



ENTRADAS & TAPAS JAPONESES

EDAMAME	€ 3,50	GWA BAO CHASHU GALINHA	€ 5,30
<i>Edamame “feijões de soja” branqueados guarnecidos com flor de sal</i>		<i>galinha marinada, assada, em pão cozido a vapor com pepino e molho tonkatsu</i>	
HOURENZO NO GOMAE	€ 4,50	GWA BAO TOFU&SHITAKE	€ 5,30
<i>Salada fria de espinafres branqueados com pasta de sésamo branco e vinagre de arroz</i>		<i>Tofu marinado com shiitake num pão cozido a vapor com molho hoisin e ceboleto fresco</i>	
SUNOMONO	€ 4,50	GYOZAS DE GALINHA & VEGETAIS	€ 5,50
<i>salada fria de pepino e alga marinada em vinagre de arroz, sumo limão yuzu, soja e sementes sésamo</i>		<i>4 ayozas japonesas de galinha e vegetais, com molho de soja e vinagre de arroz</i>	
SHITAKE SHIMEJI YAKI	€ 5,70	GYOZAS DE PORCO & VEGETAIS	€ 5,50
<i>cogumelos Shitake e Shimenji salteados com molho, soja, sake e mel, com gema crua e cebolinha opção Vegan, pedir sem ovo</i>		<i>4 ayozas japonesas de porco e vegetais, com molho de soja e vinagre de arroz</i>	
KAMO NO TATAKI	€ 8,50	SUI GYOZAS DE PORCO E CAMARÃO	€ 5,70
<i>tataki de magret de pato, crocante pelo exterior com molho teriyaki, e sementes de sésamo</i>		<i>4 ayozas japonesas de porco, camarão e vegetais, com molho ponzu</i>	
TEBASAKI	€ 5,00	GYOZAS DE VEGETAIS	€ 5,50
<i>Asas de galinha temperadas e fritas, servidas com molho de soja e sementes de sésamo. De Nagoya.</i>		<i>4 ayozas japonesas com recheio de vegetais, com molho ponzu</i>	
YAKITORI	€ 6,00	GOHAN	€ 2,00
<i>Espetadas de galinha e ceboleto, salteadas e servidas com molho de à base de soja e sementes de sésamo.</i>		<i>Taça de arroz japonês cozido ao vapor</i>	
GWA BAO CHASHU PORCO	€ 5,30	MISO SHIRU	€ 2,50
<i>barriga de porco marinada, assada, em pão cozido a vapor com pepino e molho tonkatsu</i>		<i>mistura de caldo de alga kombu e “katsuobushi”, pasta de miso, com alho francês, tofu e cebolinha</i>	
KATSUO UDON	€ 2,50		
		<i>caldo de “katsuobushi”, com massa udon, e sichimi tougarashi.</i>	

Os produtos descritos nesta ementa poderão conter ingredientes ou derivados que provoquem alergias ou intolerâncias alimentares, consultar a lista de acordo com o Regulamento n.o 1169/2011. Informe os nossos colaboradores caso tenha alguma alergia.

RAMEN

SHOYU RAMEN HASHU DE PORCO € 12,50

Caldo, faré soja, massa fresca, barriga de porco marinado, rebentos feijão mungo, couve bok choi, ovo "nitamago", naruto maki, sementes sésamo, ceboleto e sementes sésamo, ceboleto e alga nori

SHOYU KAMO SOBA

€ 13,50

Caldo, faré soja, massa soba, magret de pato fatiado, ovo, alho francês, cogumelos shiitake, ito tougarashi, "nitamago", naruto maki, sementes sésamo, ceboleto e alga nori

TAN TAN RAMEN DE GALINHA € 12,50

Caldo, pasta sésamo, óleo chili, massa fresca, cubos de perna de galinha salteados, espinafres, milho, ovo "nitamago", ceboleto, gengibre marinado, malagueta, sem sésamo e alga nori

