

take away

loop gewoon binnen of bel ons 15 minuten van te voren en wij zorgen ervoor dat je take away klaar staat

wagamama

de keyserlei 15 | antwerpen

03 234 9980

zo-do: 12.00 -20.30 vrij-zat : 12.00-21.00

wagamama.be

ramen

een kom met hartige hete bouillon gevuld met verse ramen noodles, toppings en garnituur

our ramen is a hearty bowl of hot broth filled with fresh ramen noodles, toppings and garnishes

20 | **chicken ramen** 14.50

noodles in een gereduceerde kippenbouillon met dashi en miso. gegarneerd met seizoengroenten, 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** 15.50

24 | **steak** 17.75

spicy chicken noodle broth, red onion, spring onions, beansprouts, chillies, coriander and fresh lime

25 | **chicken** 15.50

24 | **steak** 17.75

28 | **shirodashi ramen** 14.75

langzaam gegaarde buikspek. in een gereduceerde kippenbouillon met dashi, miso en noodles. gegarneerd met seizoensgroenten, menma, lente-uitjes, wakame en een half met thee gemarmerd 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** 17.25

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** 17.25

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, prawns, 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

teppanyaki

teppanyaki is een vlakke plaat waar noodles op worden gebakken. door ze snel te keren krijg je zachte noodles en knapperige groenten

teppanyaki is a big plate of sizzling noodles, stir-fried by quickly turning them on a flat griddle. this means you get soft noodles and crunchy vegetables

42 | **yaki udon** 16.50

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, peultjes, bok choi, rode ui, chili pepers en taugé in een teriyaki saus. gegarneerd met sesamzaadjes

45 | **zalm** 17.75

44 | **steak** 17.75

soba noodles in curry oil, mangetout, bok choi, red onion, chillies and beansprouts in a teriyaki sauce. garnished with sesame seeds

45 | **salmon** 17.75

44 | **steak** 17.75

yaki soba

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

41 | **yasai | paddestoelen en groenten (v)** 13.95

40 | **kip en garnalen** 14.75

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)** 13.95

40 | **chicken and prawn** 14.75

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)** 14.50

46 | **kip en garnalen** 16.25

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

47 | **yasai | tofu and vegetable (v)** 14.50

46 | **chicken and prawn** 16.25



21



40

bijgerechten | sides

108 | **tori kara age** 6.50

gekruid, knapperige stukjes kip. geserveerd met een pittige sesam- sojasaus

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

105 | **beef tataki** 7.25

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)** 5.50

gestoomde edamame bonen. geserveerd met zout of chili/knoflook zout

steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt

112 | **pork ribs** 6.75

in een koreaanse barbecue saus met gemixte sesamzaadjes

in a korean barbecue sauce with mixed sesame seeds

110 | **raw salad (vg)** 4.95

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 mooi, carrot and red onion. topped with fried shallots and the wagamama house dressing

107 | **lollipop prawn kushiyaki** 7.25

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)** 4.95

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)** 5.25

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 pannekoepjes en cherry hoisin 7.25

119 | sla wrap en tamari saus 7.25

shredded crispy duck served with cucumber and spring onions

118 | asian pancakes and cherry hoisin 7.25

119 | lettuce wrap and tamari sauce 7.25

103 | **ebi katsu** 7.25

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** 7.25

knapperig gebakken 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)** 6.15

100 | **kip** 6.15

served grilled and with a dipping sauce

101 | **yasai | vegetable (vg)** 6.15

100 | **chicken** 6.15

gefrituurd | deep fried

geserveerd met een dipsaus

99 | **eend** 6.95

served with a dipping sauce

99 | **duck** 6.95

hirata steamed buns

twee luchtige aziatische broodjes. geserveerd met japanse mayonaise en koriander

115 | **varkensvlees en gepaneerde appel** 6.75

116 | **koreans gebarbecued rundvlees en rode ui** 6.75

117 | **gemixte paddestoelen en gepaneerde aubergine (v)** 6.75

120 | **gekruid knapperige stukjes kip en verse tomaat** 6.75

two fluffy, asian buns served with japanese mayonnaise and coriander

115 | **pork belly and panko apple** 6.75

116 | **korean barbecue beef and red onion** 6.75

117 | **mixed mushrooms and panko aubergine (v)** 6.75

120 | **seasoned crispy chicken pieces with fresh tomatoes** 6.75

donburi

een klassiek gerecht. donburi is een grote kom met gestoomde rijst met kip of rundvlees en groenten

a traditional dish, donburi is a big bowl of steamed rice with chicken or beef and mixed vegetables

