b> sla wrap en tamari saus	<b>7.25</b>		

## ramen

### het gerecht

een kom met hartige hete bouillon. gevuld met verse ramen noodles, toppings en garnituur. geserveerd in een traditionele zwarte kom

<b>20   chicken ramen</b>	<b>14.50</b>	<b>22   grilled duck ramen?</b>	<b>17.25</b>
---------------------------	--------------	---------------------------------	--------------

noodles in een gereduceerde kippenbouillon met gegrilde kip, dashi en miso. gegarneerd met seizoensgroenten, menma en lente-uitjes

<b>21   wagamama ramen<span> </span>?</b>	<b>17.25</b>
---	--------------

noodles in een pittige kippenbouillon, rode ui, lente-uitjes, taugé, chili pepers, koriander en verse limoen

**25 | chicken**

**24 | steak**

**28 | shirodashi ramen**

langzaam gegaarde gekruide buikspek, in een gereduceerde kippenbouillon met dashi, miso en noodles, gegarneerd met seizoensgroenten, menma, lente-uitjes, wakame en een half in thee gemarineerd ei

	<b>14.75</b>		21
---	--------------	--	----

### pas het aan

noodles vormen het hart van de ramen maar de ziel is de bouillon. kies uit:

**pittig** | een lichte kippen- of groentebouillon verrijkt met chili

**licht** | een lichte kippen- of groentebouillon

**rijk** | ingekookte kippenbouillon met dashi en miso

## curry

### het gerecht

curry's, maar niet zoals je ze kent. we hebben een ruim aanbod van verse curry's, variërend van mild en aromatisch tot pittige chili gerechten

<b>pas het aan</b>	wil je iets anders proberen? wissel je witte rijst voor bruine rijst. dit voegt een lichte smaak van noten toe
--------------------	--

**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**

**76 | garnalen**

**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**

**80 | garnalen**

**samla curry**

een kruidige, pittige kokoscurry van citroengras met paprika, shiitake paddestoelen en tomaatjes. geserveerd met witte rijst en gegarneerd met lente-uitjes, chili en koriander

**90 | kip**



**92 | yasai | tofu (vg)**

**katsu curry**

gepaneerde kip of groenten overgoten met een aromatische currysaus. geserveerd met kleeffijst en een kleine salade

**71 | kip**

**72 | yasai | zoete aardappel, aubergine en pompoen (vg)**

	<b>15.75</b>		<b>16.75</b>
---	--------------	---	--------------

**75 |**

**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**

**39 | garnalen**

**38 | yasai |** tofu en groenten (vg)

## omakase

specialiteiten van de chef, vers uit de keuken

**54 | tonkatsu <sup>nieuw</sup>**

buikspek bedekt met knapperigepanko paneermeel en besprenkeld met een zoete soja-marinade, geserveerveerd met kleverige witte rijst en een kleine salade

**53 | teriyaki lamb ?**

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

**55 | seared nuoc cham tuna ?**

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

<b>57   steak bulgogi</b>	<b>15.25</b>	<b>58   kare burosu ramen (vg) <sup>nieuw</sup></b>	<b>14.95</b>
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		in shichimi-coated silken tofu en gegrilde paddestoelen op een bedje van udon noedels in een curry-achtige groentebouillon, afgemaakt met seizoensgroenten, wortel, chillipeper, en koriander	
			58
<b>het gerecht</b>	<b>pas het aan</b>	<b>perfect met</b>	
een klassiek gerecht. donburi is een grote kom met gestoomde rijst met kip of rundvlees en groenten	wissel je witte rijst in voor bruine rijst. of als je je moedig voelt, roer je de kimchee direct door je donburi. het smaakt het best als je alles tegelijkertijd eet	donburi past perfect bij een andere klassieker; gyoza. maak de traditie compleet met een miso soep	

**73 | grilled duck donburi ?**

malse ontbeende eend in een pittige teriyaki saus. geserveerd met wortel, peultjes, zoete aardappel en rode ui op een bedje van japanse kleeffijst. afgemaakt met een gebakken ei, reepjes komkommer en lente-uitjes. geserveerd met een kommetje kimchee

**teriyaki donburi**

gegrilde stukjes rundvlees of kip in teriyaki saus met witte of bruine kleeffijst, reepjes wortel, seizoensgroenten en ui. gegarneerd met sesamzaadjes en geserveerd met kimchee

**70 | kip**

**69 | rundvlees**

**74 | shiitake donburi (v)**

shiitake broccoli omelet in teriyakisaus geserveerd met bruine rijst. gegarneerd met reepjes wortel, lente-ui, chili en seizoensgroenten

<b>131   pad thai salad?</b>	<b>13.95</b>
------------------------------	--------------

geroerbakte kip of tofu, rode paprika, peultjes, baby broccoli en rode ui op een bedje van baby gem salade met een zoete chili saus.

gegarnerd met chili pepers, lente-uitjes en cashew noten

**129 | kip**

**130 | tofu (vg)**

**301 | rijst (vg)**

**305 | japanse pickles (vg)**

**306 | in thee gemarineerd ei (v)**

**307 | kimchee**

**?** | kan kleine graatjes bevatten

**?** | bevat noten

**(v)** | vegetarisch

**(vg)** | vegan

**voor allergie informatie zie ommezijde menu**

