

bijgerechten | sides

108 tori kara age	6.50
gekruide, 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 japaneise 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 japaneise 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 and red onion. topped with fried shallots and finished with thewagamama house dressing	
107 lolipop 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 pannenkoekjes en cherry hoisin saus	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 sauce	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 gefrituurde 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 fried	
geserveerd met een dipsaus	
99 eend	6.95
served with a dipping sauce	
99 duck	6.95

teppanyaki

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 met 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 cooked in curry oil with mangetout, bok choi, red and spring onions, chilli and beansprouts in a teriyaki sauce. garnished with coriander and 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

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, chilli and red onion. garnished with fried shallots, peanuts, mint, coriander and fresh lime	
47 yasai tofu and vegetable (v)	14.50
46 chicken and shrimp	16.25

curry

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 chilli, coriander and fresh lime	
79 chicken	15.75
80 prawn	16.75

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 chicken	15.75
92 yasai tofu (vg)	13.95

ramen

20 chicken ramen	14.50
noodles in een gereduceerde kippenbouillon met gegrilde kip,dashi en miso. gegarneerd met seizoensgroenten, 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
noodles in a spicy chicken broth topped with red and spring onions, beansprouts, chillies, coriander and fresh lime	
25 chicken	15.50
24 steak	17.75
28 shirodashi ramen	14.75

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	
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

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, 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	

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, 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	

sliced grilled chicken, barbecue pork, 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	
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 tofu (vg)	13.95

katsu curry	
gepaneerde kip of groenten overgoten met een aromatische currysaus. geserveerd met kleeфриjst en een kleine salade	
71 kip	15.75
72 yasai zoete aardappel, aubergine, 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, 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 choi, paprika, paddestoelen en rode pepers. gegarneerd met koriander en limoen	
37 kip	15.50
39 garnalen	16.75
38 yasai tofu en groente (v)	14.95
rice noodles in a spicy green coconut and lemongrass soup topped with stir-fried beansprouts, red and spring onions, bok choi, peppers, mushrooms and chilli. garnished with coriander and fresh lime	
37 chicken	15.50
39 prawn	16.75
38 yasai tofu and vegetable (v)	14.95

hirata steamed buns

twee kleine luchtige aziatische broodjes geserveerd met japaneise mayonaise en koriander

115 varkensvlees en gepaneerde appel	6.75
116 koreans gebarbequed rundvlees en rode ui	6.75
117 gemixte paddestoelen en gepaneerde aubergine (v)	6.75
120 gekruide 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 & panko aubergine (v)	6.75
120 seasoned crispy chicken pieces with fresh tomatoes	6.75

omakase

54 tonkatsu new	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 erwt, 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 nouc 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 bulgogi	17.25
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	
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) new	14.95
in shichimi gecoatete 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	

☹ bevat noten contains nuts	
☹ kan graatjes bevatten may contain shell or small bones	
(v) vegetarisch vegetarian	
(vg) vegan	

☹ bevat noten contains nuts	
☹ kan graatjes bevatten may contain shell or small bones	
(v) vegetarisch vegetarian	
(vg) vegan	

58 kare burosu ramen (vg) new	14.95
in shichimi gecoatete 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	

☹ bevat noten contains nuts	
☹ kan graatjes bevatten may contain shell or small bones	
(v) vegetarisch vegetarian	
(vg) vegan	

kijk op de achterkant voor meer vegan opties please turn over for more vegan options

kijk voor informatie over allergieën en intoleranties op de achterkant van het menu for allergy and intolerance information please see reverse of menu

join us f t @

vegan bijgerechten vegan sides		
<p>1204 edamame (vg)</p> gestoomde edamame bonen. geserveerd met zout of chili/knoflook zout	5.50	
steamed edamame beans. served with salt or chili garlic salt		
<p>1211 wok-fried greens (vg)</p> baby broccoli en seizoensgroenten geroerbakt in een knoflook- sojasaus	4.95	
tenderstem broccoli and seasonal greens, stir-fried in a garlic and soy sauce		
<p>1201 yasai gyoza (vg)</p> vijf heerlijke gestoomde dumplings gevuld met groenten. gegrild en geserveerd met een dipsaus	6.15	
five tasty steamed dumplings, filled with vegetables. served grilled and with a dipping sauce		