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

69 | kip **15.25**
70 | rundvlees **16.75**

chicken or beef brisket in teriyaki sauce with sticky white of brown rice, shredded carrots, seasonal greens and onions. garnished with sesame seeds and served with a side of kimchee

70 | chicken **15.25**
69 | beef **16.75**

74 | shiitake (v) **13.50**
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, seasonal greens and chilli



73

salades

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 **13.50**
130 | yasai | tofu en groenten (vg) **12.50**

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 **13.50**
130 | yasai | tofu and vegetable (vg) **12.50**

131 | pad thai salad

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 prawn 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

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)

curry

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

curries, but not as you know them. we have a range of fresh curries, ranging from the mild and fragrant to spicier chilli dishes

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 **15.75**
76 | garnalen **16.75**

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 **15.75**
76 | prawn **16.75**

raisukaree

een milde, kokosnoot en citrus curry met peultjes, paprika, rode ui en lente-uitjes. geserveerd met witte rijst, een snuffje van gemixte sesamzaadjes, rode chili pepers, koriander en verse limoen

79 | kip **15.75**
80 | garnalen **16.75**

a mild, coconut and citrus curry, with mangetout, peppers, red and spring onions. served with white rice, a sprinkle of mixed sesame seeds, red chillies, coriander and fresh lime

79 | chicken **15.75**
80 | prawn **16.75**

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 | kip **15.75**
92 | yasai | vegetable (vg) **13.95**

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 **15.75**
92 | yasai | vegetable (vg) **13.95**

katsu curry

gepaneerde kip of groenten overgoten met een aromatische currysous. geserveerd met kleefrijst en een kleine salade

71 | kip **15.75**
72 | yasai | zoete aardappel, aubergine en pompoen (vg) **15.25**

chicken or vegetables coated in crispy panko breadcrumbs, covered in an aromatic curry sauce served with sticky rice and a side salad

71 | chicken **15.75**
72 | yasai | sweet potato, aubergine and butternut squash (vg) **15.25**

itame

rijst noodles in een pittige groene soep van kokosmelk en citroengras met daarop geroerbakte taugé, rode ui, lente-uitjes, bok choy, paprika, paddestoelen en rode pepers. gegarneerd met koriander en limoen

37 | kip **15.50**
39 | garnalen **16.75**
38 | yasai | tofu en groente (vg) **14.95**

rice noodles in a spicy green coconut and lemongrass soup topped with stir-fried beansprouts, red and spring onions, bok choy, peppers, mushrooms and chillies. garnished with coriander and lime

37 | chicken **15.50**
39 | prawn **16.75**
38 | yasai | tofu and vegetable (vg) **14.95**

extras

301 | rijst | rice (vg) **2.50**

303 | miso soep en japanse pickles (vg) **3.50**
miso soup and japanese pickles (vg)

304 | chili pepers | japanse sambal (vg) **1.50**
chillies | chilli paste (vg)

305 | japanse pickles (vg) **1.00**
japanese pickles (vg)


306 | in thee gemarineerd ei (v) **1.50**
a tea-stained egg (v)

307 | kimchee **1.50**

omakase

specialiteiten van de chef, vers uit de keuken

our chefs special dishes fresh from the kitchen

54 | tonkatsu  **15.25**

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 crispy panko breadcrumbs and drizzled with a sweet soy marinade, served with sticky white rice and dressed mixed leaves

53 | teriyaki lamb  **18.75**

gegrilde teriyaki lam met paddestoelen, asperges, boerenkool en peultjes. geserveerd op een bedje van soba noodles in een dressing van erwit, 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 nuoc cham tuna  **17.50**

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 bugogi **17.25**

gemarineerde sirloin steak met in miso gebakken aubergines. geserveerd op een bed van soba noodles en besprenkeld met een sesam- en bulgogisous. 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)  **14.95**

in shichimi-coated 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



58

fresh juices

02 | fruit (vg) **regular 4.55 large 5.95**

appel, sinaasappel 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 hint van verse gember
carrot with a hint of fresh ginger

07 | positive

ananas, limoen, spinazie, komkommer en appel
pineapple, lime, spinach, cucumber and apple

09 | tropical (vg)

mango, appel en sinaasappel
mango, apple and orange

