

## verse sappen (vg) vers geperst voor jou

medium 4.55 groot 5.95

### 02 | fruit

appel, sinaasappel en passievrucht

### 04 | carrot

wortel met een vleugje verse gember

### 03 | orange

sinaasappelsap, puur en simpel

### 09 | tropical

mango, appel en sinaasappel

## bier (vg)

601   <b>de koninck 'bolleke'</b>   belgië	25 cl tap <b>3.30</b>
602   <b>maes pils</b>   belgië	25 cl tap <b>3.10</b>
604   <b>kriek lambic</b>   belgië	25 cl fles <b>3.30</b>
605   <b>asahi</b>   japan	33 cl fles <b>4.40</b>
607   <b>iki</b>   japan	33 cl fles <b>4.40</b>
608   <b>lucky buddha</b>   china	33 cl fles <b>4.95</b>
609   <b>corona</b>   mexico	33 cl fles <b>4.50</b>
610   <b>maes 0.0%</b>   belgië	25 cl fles <b>3.10</b>
611   <b>duvel</b>   belgië	33 cl fles <b>4.25</b>

## wijn (vg)

### wit

405 | 406 | 407 | **colle dei tigli, bianco del veneto**  
glas **4.95** socl karaf **17.00** fles **22.95**

### sake

501 | **ozeki karakuchi** 18cl karaf **5.25**

## frisdranken (vg)

706   707   <b>coca cola zero   coca cola</b>	<b>3.00</b>
708   <b>fuze peach ice tea</b>	<b>3.10</b>
709   <b>fuze ice tea sparkling</b>	<b>3.10</b>
710   <b>fuze green tea</b>	<b>3.10</b>
711   <b>sprite</b>	<b>3.00</b>
712   <b>fanta orange</b>	<b>3.00</b>
710   <b>tonic</b>	<b>3.30</b>
705   <b>home made lemonade</b>	med <b>3.75</b> groot <b>5.25</b>
701   703   <b>plat water</b>	med <b>2.50</b> groot <b>5.00</b>
702   704   <b>bruisend water</b>	med <b>2.50</b> groot <b>5.00</b>

## voedselallergieën en -intoleranties

heb je een voedselallergie of -intolerantie? laat het de bediening weten voordat je bestelt. zij kunnen je adviseren wat de beste gerechten voor je zijn

onze gerechten worden bereid in ruimten waar allergene ingrediënten aanwezig zijn. wij kunnen niet garanderen dat onze gerechten 100% vrij zijn van deze allergenen

let op: soms wijzigen de recepten van onze gerechten. vraag dus altijd de bediening om het speciale dieetmenu

wagamama



vegan +  
vegetarisch

dit is ons eerste vegan + vegetarisch menu

wij hebben dit ontwikkeld met de gedachte dat vleesvrij niet smaakvrij hoeft te zijn

wij horen graag wat je ervan vindt



# vegetarisch

## bijgerechten

106 | **bang bang cauliflower (v)** 5.25

knapperige, gewokte bloemkool in firecracker saus. gemixt met rode ui en lente-uitjes. gearneerd met verse gember

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

twee kleine luchtige aziatische broodjes geserveerd met japanse mayonaise en koriander



117

## hoofdgerechten

74 | **shiitake donburi (v)** 13.50

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

47 | **yasai pad thai (v) ?** 14.95

rijst noodles in een amai saus met ei, taugé, prei, chili pepers en rode ui. gearneerd met gebakken sjalotjes, pinda's, munt, koriander en limoen

41 | **yasai yaki soba (v)** 13.95

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



74

## dessert

166 | **vietnamese coffee ice cream (v)** 4.95

geserveerd met een chocoladesaus en gekarameliseerde sesamzaadjes

167 | **salted caramel ice cream (v)** 4.95

geserveerde met gekarameliseerde sesamzaadjes en een chili-, toffee- + gembersaus

163 | **banana katsu (v)** 5.95

knapperige gefrituurde gepaneerde banaan. geserveerd met gezouten karamelijs en een chili-, toffee- + gembersaus

160 | **chocolate layer cake (v)** 6.95

laagjes van chocolade cake, donkere chocolade parfait en hazelnoot crème. geserveerd met vanille-ijs

165 | **yuzu and lemon tart (v)** 6.95

geserveerd met frambozencompote en verse munt



161

161 | **white chocolate and ginger cheesecake (v)** 6.95

geserveerd met een chili-, toffee- + gembersaus

## extra's

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

304 | **chili pepers | japanse sambal (vg)** 1.50

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

306 | **in thee gemarineerd ei (v)** 1.50

# vegan

## bijgerechten

1204 | **edamame (vg)** 5.50

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

1211 | **wok-fried greens (vg)** 4.95

baby broccoli en seizoensgroenten geroerbakt in een knoflook- sojasaus

1201 | **yasai gyoza (vg)** 6.15

vijf heerlijke gestoomde dumplings gevuld met groenten. gegrild en geserveerd met een dipsaus

1210 | **raw salad (vg)** 4.95

een mix van sla, edamame bonen, tomaten, zeewier, ingelegde japanse radijs, wortel en rode ui. gearneerd met gebakken uitjes en afgemaakt met de wagamama dressing

1217 | **gemixte paddestoelen en gepaneerde aubergine hirata steamed bun (vg)** 6.75

twee kleine luchtige aziatische broodjes gearneerd met koriander



1201

## hoofdgerechten

1172 | **yasai katsu curry (vg)** 15.25

gepaneerde zoete aardappel, aubergine en pompoen overgoten met een aromatische currysous. geserveerd met kleefrijst en een kleine salade

1138 | **yasai itame (vg)** 14.95

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

1158 | **kare burosu ramen (vg) new** 14.95

in shichimi gecoate silken tofu en gegrilde paddestoelen op een bedje van udon noedels in een curry-achtige groentebouillon. afgemaakt met seizoensgroenten, wortel, chilipeper en koriander

1147 | **yasai pad thai (vg) ?** 14.95

rijst noodles in een amai saus met taugé, prei, chili pepers en rode ui. gearneerd met gebakken sjalotjes, pinda's, munt en koriander

1141 | **yasai yaki soba (vg)** 13.95

udon of rijst noodles met paddestoelten, paprika, taugé, ui en lente-uitjes. gearneerd met gebakken sjalotjes, rode gember en sesamzaadjes

1230 | **warm chilli yasai salad (vg) ?** 12.50

geroerbakte tofu, rode paprika, peultjes, baby broccoli en rode ui op een bedje van baby gem salade met een zoete chili saus. gearneerd met chili pepers, lente-uitjes en cashew noten

1192 | **yasai samla curry (vg)** 13.95

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



1158

## dessert

1268 | **lemongrass and lime sorbet (vg)** 5.50

geserveerd met verse munt

1262 | **coconut reika ice cream (vg)** 5.25

kokosijs met passievrucht-sous en kokosnippers



1268