vegan hoofdgerechten | vegan mains

<p>1172 yasai katsu curry (vg)</p> gepaneerde zoete aardappel, aubergine en pompoen overgoten met een aromatische currysaus. geserveerd met kleefrijst en een kleine salade	15.25		<p>1141 yasai yaki soba (vg)</p> udon of rijst noodles met paddestoelten, paprika, taugé, ui en lente-uitjes. gearneerd met gebakken sjalotjes, rode gember en sesamzaadjes	13.95	
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			udon or rice noodles with mushrooms, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds		
<p>1138 yasai itame (vg)</p> 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	14.95		<p>1230 warm chilli yasai salad (vg) ?</p> geroerbakte tofu, rode paprika, peultjes, baby broccoli en rode ui op een bedje van baby gem salade met een zoete chili saus, gemarineerd met chili pepers, lente-uitjes en cashew noten	12.50	
rice noodles in a spicy green coconut and lemongrass soup with tofu and vegetables. topped with stir-fried beansprouts, red and spring onions, bok choi, peppers, mushrooms and chilli. garnished with coriander			tofu with stir-fried red peppers, mangetout, tenderstem broccoli and red onion on a bed of baby gem lettuce. dressed in a sweet chilli sauce and garnished with spring onions and cashew nuts		
<p>1158 kare burosu ramen (vg) new</p> 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	14.95		<p>1192 yasai samla curry (vg)</p> 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	13.95	
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			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		
<p>1147 yasai pad thai (vg) ?</p> rijst noodles in een amai saus met taugé, prei, chili pepers en rode ui. gearneerd met gebakken sjalotjes, pinda's, munt en koriander	14.95				
rice noodles in an amai sauce with tofu, beansprouts, leeks, chilli and red onion. garnished with fried shallots, peanuts, mint and coriander					

salades | salads

<p>warm chilli salad ?</p> geroerbakte kip of tofu, rode paprika, taugé, 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	13.50				
129 kip	13.50				
130 tofu (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 tofu (vg)	12.50				
<p>131 pad thai salad ?</p> gember kip en garnalen op een bedje van gemengde sla, peultjes, tomaatjes, ingelegde rode biet, wortel en rode ui. gearneerd met gebakken uitjes en geserveerd met een kommetje pinda's, nuoc cham en een gember miso-dressing	13.95				
ginger chicken and prawns 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					

<p>1210 raw salad (vg)</p> 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	4.95				
mixed leaves, edamame beans, baby plum tomatoes, seaweed and pickled mooli, carrot and red onion. topped with fried shallots and finished with a wagamama house dressing					
<p>1217 mixed mushroom and panko aubergine hirata steamed bun (vg)</p> twee kleine luchtige aziatische broodjes gearneerd met koriander	6.75				
two small, fluffy asian buns garnished with coriander					

vegan drankjes | vegan drinks

<p>1141 yasai yaki soba (vg)</p> udon of rijst noodles met paddestoelten, paprika, taugé, ui en lente-uitjes. gearneerd met gebakken sjalotjes, rode gember en sesamzaadjes	13.95				
udon or rice noodles with mushrooms, peppers, beansprouts, white and spring onions. garnished with fried shallots, pickled ginger and sesame seeds					
<p>1230 warm chilli yasai salad (vg) ?</p> geroerbakte tofu, rode paprika, peultjes, baby broccoli en rode ui op een bedje van baby gem salade met een zoete chili saus, gemarineerd met chili pepers, lente-uitjes en cashew noten	12.50				
tofu with stir-fried red peppers, mangetout, tenderstem broccoli and red onion on a bed of baby gem lettuce. dressed in a sweet chilli sauce and garnished with spring onions and cashew nuts					
<p>1192 yasai samla curry (vg)</p> 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	13.95				
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					

