Склади свій рамен
ラーメン

1 Обери бульйон

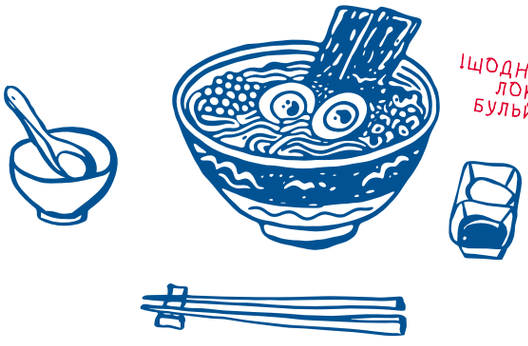
Свинний | Качино-курячий | Веганський

Обери основу 2

	(400 г)	(600 г)
Basic (класика)	168	195
Miso (солодко-солений)	178	198
Ponzu (з кислинкою)	178	198
Spicy (гострий)	178	198
Shoyu (соєвий)	178	198
Tonkotsu (наваристий свинний)	236	256

ВЖЕ ВХОДИТЬ В ОСНОВУ РАМЕНУ:

бульйон, локшина, мариноване яйце або тофу, кукурудза, зелена цибуля, кунжут, цибуля фрі, вакаме, олія з норі та чорного часнику, листя норі.



ЩОДНЯ ВИГОТОВЛЯЄМО ЛОКШИНУ ТА ВАРИМО БУЛЬЙОН БІЛЬШЕ 12 ГОДИН

3 Додай м'ясо чи інші інгредієнти

	г	грн
Свинина чашу	100	98
Рвана свинина	100	98
Курка су-від	50	65
Креветки	50	148
Маринована шпарагівка	20	25
Мариновані шиїтаке	20	45
Мариновані муер	20	45
Маринований тофу	50	50
Капуста кімчі	20	35
Капуста кімчі 2.0	20	35
Дайкон	20	50
Копчений халапеньо	20	65
Морква по-корейськи	20	20
Кінза	4	15
Арахіс	10	15
Цибуля фрі	5	15
Зелена цибуля	10	15
Кукурудза	20	20
Мариноване яйко	1 шт	43
Додаткова локшина	180	45
Додатковий бульйон	125	45
Норі	2 шт	20
Тарілка ферментованих додатків (кімчі, дайкон, шпарагівка, муер, шиїтаке, тофу)	120	150

WOK
ウォック

	г	грн
Локшина з куркою пшенична локшина, курка, морква, пекінська капуста, цибуля, гливи, часник, імбир, зелена цибуля, паста гочуджан та кунжут	650	**274**
Локшина зі свининою та кінзою пшенична локшина, мариновані шіїтаке, свинина, кімчі, соус спайс, цибуля зелена, кінза	340	**274**
Локшина з овочами та тофу пшенична локшина, маринований тофу, гливи, імбир, болгарський перець, морква, пекінська капуста, часник, синя цибуля, веган соус	500	**258**
Локшина з креветками пшенична локшина, креветки, соус Пад Тай, лайм, арахіс, часник, імбир, білий перець, зелена цибуля	440	**388**
Рис з соусом теріякі та яйцем рис жасминовий, кімчі, соус спайсі, соус теріякі, яйце, зелена цибуля, морква по-корейськи, кунжут, заправка з часнику	350	**195**
Рис з куркою рис жасминовий, курка, болгарський перець, імбир, часник, морква, яйце, соєво-кунжутний соус, синя та зелена цибуля	380	**258**
Рис Генерала Цо (З КУРКОЮ АБО З ТОФУ) готується в кокосовому молоці та особливому соусі Цо на основі соєвого соусу та томатів. подається з кунжутом та зеленою цибулею	325	**288**

Сендвічі
サンドイッチ

Азійський сендвіч зі свининою з кімчі, свининою, омлетом та соусом тонкацу	400	**295**
Бан мі (ЗІ СВИНИНОЮ АБО З КУРКОЮ) наша свіжоспечена булка, курячий паштет, мариновані овочі, свіжий огірок, домашній майонез, зелень та перець чилі	310	**235**
Бан мі (З ТОФУ) наша свіжоспечена булка, тофу, грибний паштет, зелень, мариновані овочі, свіжий огірок, соус світ чилі та перець чилі	310	**235**

Гьодза
ギョーザ

Гьодза з куркою	3 шт	**115**
Гьодза з яловичиною та свининою	3 шт	**115**
Гьодза з овочами та фучжу	3 шт	**115**

Ребра
スペアリブ

Глазуровані ребра подаємо з лаймом та кінзою	230	**248**

Десерти
デザート

Бите скло Убе	170	**165**
Матча-Кóта кокосова пана-кота з матчею	170	**198**
Печиво убе або матча	1 шт	**68**
Мочі (ПРО СМАКИ ЗАПИТУЙ В ОФІЦІАНТА) японський десерт, що готується з тягучого рисового тіста. начинка — вершково-сирний крем з різними топінгами	1 шт	**120**
Ice cream matcha-apple, lime-lemon-mint, coconut-mango	35/75	**55/98**

Напої
ドリンク

Чай листовий	300	**60**
Медово-фруктовий чай	300	**60**
Фільтр	250	**95**
Фільтр зі згущеним молоком	285	**115**
Лимонад	330	**60**
Холодний тайський чай	330	**60**
Комбуча	330	**128**
Coca-Cola	250	**60**
Sprite	250	**60**
Вода мінеральна	500	**25**

