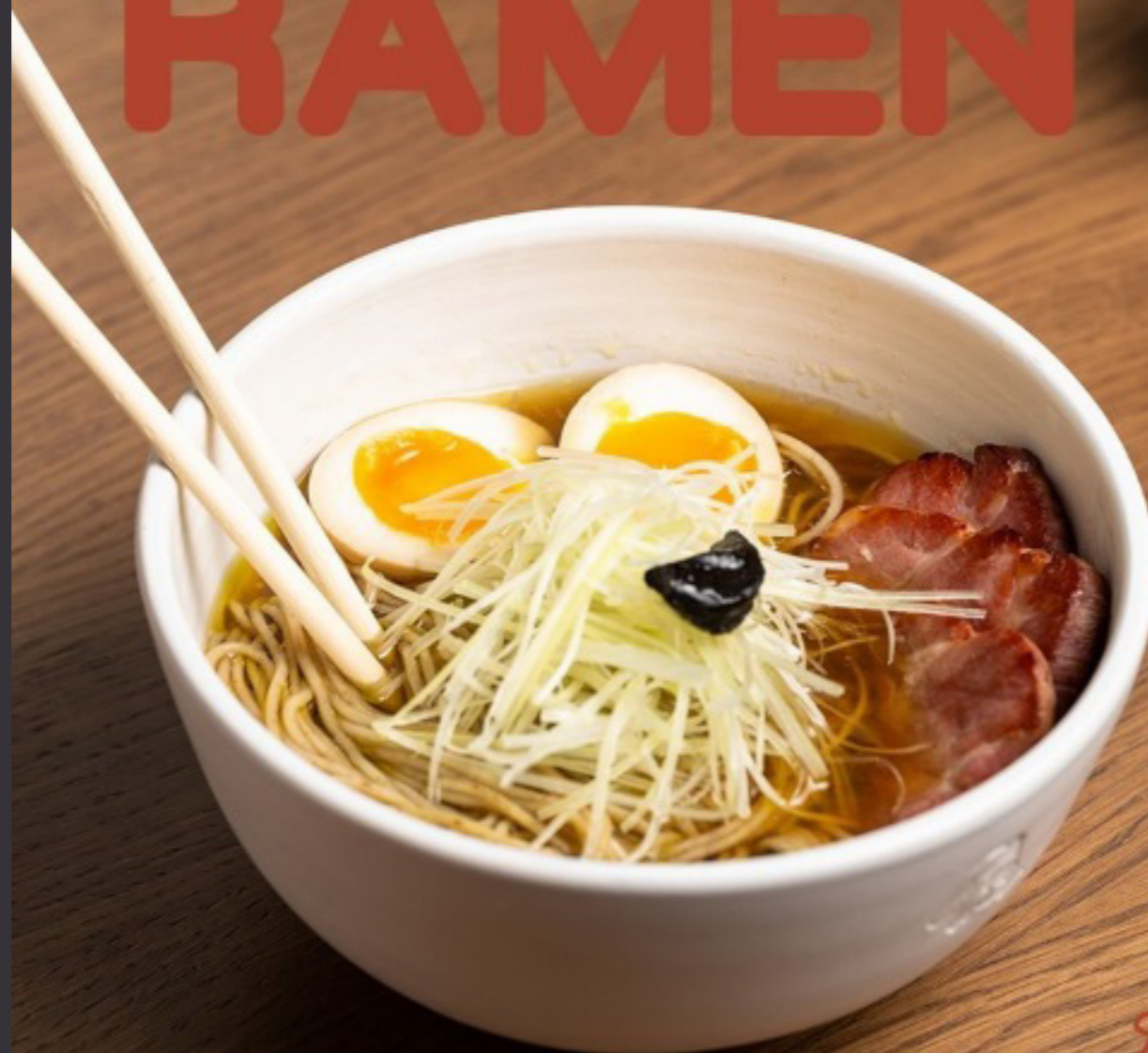


SHOYU RAMEN



Ramentales
RAMEN & CO.