extras

<p>301 rijst rice (vg)</p>	2.50				
<p>303 miso soep en japanse pickles (vg)</p> miso soup and japanese pickles (vg)	3.50				
<p>304 chilli pepers japanse sambal (vg)</p> chillies chilli paste (vg)	1.50				
<p>305 japanese pickles (vg)</p> japanese pickles (vg)	1.00				
<p>306 in thee gemarineerd ei (v)</p> a tea-stained egg (v)	1.50				
<p>307 kimchee</p>	1.50				

donburi

<p>73 grilled duck donburi ?</p> 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	17.25				
--	--------------	--	--	--	--

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

<p>teriyaki donburi</p> gegrilde stukjes rundvlees of kip in teriyaki saus met witte of bruine kleefrijst, reepjes wortel, seizoensgroenten en ui. gearneerd met sesamzaadjes en geserveerd met kimchee					
70 kip	15.25				
69 rundvlees	16.75				

chicken or beef brisket in a teriyaki sauce with sticky white rice. topped with shredded carrots, pea shoots, spring onions and sesame seeds. served with a side of kimchee

70 chicken	15.25				
69 beef	16.75				

<p>74 shiitake donburi (v)</p> shiitake broccoli omelet in teriyakisaus geserveerd met bruine rijst. gearneerd met reepjes wortel, lente-ui, chili en seizoensgroenten	13.50				
---	--------------	--	--	--	--

shiitake mushroom and broccoli omelette served on brown rice in a teriyaki sauce. garnished with shredded carrots, spring onions, seasonal greens and chilli

vegan gerechten | vegan dishes

verse sappen fresh juices					
	regular	4.55	large	5.95	
02 fruit (vg)	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 vleugje 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		

vegan gerechten | vegan dishes

<p>ken je noodle</p> 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)					
<p>know your noodle</p> 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)					

take-away

<p>1204 edamame (vg)</p> gestoomde edamame bonen. geserveerd met zout of chili/knoflook zout	5.50				
steamed edamame beans. served with salt or chili garlic salt					
<p>1211 wok-fried greens (vg)</p> baby broccoli en seizoensgroenten geroerbakt in een knoflook- sojasaus	4.95				
tenderstem broccoli and seasonal greens, stir-fried in a garlic and soy sauce					
<p>1201 yasai gyoza (vg)</p> vijf heerlijke gestoomde dumplings gevuld met groenten. gegrild en geserveerd met een dipsaus	6.15				
five tasty steamed dumplings, filled with vegetables. served grilled and with a dipping sauce					

wagamama

<p>1204 edamame (vg)</p> gestoomde edamame bonen. geserveerd met zout of chili/knoflook zout	5.50				
steamed edamame beans. served with salt or chili garlic salt					
<p>1211 wok-fried greens (vg)</p> baby broccoli en seizoensgroenten geroerbakt in een knoflook- sojasaus	4.95				
tenderstem broccoli and seasonal greens, stir-fried in a garlic and soy sauce					
<p>1201 yasai gyoza (vg)</p> vijf heerlijke gestoomde dumplings gevuld met groenten. gegrild en geserveerd met een dipsaus	6.15				
five tasty steamed dumplings, filled with vegetables. served grilled and with a dipping sauce					

voedselallergiën en -intoleranties | allergies and intolerances

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

if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let your server know before you order. they will be able to suggest the best dishes for you

our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present. we cannot guarantee our dishes are 100% free of these ingredients

there are occasions in which our recipes change. it is always best to check with your server before ordering

let op | please note

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

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

<p>ga naar wagamama.be om onze locaties te vinden en om online te bestellen</p>					
<p>to find locations or order online go to wagamama.be</p>					