Wah Wah Gee

/wahwahgeeofficial

@wahwahgee
#itsallgee

wahwahgee.com.au

ASIAN INSPIRED DESIGNED TO SHARE
アジア風 取り分けやすい料理
呈上以亚洲风味为灵感的餐点设计 与您分享.

PECKISH / WHILE YOU WAIT
おつまみ ・ 菜前小食零食

Edamame 8
枝豆 8
毛豆 8

w. Kaffir lime salt
カフィアライム（コブミカン）塩と一緒に
配卡菲尔青柠盐

Roti bread 9
ロティ 9
印度煎饼 9

w. curry vegenaise
カレー・ベジネーズ（純植物性のマヨネーズ風調味料）と一緒に
配蔬菜咖喱酱

Oysters 3pc 13 | 6pc 22
牡蠣 3個13 | 6個 22
生蚝 三份/ 13 | 6份/ 22

w. Lime & homemade sweet chilli sauce
ライムと自家製スイートチリソースと一緒に
配青柠及自制甜辣酱 重辣

Non chilli option available
唐辛子抜きのオプションもございます
可选择是否加辣

Ghost Chillies 8
ゴーストチリ 8
魔鬼辣椒 8

CAUTION — Only for the brave. Eat at own risk
警告—自信のある方のみ。ご自身の責任でお召し上がりください
请注意 – 本食品只提供给勇敢者 请顾客自负风险 极度辣

ANY DIETARIES?
アレルギーや食事制限はありますか?
特殊饮食偏好?
Please seek one of our friendly staff, as not every ingredient is on the menu.
メニューには全ての原材料が表記されているわけではありません。当レストランのフレンドリーなスタッフにご確認ください。
此菜单上只列出相关主要用料，如需了解详细信息请咨询我们热情友善的工作人员。

PUBLIC HOLIDAYS
祝祭日 ・ 关于公众假日
Please note a 15% surcharge applies on public holidays.
祝祭日には15%の追加料金が発生します。
适逢公众假日，将加收15%的附加费

BAO
パオ ・ 刈包

Crispy chicken 3pc 18
クリスピーチキン 3個 18
脆皮炸鸡 3份/$18

w. Candied chilli, lettuce & sriracha vegenaise
砂糖漬けの唐辛子、レタス、シラチャー（タイのチリソース）・ベジネーズ（純植物性のマヨネーズ風調味料）と一緒に
配甜椒，生菜和泰式是拉差蔬菜酱 中辣

Pork teriyaki 3pc 18
照り焼きポーク3個 18
照烧猪肉 3份/$18

w. Cucumber relish & red cabbage
きゅうりのレリッシュと赤キャベツと一緒に
配腌黄瓜酱和红卷心菜 微辣

Black bean burger 3pc 16
黒豆バーガー 3個 16
黑豆素汉堡 3份/$16

w. Curried vegenaise, pickled carrot & gem lettuce
カレー風味のベジネーズ（純植物性のマヨネーズ風調味料）、にんじんのピクルス、ジェムレタスと一緒に
配咖喱蔬菜酱和腌萝卜 微辣

DUMPLINGS
餃子 ・ 饺子

Pork & water chestnut 4pc 16
豚肉とシログワイ 4個 16
猪肉马蹄馅 4份/$16

w. Chilli, garlic & lime dressing & pineapple
唐辛子、にんにくライムドレッシング、パイナップルと一緒に
配辣椒，蒜蓉和青柠蘸酱及菠萝

Vegetable 4pc 16
野菜 4個 16
蔬菜馅 4份/$16

w. Japanese pickled cucumber & homemade hoisin
きゅうりのピクルスと自家製ハイセンジャンと一緒に
配日本腌黄瓜和自制海鲜酱

Prawn & kimchi 4pc 16
海老とキムチ 4個 16
虾肉和泡菜 4份/$16

w. Tom yum dipping sauce
トムヤムソースと一緒に
配冬阴海鲜蘸酱

GET ME STARTED...
前菜 ・ 前菜

Pulled jackfruit & Thai red curry spring rolls 2pc 11
プルド・ジャックフルーツ（パラミツ）と
タイ風レッドカレーの春巻き 2個 11
菠萝蜜粒和泰式红咖喱春卷 2份/ 11