ZENSAI

μικρά πιάτα

- Ρύζι αχνιστό με soy sauce και φρέσκο κρεμμύδι 3,5€
- Δροσερό αγγουράκι με ginger & μαύρο σουσάμι 5€
- Ντομάτα με χειροποίητο kimchi και ελαιόλαδο 6€
- Ιαπωνικές καλοκαιρινές πίκλες ρεπανάκι, λάχανο και κοκκάρι 6€
- Γλώσσα μοσχαρίσια (gyu-tan) με miso tare και buerre noisette 4,5€
- Yakitori μπουτάκι κοτόπουλο (momoto)/2τμχ με soy glaze και καπνιστό βούτυρο 5,5€
- Yaki Shiitake/2τμχ με soy sauce, σκόρδο και μοσχολέμονο 5,5€
- Μελιτζάνα γλασαρισμένη με miso με πίκλα κρεμμύδι και σουσάμι 6€
- Temaki (sushi) μοσχάρι/2τμχ με nori, sushi rice και dry aged μοσχάρι 7,6€
*ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα
- Gyōza με λάχανο/5τμχ με soy sauce και sesame oil 7€
+1.4€/extra τεμάχιο
- Gyōza με μοσχαρίσια μάγουλα/5τμχ με σπικκή ponzu sauce 8,5€
+1.7€/extra τεμάχιο

DEZATO

γλυκά

- Nama chocolate με καραμέλα-miso και κακάο 2€
- Mochi 2,5€
- Παγωμένη φράουλα με ρύζι και amazake 6€

SHUSAI

κυρίως πιάτα

- Seaweeds & Ginger Donburi Ρύζι αχνιστό με konbu tsukudani, nori, φρέσκο κρεμμύδι, tare κολοκυθόσπορου, ginger & scallion oil 10€
- Pork Belly & Kimchi Gohan Ρύζι αχνιστό με πανσέτα χοιρινή, ποσέ αυγό, φρέσκο κρεμμύδι, kimchi & gochujang sauce 13,5€
- Dry-aged Ελληνική Picanha Gohan Μοσχάρι 150γρ, με soy & egg yolk sauce, ρύζι αχνιστό, ταχίνι, φρέσκιες πίκλες 22€
- Spicy Μελιτζάνα Tantanmen Mazesoba Ramen χωρίς ζώμο με ταχίνι tare, χειροποίητα noodles σπαριού, ψητή μελιτζάνα, ποσέ αυγό, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι, chili rayu 13,5€
- Ιαπωνικό Udon Curry Curry κοτόπουλο, χειροποίητα udon noodles, γλυκοπατάτα και sour cream 14€
- Miso-Butter Tonkotsu Mazesoba Ramen χωρίς ζώμο με miso tare, χειροποίητα noodles σπαριού, chashu πανσέτα, ποσέ αυγό, βούτυρο με miso, κρεμμύδι, σουσάμι 14€
- Taiwan Spicy Beef Mazesoba Ramen χωρίς ζώμο με shoyu tare, χειροποίητα noodles σπαριού, κιμά από μοσχαρίσια σπάλα, ποσέ αυγό, φρέσκο κρεμμύδι, konbu tsukudani, nori, chili rayu 14,5€

RAMEN

κλασική συνταγή σε σούπα

• Shio Μανιταριών

Διαυγής ζωμός μανιταριών με shio tare, χειροποίητα noodles σιταριού, ajitama, bok choy, nori, κοκκίνο κρεμμύδι, king oyster

13,5€

Shoyu

Διαυγής ζωμός κότας με shoyu tare, χειροποίητα noodles σιταριού, chashu πανσέτα, στήθος κότας, ajitama, πράσο, μαύρο σκόρδο

14€

• Vegeterian Tantanmen

Κρεμώδης ζωμός μανιταριών με ταχίνι tare, χειροποίητα noodles σιταριού, ajitama, king oyster, μαυρο σκόρδο

14€

Shoyu Tonkotsu

(dipping noodles) Tsukemen

Κρεμώδης ζωμός χοιρινού με shoyu tare, χειροποίητα noodles σιταριού, chashu πανσέτα, ajitama, nori, φρέσκο κρεμμύδι

15,5€

extra

χειροποίητα noodles	+3-3,5€
chashu	+3€
king oyster	+2€
ajitama	+1,5€
nori	+1€
chili rayu	+0,5
soy sauce	+0,5€

ajitama: μαρινάρισμένο αυγό
chashu: χοιρινό ρολό