EBI KARE RAMEN

€ 12,50

Caldo, massa udon, molho de caril japonês, camarão salteado em alho e gengibre, rebentos feijão mungo, espinafres, cogumelo preto, ovo "nitamago", naruto maki, lotus estaladiço, sementes sésamo, ito tougarashi, ceboleto e alga nori

TAN TAN MEN ORIGINAL € 12,50

Caldo, pasta sésamo, óleo chili, massa fresca, carne de porco picada salteada, espinafres, milho, ovo, ceboleto, alho marinado, gengibre marinado, malagueta, sem sésamo e alga nori

MISO RAMEN HASHU DE GALINHA € 12,00

Caldo, faré de soja, pasta miso, peito de frango marinado, massa fresca trigo, milho, espinafres, cogumelos shiitake, alho francês, ovo "nitamago", ceboleto, sementes de sésamo e alga nori

TONKOTSU RAMEN

€ 14,50

Caldo Tonkotsu, massa fresca, barriga porco marinada, rebentos feijão mungo, couve bok choi, ovo "nitamago", menma (bamboo), cogumelo preto, sem sésamo, ceboleto, benishoga (gengibre marinado) óleo de alho negro, alga nori (Caldo especial de 16h confirmar existência no dia)

SHIO RAMEN HASHU DE GALINHA € 11,50

Caldo, massa fresca trigo, cubos de galinha salteados em molho especial, rebentos soja, couve bok choi, ovo "nitamago", sementes sésamo, ceboleto e alga nori

TAN TAN MEN TONKOTSU RAMEN € 15,50

Caldo Tonkotsu, pasta sésamo, óleo chili massa fresca, carne de porco picada salteada, barriga porco marinada, espinafres, ovo nitamago", cogumelo preto, sem sésamo, ceboleto, gengibre marinado em soja, malagueta, óleo de sesamo e chili e alga nori (Caldo especial de 16h confirmar existência no dia)

SHOYU RAMEN VEGETARIANO

€ 12,00

Caldo vegetariano, faré soja, massa fresca trigo, couve bok choi, espinafres, alho francês, shiitake, tofu, ovo "nitamago", ceboleto, malagueta, sementes sésamo e alga nori

Opção Vegan, pedir sem ovo

RAMEN

MISO RAMEN VEGETARIANO V € 12,00

Caldo vegetariano, taré de soja, pasta miso, tofu marinado, massa fresca trigo, milho, espinafres, cogumelos shiitake, alho francês, ovo "nitamago", ceboleto, sementes de sésamo e alga nori
Opcão: Vegan, pedir sem ovo

EXTRAS

EXTRA MASSA 200GR	€ 1,60
EXTRA PARA ALTERAÇÃO MASSA ARROZ, UDON , SOBA	
EXTRA CALDO 300ML	€ 2,90
EXTRA PORCO OU GALINHA	€ 2,20
GENGIBRE EM VINAGRE ARROZ OU SOJA	€ 0,80
EXTRA COGUMELOS SHITAKE/BOK CHOI	€ 1,00
EXTRA OVO MARINADO	€ 1,20
NARUTO MAKI OU ALGA NORI	€ 0,70
EXTRA PASTA ALHO NEGRO	€ 1,50
EXTRA PASTA DE ALHO BRANCO	€ 0,20
EXTRA PASTA MISO PICANTE	€ 0,50
EXTRA EMBALAGEM TAKE AWAY	€ 0,50

NERIGOMA RAMEN VEGETARIANO V € 12,50

Caldo vegetariano, pasta sésamo, óleo chilli, massa fresca trigo, tofu, espinafres, milho, ovo "nitamago", ceboleto, gengibre marinado, malagueta, sementes sésamo e alga nori
Opcão: Vegan, pedir sem ovo

YASAI KARE RAMEN V € 12,50

Caldo vegetariano, massa udon, molho de caril japonês, tofu, rebentos feijão mungo, espinafres, cogumelo preto, ovo "nitamago", lotus estaladiço, sementes sésamo, ito tougarashi, ceboleto e alga nori