



Bar e ristorante malese

WAU nasce da una conversazione informale tra madre e figlio, Freida e Fareed, nell'autunno del 2024 - un desiderio condiviso di portare a Milano i sapori unici, curiosi e irresistibili della Malesia.

La Malesia si trova al crocevia del Sud-est asiatico. La sua cucina riflette secoli di viaggi, scambi e culture, plasmata da tradizioni malesi, cinesi, indiane e regionali. Il risultato è una cucina stratificata, aromatica e ricca di contrasti.

Da WAU, il nostro menu affonda le radici nel cibo di casa. Sono piatti ispirati alle tavole familiari, alle occasioni di festa e al comfort food quotidiano delle cucine malesi. Alcuni piatti sono vivaci e rinfrescanti. Altri sono ricchi e cotti lentamente. Altri ancora sono affumicati, piccanti o profondamente confortanti.

Malaysian Bar & Restaurant

WAU was born from a casual conversation between mother, Freida and son, Fareed, in the autumn of 2024 – a shared wish to bring the unique, curious and tantalising flavours of Malaysia to Milan.

Malaysia sits at the crossroads of Southeast Asia. Its food reflects centuries of movement, trade and culture, shaped by Malay, Chinese, Indian and regional traditions. The result is a cuisine that is layered, aromatic and full of contrast.

At WAU, our menu is rooted in the food that we know from home. These are dishes inspired by family tables, festive gatherings, and the everyday comfort of Malaysian kitchens. Some dishes are bright and refreshing. Some are rich and slow-cooked. Some are smoky, spicy or deeply comforting.

But always memorable.



In caso di allergie, intolleranze o sensibilità alimentari, si prega di consultare l'elenco degli allergeni presente in fondo al menu.

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please consult the allergen list at the bottom of the menu.

- ★ I prodotti contrassegnati possono essere congelati/surgelati all'origine o abbattuti internamente per esigenze tecniche e igieniche, nel rispetto della normativa vigente.
- ★ *Marked products may be frozen at the source or blast-chilled in-house for technical and hygiene reasons, in compliance with current regulations.*

I prezzi indicati sono espressi in EURO. È applicato un costo per il servizio al tavolo di 2,50 € a persona.

Prices quoted are in Euro (EUR) and patrons are subject to a cover charge of Euro 2.50 per person.

La cucina malese

Il cuore della cucina malese comincia dagli aromi.

Prima che un curry diventi curry, prima che un rendang diventi ricco e profondo, prima che un brodo diventi fragrante, c'è spesso una pasta di scalogno, aglio, zenzero, curcuma, lemongrass, galanga, peperoncino e spezie tostate. In Malesia, questa base è spesso chiamata rempah: la vera fondazione del sapore.

Un buon rempah richiede tempo. Deve essere pestato, frullato o cotto lentamente, finché la nota cruda e pungente si ammorbidisce e il profumo diventa più profondo. È da qui che molti piatti malesi traggono il loro carattere: non da una sola spezia dominante, ma da molti ingredienti che lavorano insieme. A volte pochi e scelti, altre volte una vera orchestra di sapori.

- La curcuma dona colore e un calore terroso
- Lo zenzero porta piccantezza e conforto
- Il lemongrass aggiunge una freschezza agrumata
- La galanga offre una nota aromatica più vivace e pungente
- Il peperoncino risveglia l'appetito
- Il tamarindo porta acidità ed equilibrio
- Il latte di cocco ammorbidisce le spezie e ne trasporta il sapore
- Il pandan regala un profumo delicato e tropicale, simile alla vaniglia, che molti malesi associano immediatamente a casa.

Nelle case malesi, ingredienti come curcuma, zenzero, lemongrass, pandan e tamarindo sono da tempo apprezzati non solo per il loro sapore, ma anche per le loro qualità tradizionalmente considerate benefiche. Si dice che aiutino a scaldare il corpo, rinfrescare il palato, favorire una piacevole sensazione dopo il pasto e portare equilibrio ai cibi ricchi o speziati.

The Malaysian Kitchen

The heart of Malaysian cooking begins with aromatics.

Before a curry becomes a curry, before a rendang becomes rich and deep, before a broth becomes fragrant, there is often a paste of shallots, garlic, ginger, turmeric, lemongrass, galangal, chilli and toasted spices. In Malaysia, this base is often called rempah, which is the very foundation of flavour.

