

ZAPYTAJ NAS O DESER
LUB INNE SPECJAŁY SPOZA KARTY

P R Z Y S T A W K I

KIMCHI

Koreańska sałatka z kiszonej kapusty z dodatkiem innych warzyw/ 18

EDAMAME

Strączki młodej soi, smażone na maśle, z dodatkiem gruboziarnistej soli. (Poproś o pikantną wersję)/ 18,-

GYOZA

Pierogi z mięsnym farszem, podawane z olejem chilli, sezamem i szczypiorem/ 19,-

BOCZEK KAKUNI

Plasterki boczku, gotowanego w słodko- słonej zalewie/ 22,-

ŻEBERKA TERIYAKI

Długo gotowane żeberka w glazurze teriyaki, podawane z pikantną musztardą karashi/ 27,-

GYOZA WEGE

Pierogi z warzywnym farszem, podawane z olejem chilli, sezamem i szczypiorem/ 17,-

DODAJ JAJKO DO RAMENU!

AJITSUKE TAMAGO-
jajko z płynnym żółtkiem,
długo marynowane
w zalewie/ 5,-



DODATKI DO RAMENU

PORCJA MAKARONU- od Ramensky Noodle Corporation/ 10,-

WIEPRZOWINA SOBORO 9,-

BOCZEK CHASHU 9,-

SZARPANA KARKÓWKA 9,-

R

A

M

E

N

ARTURRO CURRY

Nieklarowny, pikantny bulion. Filet z kurczaka sous vide, kiełki fasoli Mung, szczypior, togarashi, opalana cytryna, olej Rayu, tare na bazie japońskiej pasty Curry / 45,-

TANTANMEN/ WEGE

Gęsty, zawiesisty, pikantny bulion. Tare sezamowo- orzechowe. Mielona wieprzowina soboro/ sojowina, kiszona liście musztardowca, pak choi, orzechy nerkowca, szczypior, olej chilli / 47,-

AFRICAN VEGAN

Pikantny, zawiesisty bulion. Tare z orzechowej pasty z nutą pomidorową. Sojowina, orzechy ziemne, okra, batat, czerwona cebula, olej chilli / 43,-

SPICY MISO

Nieklarowny, pikantny bulion. Tare z dwóch rodzajów pasty miso. Szarpana łopatka wieprzowa, menma, szczypior, kiełki fasoli Mung, olej chilli, nitki chilli, togarashi / 43,-

NEW WAVE SHOYU

Klarowny, łagodny bulion, tare na bazie sosów sojowych. Plastry boczku chashu, menma, szczypior, grzyby shimeji, olej z czosnku, naruto / 43,-

DO KAŻDEJ GRUPY POWYŻEJ 5 OSÓB
DOLICZAMY SERWIS 10%

POZIOMY OSTROŚCI:



delikatnie pikantne



pikantne

SŁOWNICZEK

TARE- baza/ esencja, która nadaje smak bulionowi

TOGARASHI- japońska, pikantna mieszanka grubo mielonych przypraw

BOCZEK CHASHU- długo gotowany boczek w marynacie

MENMA- marynowane pędy bambusa

PASTA MISO- pasta z fermentowanej soi



**YATTA
RAMEN
WROCŁAW**



YATTARAMENWRO

N A P O J E / A L K O H O L

DZBANEK HERBATY

Yatta (wiśnia, imbir, goździki, skórka pomarańczy)

Sencha (zielona- japan style)

Jaśminowa (zielona Yunnan, kwiat jaśminu)

Gen Mai Cha (zielona, prażony ryż)

Madagaskar (skórka pomarańczy, truskawka, bławatek)



0,5l/ 14,-
1l/ 19,-

RAMUNE

(tradycyjna oranżada japońska z kulką)

0,2l/ 15,-

KOMBUCHA

(musujący napój na bazie herbaty- zapytaj o dostępne smaki)



0,5l/ 18,-

FRITZ- NAPÓJ GAZOWANY

(zapytaj o dostępne smaki)

0,33l/ 11,-

WODA

(niegazowana/ gazowana)

0,3l/ 6,-

CHOYA

Słodkie wino śliwkowe



 / 15,-

PROSECCO

 / 10,-

DRY WHITE WINE

Veneto Bianco



 / 15,-

PIWA AZJATYCKIE

(zapytaj o dostępne rodzaje)

