

vegan	
	
vegan bijgerechten vegan sides	
1204 edamame (vg)	5.75
gestoomde edamame bonen. geserveerd met zout of chili/knoflook zout	
steamed edamame beans. served with salt or chilli garlic salt	
1206 bang bang cauliflower (vg)	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 and koriander	
1211 wok-fried greens (vg)	5.10
baby broccoli en seizoensgroenten geroerbakt in een knoflook- sojasaus	
tender stem broccoli and seasonal greens, stir-fried in a garlic and soy sauce	
1201 yasai gyoza (vg)	6.20
vijf heerlijke gestoomde dumplings gevuld met groenten. gegrild en geserveerd met een dipsaus	
five tasty steamed dumplings, filled with vegetables. served grilled and with a dipping sauce	
1210 raw salad (vg)	5.10
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 mooli, carrot, red onion and topped with fried shallots.	
1217 bao buns with mixed mushroom and panko aubergine (vg)	6.75
twee kleine luchtige aziatische broodjes gegarneerd met koriander	
two small, fluffy asian buns served with coriander	

vegan hoofdgerechten | vegan mains

vegan hoofdgerechten vegan mains	
1172 1178 yasai katsu curry hot yasai (vg)	15.25 15.45
gepaneerde zoete aardappel, aubergine en pompoen overgoten met een aromatische currysaus. geserveerd met kleeftijrst en een kleine salade	
sweet potato, aubergine and butternut squash coated in crispy panko breadcrumbs, covered in an aromatic curry sauce. served with sticky white rice and a side salad	
1138 yasai itame (vg)	14.95
rijst noedels in een pittige groene soep van kokosmelk en citroengras met daarop tofu, geroerbakte taugé, rode ui, lente-uitjes, bok choi, paprika, paddenstoelen en rode pepers. gegarneerd met koriander en verse limoen	
rice noodles in a spicy green coconut and lemongrass soup. topped with tofu, stir-fried beansprouts, red and spring onions, bok choi, peppers, mushrooms and chilli. garnished with coriander and fresh lime	
1158 kare burosu ramen (vg)	14.95
zijdezachte tofu met shichimi coating en gegrilde paddenstoelen op een bedje van udon noedels in een curry-achtige groentebouillon. afgemaakt met seizoensgroenten, wortel, chilipeper en koriander	
shichimi-coated silken tofu and grilled mixed mushrooms on a bed of udon noodles in a curried vegetable broth. finished with pea shoots, carrot, chilli and coriander	
1147 yasai pad thai (vg)	14.95
rijst noedels in een amai saus met taugé, prei, chili pepers en rode ui. gegarneerd met gebakken sjalotjes, pinda's, munt, koriander en verse limoen	
rice noodles in an amai sauce with tofu, beansprouts, leeks, chilli and red and spring onions. garnished with fried shallots, peanuts, mint, coriander and fresh lime.	
1141 yasai yaki soba (vg)	13.95
udon of rijst noedels met paddenstoelen, paprika, taugé, ui en lente-uitjes. gegarneerd met gebakken sjalotjes, ingelegde gember en sesamzaadjes	
noodles with mushrooms, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds.	

vegan hoofdgerechten vegan mains	
1130 harusame glass noodle salad (vg) NEW	12.95
glasnoedels gemengd met tofu, cavolo nero, edamame bonen, adzuki bonen, peultjes, zoet geroosterde wortelen en seizoensgroenten. gegarneerd met verse munt, gebakken sjalotjes en een dressing van pittige azijn	
glass noodles mixed with tofu, kale, edamame, adzuki beans, mangetout, blackened carrots and pea shoots. topped with fresh mint, crispy fried shallots and dressed with a spicy vinegar	
192 yasai samla curry (vg)	14.15
een kruidige, pittige kokoscurry van citroengras met tofu, paprika, shiitake paddenstoelen en tomaatjes. geserveerd met witte rijst en gegarneerd met lente-uitjes, chili en koriander	
a fragrant, spicy lemongrass and coconut curry with tofu, peppers, shiitake mushrooms and baby plum tomatoes. served with white rice and garnished with spring onions, chilli and coriander	