w. Homemade bbq sauce
自家製バーベキューソースと一緒に
配自制烧烤酱 微辣

Salt & pepper squid 16
塩・コショウ味のイカ 16
椒盐鱿鱼 16

w. wah sweet chilli sauce
特製スイートチリソースと一緒に
配特色甜辣酱

Korean meatballs 18
韓国風ミートボール 18
韩式肉丸 18

w. Szechuan dressing
四川風ドレッシングと一緒に
配泰式是拉差辣椒酱 中辣

Korean fried cauliflower 15
韓国風カリフラワーのフライ 15
韩式炸花椰菜 15

w. Lime & mint dipping sauce
ライム&ミントのソースと一緒に
配青柠薄荷蘸酱

Kaffir lime & prawn crispy wontons 18
カフィアライム（コブミカン）と海老のクリスピーワンタン 18
卡菲尔青柠和虾肉脆皮云吞 18

w. Thai yellow curry sauce
タイ風イエローカレーソースと一緒に
配泰式黄咖喱酱 中辣

Need some more time to decide?
まだご注文を迷っていらっしゃいますか?
需要一些时间做决定?

SLURP SOME OYSTERS
その間に牡蠣をスルっといかがですか
来尝一尝我们的新鲜生蚝吧

FILL ME UP...
主菜 ・ 主食

Half duck roasted in maple syrup & 5 spice 34
鴨肉（1/2羽）のメープルシロップ&5種のスパイスロースト 34
枫树糖浆和五香粉烤半鸭 34

w. DIY pancakes, homemade hoisin, cucumber & spring onions
パンケーキ、自家製ハイセンジャン、きゅうり、スプリングオニオン（ワケギ）と一緒に
ご自身でお肉とお野菜をパンケーキに包んでお召し上がりください
配DIY煎饼，自制海鲜酱，黄瓜及春葱

Xinjiang cumin roasted lamb shanks 35
新疆風・子羊スネ肉のクミンロースト 35
新疆茴香烤羊腿 35

w. Braised red cabbage & sweet chilli salsa verde
赤キャベツの蒸し煮&スイートチリ・グリーンサルサ
配炖红卷心菜和甜辣欧芹酱 微辣

Cured & steamed salmon torchon 35
塩漬け蒸しサーモンのトーション仕立て 35
熏蒸三文鱼 35

w. Wakame seaweed, pickled ginger & teriyaki sauce
わかめ、ショウガのピクルス、照り焼きソースと一緒に
配裙带菜，腌姜和照烧汁

Eggplant, butternut pumpkin & miso gratin 28
なす、バターナッツ（かぼちゃ）&味噌のグラタン 28
奶油味增酱烧茄子及小南瓜 28

[Vegetables baked in a miso based sauce with vegan cheese]
[野菜、味噌ベースのソースとヴィーガンチーズのグラタン]
味增底酱加全素起司烤蔬菜

Braised beef cheek, Thai red curry 30
牛ほほ肉の蒸し煮、タイ風レッドカレー 30
泰式红咖喱煲牛颊 30

w. Shitake mushroom & green beans
しいたけ&さやいんげんと一緒に
配香菇及绿豆 中辣

Khao soi, crispy noodle curry 28
カオ・ソイ クリスピーヌードルカレー 28
泰北金面 28

w. chickpeas, boiled and crispy noodles & spring onion
ひよこ豆、茹でた麺とクリスピーヌードル&スプリングオニオン（ワケギ）
配鹰嘴豆，面条及春葱 重辣

+ tofu/prawn or pork 7
+豆腐/海老または豚肉 7
可加豆腐/虾肉或猪肉 7

FEED ME
お任せコース
给我美食

Can't decide? Feeling adventurous?

決められない? 色々試してみたい気分ですか?
选择困难? 喜爱冒险?

If your whole table is up for it just say 'Feed Me' & let us do all the work

テーブル全員が賛成の場合'Feed Me（お任せで）'と言って頂ければ、こちらで全て準備致します

如果你和你朋友打算给予餐厅一些自主性来为你提供餐食，你只需将此要求告知我们的店员，我们将会根据判断为您奉上丰盛美味的一餐。

———

55pp

お一人様55
$55 不含甜品/每人

———

60 w.dessert

お一人様60（デザート付き）
$60含甜品/每人

CAN'T DO WITHOUT...
これ無しでは…
不可不尝的特色小吃

Roti bread 7
ロティ 7
印度烙饼 7

Steamed black & white rice 8
ご飯 （黒米&白米）8
蒸黑、白米饭 8

w. Coconut & lime cream & toasted coconut
ココナッツ&ライムクリーム、炒りココナッツと一緒に
配椰子青柠奶油和烤椰肉

Soy braised chat potatoes 12
ベビーポテトの醤油蒸し煮 12
酱油闷土豆 12

w. Fried shallots
炒めたエシャロットと一緒に
配炸红葱酥

Chips 9
フライドポテト 9
炸薯条 9

w. chilli salt and sriracha vegenaise
唐辛子塩とシラチャー（タイのチリソース）・ベジネーズ（純植物性のマヨネーズ風調味料）と一緒に
配辣椒盐和泰式是拉差蔬菜酱