A good rempah takes time. It must be pounded, blended or slowly cooked until the raw sharpness softens and the fragrance deepens. This is where many Malaysian dishes get their character: not from one strong spice, but from many ingredients working together. Sometimes only a select few ; other times, an orchestra of ingredients.

- Turmeric gives colour and earthy warmth
- Ginger brings heat and comfort
- Lemongrass adds citrusy freshness
- Galangal gives a sharper aromatic lift
- Chilli awakens the appetite
- Tamarind brings sourness and balance
- Coconut milk softens the spices and carries their flavour
- Pandan gives a gentle, tropical vanilla-like fragrance that many Malaysians immediately associate with home.

In Malaysian homes, ingredients such as turmeric, ginger, lemongrass, pandan and tamarind have long been valued not only for flavour, but also for their traditional nourishing qualities. They are believed to warm the body, refresh the palate, aid comfort after eating and bring balance to rich or spicy food.



L'esperienza WAU

Il nostro cibo è pensato per essere condiviso e gustato in stile “hidang”, una forma di convivialità a tavola.

Un pasto comincia spesso con piccoli assaggi, seguiti da riso, curry, piatti alla griglia, verdure, sambal e condimenti disposti al centro della tavola. Ognuno costruisce il proprio equilibrio: un po' più di peperoncino, una spruzzata di lime, più salsa sul riso, un cucchiaino di curry, qualcosa di croccante, qualcosa di fresco, qualcosa di profumato.

Il nostro bar segue lo stesso spirito della cucina. Sapori malesi come zenzero, pandan, lemongrass, lime, tamarindo, cocco, peperoncino e frutti tropicali entrano naturalmente nei drink, nei cocktail e nelle creazioni-ero alcol. Portano il linguaggio del cibo nel bicchiere: aromatico, rinfrescante, stratificato e pieno di personalità.

WAU porta la Malesia a Milano come una cucina viva. È cibo di casa, portato in una nuova città. È il ricordo della cucina di famiglia, l'energia dello street food, la profondità delle spezie cotte lentamente e il piacere di una tavola condivisa.

Speriamo che questo menu vi offra un assaggio della Malesia così come la conosciamo noi: accogliente, generosa, fragrante e piena d'anima.

Benvenuti da WAU.

The WAU Experience

Our food is meant to be shared, and eaten in a “hidang” style, which is described as shared dining.

A meal often begins with small bites, followed by rice, curries, grilled dishes, vegetables, sambals and condiments placed at the centre of the table. Each person builds their own balance: a little more chilli, a squeeze of lime, more sauce over rice, a spoonful of curry, something crisp, something fresh, something fragrant.

Our bar follows the same spirit as the kitchen. Malaysian flavours such as ginger, pandan, lemongrass, lime, tamarind, coconut, chilli and tropical fruits appear naturally in drinks, cocktails and non-alcoholic creations. They extend the language of the food into the glass: aromatic, refreshing, layered and full of personality.

WAU brings Malaysia to Milan as a living cuisine. It is food from home, carried into a new city. It is the memory of family cooking, the energy of street food, the depth of slow spices and the ease of sharing a table.

We hope this menu gives you a taste of Malaysia as we know it: warm, generous, fragrant and full of soul.

Welcome to WAU.



Nasi Kerabu Terung Percik

ANTIPASTI **APPETIZERS**

ROTI JALA KARI AYAM * **11**

Delicate crespelle a rete con curcuma, servite con un confortante curry di pollo e patate.

Delicate lace pancakes, naturally tinted with turmeric, eaten with a comforting chicken and potato curry.

CUCUR UDANG RANGUP * **12**

Frittelle croccanti di gamberi e verdure, accompagnate da salsa di arachidi e salsa dolce al peperoncino.

Crisp prawn and vegetable fritters. Accompanied with a peanut sauce and sweet chilli sauce.

AYAM GORENG BEREMPAH * **12**

Pollo marinato con lemongrass, curcuma e curry, fritto fino a doratura e croccanti, servite con foglie di curry.

Fried chicken, marinated with lemongrass, turmeric and curry powder, until golden and crispy, served with curry leaves.

KERABU UDANG HARIMAU * **13**

Vivace insalata saporita con agrumi, gamberoni, erbe fresche, arachidi tostate e un condimento agrumato: dolce, aromatica e rinfrescante.