kids

920 mini ramen	6.95
noedels in een kippensoep met gegrilde kip, seizoensgroenten, wortel en mais	
noodles in a chicken soup topped with grilled chicken breast, seasonal greens, carrots and sweetcorn	
981 mini grilled noodles chicken	6.95
soba noedels met gegrilde kip, wortels, mais, komkommer en amai saus	
soba noodles with grilled chicken or white fish with carrots, sweetcorn, cucumber and amai sauce	
mini cha han	
geroerbakte witte rijst met kip of tofu, ei, mais, wortel, peultjes en amai saus	
977 kip	6.95
978 yasai (v)	6.95
stir-fried white rice with chicken or fried tofu, egg, sweetcorn, carrot, mangetout and amai sauce	
977 chicken	6.95
978 yasai (v)	6.95
mini chicken katsu	
gefrituurde en gepaneerde of gegrilde kip met witte rijst, wortel, komkommer en mais. geserveerd met katsu curry of amai saus	
971 gefrituurd, gepaneerd	6.95
973 grilled	6.95
chicken breast coated in crispy panko breadcrumbs or grilled, served with sticky white rice, carrots, cucumber, sweetcorn and your choice of either katsu curry or amai sauce	
971 katsu	6.95
973 grilled	6.95
972 mini yasai katsu curry (v)	6.95
gefrituurde, gepaneerde zoete aardappel en pompoen met witte rijst, wortel, komkommer en mais. geserveerd met katsu curry of amai saus	
sweet potato and butternut squash coated in crispy panko breadcrumbs. served with sticky white rice, carrots, cucumber, sweetcorn and your choice of either katsu curry or amai sauce	

desserts

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

geserveerd met een chili, toffee en gember saus

served with a chilli, toffee and ginger sauce

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

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

layers of chocolate sponge, dark chocolate parfait and hazelnut cream. served with vanilla ice cream

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

geserveerd met frambozencompote en verse munt

served with raspberry compote and fresh mint

verse sappen | fresh juices (vg)

	regular 4.60 large 6.00
02 fruit	
appel, sinaasappel en passievrucht	
apple, orange and passion fruit	
03 orange	
sinaasappelsap. puur en simpel	
orange juice. pure and simple	
04 carrot	
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	
mango, appel en sinaasappel	
mango, apple and orange	

frisdranken | soft drinks

705 homemade lemonade	reg 3.75 large 5.25
701 703 plat still water	33cl 2.50 75cl 5.00
702 704 bruisend sparkling water	33cl 2.50 75cl 5.00
706 coca-cola zero (vg)	3.00
707 coca-cola (vg)	3.00
708 fuze peach ice tea (vg)	3.10
709 fuze ice tea bruisend (vg)	3.10
710 fuze green tea (vg)	3.10
711 sprite (vg)	3.00
712 fanta orange (vg)	3.00
713 canada dry	3.30
714 gini	3.30
715 tonic (vg)	3.30

voedselallergieën en -intoleranties | allergies and intolerances

heb je een voedselallergie of -intolerantie? laat het de bediening weten voordat je bestelt. de manager zal persoonlijk jouw bestelling opnemen en serveren, terwijl de keukenmanager jouw gerecht persoonlijk bereidt zoals je wenst

dit kan betekenen dat het wel wat langer dan normaal duurt om jouw gerecht klaar te maken om cross-contaminatie te voorkomen. let op: wij kunnen niet garanderen dat onze gerechten helemaal vrij zijn van allergische ingrediënten aanwezig zijn

if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let your server know before you order. the manager on duty will personally take and deliver your order while the kitchen manager will personally prepare your food as you require

this may mean that your meal may take a little longer than normal to prepare while we take every care to prevent cross-contamination. please note, we cannot guarantee that your dish will be free from allergenic ingredients as dishes are prepared in areas where these ingredients are present

let op | please note

hoewel wij ons best doen om alle graatjes en stukjes schelp uit onze gerechten te halen, bestaat er een kans dat deze per ongeluk achterblijven

ons personeel ontvangt 100% van de foaien

whilst we take care to remove any small bones or shells from our dishes, there is a small chance that some may remain

our staff receive 100% of tips

to find locations or order online go to wagamama.be



ga naar wagamama.be om onze

locaties te vinden en om online te bestellen

to find locations or order online go to wagamama.be