І ЯКЩО У ТЕБЕ АЛЕРГІЯ,
ПОПЕРЕДЬ ПРО ЦЕ НАШОГО ОФІЦІАНТА

Customize your ramen
ラーメン

1 Choose the broth

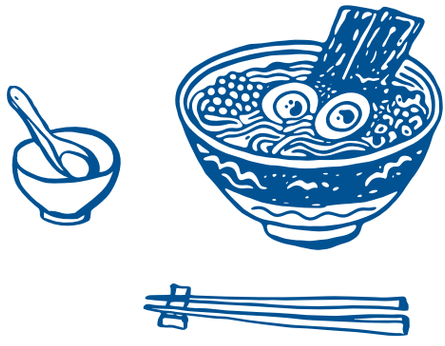
Meat | Duck-Chicken | Vegan

Choose a base 2

	(400 g)	(600 g)
Basic (classic)	168	195
Miso (солодко-солений)	178	198
Ponzu (sweet and salty taste)	178	198
Spicy (with a little sourness)	178	198
Shoyu (soy sauce–based)	178	198
Tonkotsu (rich pork broth)	236	256

INCLUDED IN THE BASE RAMEN:

broth, noodles, marinated egg or tofu, corn, green onion, fried onion, sesame seeds, wakame, nori and black garlic oil, nori sheets.



WE MAKE NOODLES EVERY DAY AND COOK THE BROTH FOR MORE THAN 12 HOURS

3 Add meat or other ingredients to taste

	g	uah
Chashu pork	100	98
Pulled pork	100	98
Sous-vide chicken	50	65
Shrimps	50	148
Marinated green beans	20	25
Marinated shiitake	20	45
Marinated muer	20	45
Marinated tofu	50	50
Kimchi	20	35
Kimchi 2.0	20	35
Daikon	20	50
Smoked jalapeno	20	65
Korean-style carrots	20	20
Fresh cilantro	4	15
Peanut	10	15
Fried onion	5	15
Green onion	10	15
Sweet corn	20	20
Marinated egg	1 pcs	43
Noodles	180	45
Broth	125	45
Nori sheets	2 pcs	20
Set of fermented additions (kimchi, daikon, green beans, muer, shiitake, tofu)	120	150

WOK
ウォック

	g	uah
Chicken Noodles wheat noodles, chicken, carrot, napa cabbage, onion, oyster mushrooms, garlic, ginger, green onion, gochujang paste, and sesame	650	274
Noodles with Pork and Cilantro wheat noodles, marinated shiitake, pulled pork, kimchi, spice sauce, green onions, cilantro	340	274
Vegetable and Tofu Noodles wheat noodles, marinated tofu, oyster mushrooms, bell pepper, carrot, napa cabbage, red onion, ginger, garlic, and vegan sauce	500	258
Shrimp Noodles wheat noodles, shrimp, Pad Thai sauce, lime, peanuts, garlic, ginger, white pepper, and green onion	440	388
Rice with Teriyaki Sauce and Egg jasmine rice, kimchi, spice sauce, teriyaki sauce, egg, Korean carrot, sesame, green onion, garlic dressing	350	195
Chicken Rice jasmine rice, chicken, bell pepper, ginger, garlic, carrot, egg, soy-sesame sauce, red onion, and green onion	380	258
General Tso's Rice (WITH CHICKEN OR TOFU) cooked in coconut milk and Cao's special sauce based on soy sauce and tomatoes. served with sesame seeds and green onions	325	288

Sandwiches
サンドイッチ

Asian Pork Sandwich with kimchi, pork, omelet and tonkatsu sauce	400	295
Bánh mì (WITH PORK OR CHICKEN) bun, sweet and sour sauce, korean-style carrots, fresh cucumber, pickled cucumber, sweet corn, pickled onions, fresh cilantro, peanut	310	235
Bánh mì (WITH TOFU) bun, sweet and sour sauce, korean-style carrots, fresh cucumber, pickled cucumber, sweet corn, pickled onions, fresh cilantro, peanut	310	235

Gyoza
ギョーザ

Gyoza with Chicken	3 pcs	115
Gyoza with Beef and Pork	3 pcs	115
Gyoza with Vegetables and Fuchu	3 pcs	115

Ribs
スペアリブ

Glazed Ribs served with lime and cilantro	230	248

Desserts
デザート

Ube Shattered Glass Dessert	170	165
Matcha-Cotta coconut panna cotta with matcha	170	198
Cookies ube or matcha	1 pcs	68
Mochi (FLAVORS IN ASSORTMENT) Japanese frozen dessert made from steamed rice flour. the filling is cream with various toppings	1 pcs	120
Морозиво матча-яблуко, лайм-лимон-м'ята, кокос-манго	35/75	55/98

Drinks
ドリンク

Tea	300	60
Honey and fruit tea	300	60
Filter coffee	180	50
Filter coffee with condensed milk	230	55
Lemonade	330	60
Thai tea	330	60
Kombucha	330	128
Coca-Cola	250	60
Sprite	250	60
Mineral water	500	25

! IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF OUR STAFF BEFORE PLACING YOUR ORDER