A vibrant savoury salad with citrus, tiger prawns, fresh herbs, toasted peanuts, and a bright citrus dressing: sweet, aromatic, and refreshing.

KERABU YUZU **13**

Anguria fresca, avocado, cetriolo, cipolla rossa e pomodorini, conditi con yuzu e feta.

Fresh watermelon, avocado, cucumber, red onion, and baby tomatoes, dressed with yuzu and feta cheese.

SATAY AYAM * **12**

Spiedini di pollo grigliati, marinati con lemongrass, zenzero e spezie aromatiche come curcuma e cumino, serviti con una ricca salsa di arachidi.

Grilled chicken skewers marinated with lemongrass, ginger and aromatic spices like turmeric and cumin, served with a rich peanut sauce.



**Roti Jala Kari Ayam
Cucur Udang Rangup
Ayam Goreng Berempah**

RISO, NOODLES E PIATTI UNICI **RICE, NOODLES & INDIVIDUAL DISHES**

SOTO AYAM * **16**

Tradizionale zuppa di pollo in un profumato brodo alle spezie, servito con pollo sfilacciato, germogli di soia, vermicelli di riso, gnocchi di riso, scalogno fritto, arachidi, e salsa di soia piccante.

A Malay chicken broth infused with warm spices, served with shredded poached chicken, crunchy beansprouts, rice vermicelli, rice cakes, crispy shallots and peanuts, and a spicy chilli soy sauce.

NASI LEMAK AYAM GORENG BEREMPAH * **19**

Il piatto simbolo della Malesia: profumato riso cotto nel latte di cocco, accompagnato da pollo fritto speziato, sambal, uovo sodo, cetriolo, arachidi, acciughine croccanti e nuvole di gamberi.

Malaysia's beloved coconut rice dish, paired with spiced fried chicken, sambal, boiled egg, cucumber, peanuts, dried crispy anchovies and shrimp crackers.

NASI GORENG WAW * **18**

L'iconico riso fritto malese nella nostra versione, con pasta di gamberi, verdure, uovo e spezie aromatiche, servito con satay di pollo e nuvole di gamberi.

WAW-style fried rice with shrimp paste, vegetables, egg, and aromatic spices. Served with chicken satay and shrimp crackers.

NASI AYAM * **19**

Delicato pollo cotto a bassa temperatura, servito con riso aromatico cotto nel brodo di pollo, zenzero e pandan. Accompagnato da cetriolo, cipollotto e da tre salse WAW al peperoncino, zenzero e cipollotto, e soia.

Tender poached chicken served with aromatic rice cooked in chicken broth, ginger and pandan. Finished with scallions, cucumber and WAW's house chilli, ginger-scallion and soy dipping sauces.

KARI LAKSA * **21**

Noodles serviti in un ricco e vellutato brodo al curry e latte di cocco, con frutti di mare, polpette di pesce tofu e verdure.

Noodles in a rich, spicy coconut curry broth with seafood, fish balls, tofu, and vegetables.

MEE CANTON * **18**

Croccanti noodles all'uovo fritti, serviti con verdure e avvolti da una cremosa salsa all'uovo.

Crispy fried egg noodles topped with vegetables and a savoury silky egg sauce.



Kari Laksa

CARNE MEAT

AYAM MASAK LEMAK CILI API * 19

Delicato pollo cotto lentamente in una cremosa salsa al latte di cocco e curcuma, impreziosita da peperoncino, per un perfetto equilibrio tra profumo, cremosità e piccantezza.

Chicken gently cooked in a rich turmeric and coconut sauce with bird’s eye chilli: creamy, fragrant, and gently spicy.

KARI AYAM BERKENTANG * 21

Curry delicato di pollo e patate, cotto lentamente in una salsa speziata con foglie di curry, chiodi di garofano, anice stellato, cannella, cardamomo e latte di cocco.

A gentle chicken and potato curry simmered in a spiced coconut gravy with curry leaves, cloves, star anise, cinnamon and cardamom.

DAGING BAKAR AIR ASAM * 27

Tenero filetto di manzo marinato nelle spezie e cotto alla griglia, accompagnato dalla tradizionale salsa Air Asam al tamarindo e peperoncino.