Asian leafy salad 12
アジア葉物のサラダ 12
亚洲风味蔬菜沙拉 12

w. Cucumber, capsicum, pickled carrot, radish, toasted coconut, coconut & lime cream & sweet chilli sauce
Non chilli option available
きゅうり、ピーマン、にんじんのピクルス、ラディッシュ、炒りココナッツ、ココナッツ&ライムクリーム、スイートチリソースと一緒に
唐辛子抜きのオプションもございます
配黄瓜，灯笼椒，腌萝卜，小萝卜，烤椰子，椰子和青柠奶油和甜辣酱
可选择是否添加辣

Slaw 9
スロー 9
卷心菜沙拉 9

w. Wombok, cabbage, daikon, carrot
白菜、キャベツ、大根、にんじん入り大白菜，卷心菜，白萝卜，红萝卜

with lime & mint dressing.
ライム&ミントのドレッシングと一緒に
配青柠薄荷沙拉酱

Sautéed bok choy 9
チンゲン菜のソテー 9
炒白菜 9

w. Chilli soy & ginger
唐辛子醤油とショウガと一緒に
配辣酱油及生姜

Wakame seaweed 8
わかめ 8
裙带菜8

Fried Zucchini Strips 10
ズッキーニのフライ 10
炸葫芦瓜条

Marinated in turmeric and szechuan pepper w. sriracha vegenaise
ウコンと四川山椒（花椒）のマリネードに漬けて/シラチャー（タイのチリソース）・ベジネーズ（純植物性のマヨネーズ風調味料）と一緒に
姜黄和花椒卤制配以泰式是拉差蔬菜酱 微辣

Miso & maple roasted heritage carrots 9
伝統にんじんの味噌&メープルロースト 9
味增酱和枫树糖浆烤萝卜 9

SWEET TOOTH?
甘党ですか? ・ 甜品

Build a bao
自分で作るパオ
自制刈包

Choose one of the following options
以下のいずれかからお一つお選びください
从以下选项中选择一种

– 2 fried buns, fried banana, honeycomb w. chocolate gelato 9
揚げパン（2個）、バナナのフライ、ハニーコム/チョコレートジェラートと一緒に9
- 2片炸面包，炸香蕉，蜂巢巧克力冰淇淋 9

– 2 fried buns, apple crumble w. vanilla ice cream 9
揚げパン（2個）、アップルクランブル/バニラアイスクリームと一緒に 9
- 2片炸面包，苹果奶酥配香草冰淇淋 9

– 2 fried buns, chili poached pineapple, coconut chilli granola w. coconut sorbet 9
揚げパン（2個）、パイナップルの唐辛子煮、ココナッツと唐辛子のグラノーラ/ココナッツシャーベットと一緒に 9
- 2片炸面包，水煮菠萝，椰奶麦片配椰汁冰糕 9

Choc top 16
チョコトップ 16
巧克力甜筒 16

w. Vanilla ice-cream, ice magic & baileys with choice of mint or caramel
バニラアイスクリーム、アイスマジック（固まるチョコレートトッピング）、ベイリーズと一緒に お好みでミントまたはキャラメル味をお選びください
配香草冰淇淋，巧克力酱和百利酒以及可选薄荷或者焦糖

Affogato 14
アフォガート 14
意式咖啡冰淇淋 14

w. Vanilla ice-cream, fresh Locale coffee & your choice of baileys/kahlua/frangelico
バニラアイスクリーム、淹れたてLocaleのコーヒー、ベイリーズ/カルーア/フランジェリコのいずれかと一緒に
配香草冰淇淋，现冲咖啡和任选以下百利酒/墨西哥咖啡酒/ Frangelico意式榛子酒

Sorbet 9
シャーベット
雪糕 9

A refreshing finish to dinner
ディナー最後のお口直しに
一个令人饭后振奋的明智选择

GROUP BOOKINGS | PRIVATE EVENTS
STAND UP OR SIT DOWN
グループでのご予約| 貸し切りイベント| 立食または着席形式
团餐预定| 私人聚会 | 提供站立用餐或者坐下用餐
We do it all
何でも対応致します
我们使用以下邮箱进行一切相关对外服务ー
enquiries@wahbah.com.au

Mandarin + Japanese