Grilled beef fillet marinated with spices and paired with a tangy tamarind chilli dipping sauce.

DAGING MASAK KICAP * 22

Tenere fettine di manzo saltate nella salsa di soia dolce, salsa di ostriche e sambal, profumate con spezie.

Beef slices stir-fried in a sweet soy sauce, oyster sauce and sambal, tempered in spices.

EKOR ASAM PEDAS * 27

La nostra interpretazione dell’ossobuco: brasata lentamente in un ricco brodo al tamarindo e peperoncino, profumato con le note agrumate del fiore di torch ginger.

WAW-style osso buco: slow-braised in a rich, beautifully savoury tamarind-chilli broth scented with torch ginger flower.



Daging Masak Kicap



PESCE E FRUTTI DI MARE 🍲 *FISH & SEAFOOD*

UDANG MASAK SAMBAL * 🍴 **24**

Gamberoni saltati nella tradizionale salsa sambal, a base di peperoncino e spezie aromatiche, intensa e piacevolmente piccante.

Tiger prawns cooked in a bold fiery chilli sambal - savoury, spicy, and sweet.

IKAN SIAKAP TIGA RASA * **25**

Filetto di branzino fritto, accompagnato dalla tradizionale salsa "Tiga Rasa" ai tre sapori, che unisce note dolci, acidule e piccanti, a base di ananas, peperoni ed erbe aromatiche.

Fried seabass fillet topped with a three-flavour sauce: sweet, sour, and spicy, with pineapple, bell peppers and herbs.



Udang Masak Sambal

VERDURE VEGETABLES

Le nostre proposte di verdure sono piatti da condivisione, non semplici contorni. Molte ricette includono condimenti tradizionali come pasta di gamberi o salse di pesce; vi invitiamo a segnalare eventuali preferenze vegetariane al personale.

Our vegetable dishes are meant for sharing, not as side dishes. Many include traditional seasonings like shrimp paste or fish sauce; please notify your server for vegetarian options.

SAYUR TUMIS CAMPUR * 16

Verdure croccanti saltate nel wok con aglio e salsa di soia chiara e olio di sesamo, per un contorno semplice e ricco di sapore.

Seasonal mixed vegetables stir-fried with garlic and light soy sauce and sesame oil.

KANGKUNG GORENG BELACAN * 16

Tradizionali spinaci d'acqua saltati con peperoncino e belacan, la tipica pasta di gamberi malese, dal caratteristico gusto ricco di umami.

Water spinach stir-fried with chilli and Belacan, typical Malaysian shrimp paste, full of umami.

NASI KERABU TERUNG PERCIK * 19

Profumato riso blu al butterfly pea, il fiore tropicale che gli conferisce naturalmente il suo caratteristico colore, servito con verdure croccanti, salse aromatiche e melanzane grigliate, accompagnate da una cremosa salsa al cocco.

Butterfly pea rice served with an assortment of crunchy vegetables and aromatic sauces and a coconut gravy over grilled aubergine.

CONTORNI SIDES

RISO BIANCO AL VAPORE 3

Steamed white rice

RISO AL BUTTERFLY PEA 4

Butterfly pea rice

RISO COTTO NEL LATTE DI COCCO 5

Coconut rice

ROTI CANAI * 5

Tradizionale pane piatto malese

Traditional Malaysian flat bread



Kangkung Goreng Belacan

DOLCI 🍽️ *DESSERT*

CEKODOK PISANG * 8

Soffici bocconcini di banana frita in pastella, uno degli spuntini più amati in Malesia, tradizionalmente gustato all'ora del tè.

Fried banana batter balls, a favourite tea-time snack.

SAGO GULA MELAKA * 9

Delicato budino freddo di perle di sago, servito con latte evaporato al pandan e sciroppo di Gula Melaka, il tradizionale zucchero di palma malese.

Chilled sago pearls pudding with pandan evaporated milk and "Gula Melaka" Malaysian dark palm sugar syrup.

BUAH-BUAHAN POTONG 8

Selezione di frutta stagionale e tropicale, completata da polvere di "Asam Boi", la tradizionale prugna salata essiccata malese.

A platter of fresh seasonal and tropical fruit, with "Asam Boi", dried sour plum sprinkles.

PISANG GORENG ISTIMEWA WAW * 11

Croccante banana frita in pastella, servita con gelato e sciroppo d'acero.

Crispy battered banana, fried and served with Italian gelato and maple syrup.



Sago Gula Melaka

ALLERGENI 🍲 ALLERGENS

Guida agli allergeni presenti nei piatti.
Guide to allergens present in our dishes

1	Glutine	Gluten	8	Frutta a guscio	Tree Nuts
2	Crostacei e derivati	Crustaceans	9	Sedano e derivati	Celery
3	Uova e derivati	Eggs	10	Senape e derivati	Mustard
4	Pesce e derivati	Fish	11	Semi di sesamo e derivati	Sesame
5	Arachidi e derivati	Peanuts	12	Anidride solforosa e solfiti	Sulphur dioxide / sulphites
6	Soia e derivati	Soy	13	Lupini e derivati	Lupin
7	Latte e derivati	Milk/Dairy	14	Molluschi e derivati	Molluscs

PIATTO / DISH	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ANTIPASTI 🍲 APPETIZERS														
Roti Jala Kari Ayam *	●						●					●		
Cucur Udang Rangup *	●	●			●	●	●					●		
Ayam Goreng Berempah *	●													
Kerabu Udang Harimau *	●	●		●	●							●		
Kerabu Yuzu							●							
Satay Ayam *	●				●							●		
RISO, NOODLES E PIATTI UNICI 🍲 RICE, NOODLES & INDIVIDUAL DISHES														
Soto Ayam *	●		●		●	●			●			●		
Nasi Lemak Ayam Goreng Berempah *		●	●	●	●							●		
Nasi Goreng WAW *	●	●	●		●	●						●		
Nasi Ayam *	●					●	●		●			●		
Kari Laksa *	●	●	●	●		●						●		●
Mee Canton *	●	●	●	●		●	●			●	●	●		●
Sambal *		●										●		
CARNE 🍲 MEAT														
Ayam Masak Lemak Cili Api *												●		
Kari Ayam Berkentang *	●											●		
Daging Bakar Air Asam *	●					●						●		●
Daging Masak Kicap *	●	●				●						●		●
Ekor Asam Pedas *	●	●										●		
PESCE E FRUTTI DI MARE 🍲 FISH & SEAFOOD														
Udang Masak Sambal *	●	●										●		
Ikan Siakap Tiga Rasa *	●	●		●		●			●			●		●

ALLERGENI 🍲 ALLERGENS

Guida agli allergeni presenti nei piatti.
Guide to allergens present in our dishes

1	Glutine	Gluten	8	Frutta a guscio	Tree Nuts
2	Crostacei e derivati	Crustaceans	9	Sedano e derivati	Celery
3	Uova e derivati	Eggs	10	Senape e derivati	Mustard
4	Pesce e derivati	Fish	11	Semi di sesamo e derivati	Sesame
5	Arachidi e derivati	Peanuts	12	Anidride solforosa e solfiti	Sulphur dioxide / sulphites
6	Soia e derivati	Soy	13	Lupini e derivati	Lupin
7	Latte e derivati	Milk/Dairy	14	Molluschi e derivati	Molluscs

PIATTO / DISH	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
VERDURE 🍲 VEGETABLES														
Sayur Tumis Campur *	●					●					●			●
Kangkung Goreng Belacan *	●	●				●						●		●
Nasi Kerabu Terung Percik *		●				●						●		
CONTORNI 🍲 SIDES														
Riso Bianco al Vapore														
Riso al Butterfly Pea														
Riso Cotto nel Latte di Cocco														
Roti Canai *	●													
DOLCI 🍲 DESSERT														
Cekodok Pisang *	●		●											
Sago Gula Melaka							●							
Buah-Buahan Potong														
Pisang Goreng Istimewa WAW *	●		●			●	●							

IMPORTANTE

In caso di allergie, intolleranze o sensibilità alimentari, vi preghiamo di informare il personale di sala prima di ordinare, così da poter verificare gli ingredienti presenti nei nostri piatti.

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to your server about ingredients in our dishes before you order your meal.

- Allergene Dichiarato Declared Allergen
- * I prodotti contrassegnati possono essere congelati/surgelati all’origine o abbattuti internamente per esigenze tecniche e igieniche, nel rispetto della normativa vigente.
- * Marked products may be frozen at the source or blast-chilled in-house for technical and hygiene reasons, in compliance with current regulations.