

ラーメンメニュー

Every ramen - soup is composed of a meat or vegetable broth, fish broth, fish motodare, aroma oils, noodles. Also there is an egg in marinade, nori, narutomaki and greens.

We cook ramen noodles ourselves, mix them from 4 types of flour. It's alkaline, has useful properties. Fish, seaweed and some of the toppings we bring right from Japan. We don't add salt or msg in our dishes.

Наш рамен складається з м'ясного або овочевого бульйону, рибного бульйону, рибного мотодаре, ароматасел, локшини. Кожен рамен-суп доповнюється яйцем в маринаді, норі та зеленню.

Рамен-локшину ми готуємо самотужки, вимішуємо з 4-х різновидів борошна, вона лужна, має корисні властивості. Рибу, водорості та частину топінгів ми веземо з Японії. До страв не додаємо сіль та підсилювачі смаку.

+++

Chicken sous-vide
Курка сувід

35 uah

Marinated pork
Маринована свинина

50 uah

Corn
Кукурудза

20 uah

Bamboo (menma)
Маринований бамбук

25 uah

Sweet kabocha
Солодка кабочка

25 uah

Wood Ear Mushrooms
Гриби муер

20 uah

Tofu
Тофу

20 uah

Pickling champignons
Шампінйони

15 uah



パイトン

Paitan / Пайтан 115 / 150 uah
with emulsified pork broth 350 / 500 g
на емульсифікованому свинячому бульйоні

shoy / shio
соєвий / класичний



ちんたんフォーメン

Chintan / Чінтан 115 / 150 uah
with light chicken broth and hondashi 350 / 500 g
на легкому курячому бульйоні, із хондаші

shoy / shio
соєвий / класичний



ベジタリアン

Vegetarian / Вегетаріанський 115 / 150 uah
broth from mushrooms, vegetables and fish 350 / 500 g
насичений бульйон з овочей, грибів та риби



みそ

Miso / Mico 125 / 175 uah
for miso fans, saturated 350 / 500 g
для поціновувачів, специфічний, насичений



まぜ

Mazemen / Маземен 185 uah
ramen noodles, fish, motodare, aroma oil, daikon, nori, egg and lime 350 g
рамен локшина, риба власного посолу, мотодаре, аромаолія, дайкон, норі, яйце



ギョーザ

Gyoza / Гьодза 99 / 119 / 149 uah
with pork, vegetables and sauce to your taste 5 / 7 / 9 pcs
зі свининою, овочами та соусом на ваш вибір



からあげ

Karaage/ Карааре 99 / 119 / 149 uah
breaded chicken, crispy on the outside and juicy inside 5 / 7 / 9 pcs
курочка у паніровці, хрустка зовні та соковита всередині

Mochi / Мочі
japanese handmade desserts. Rice dough outside and cream cheese + natural puree inside
японські десерти ручної ліпки. Ніжне рисове тісто зовні та крем-чиз і натуральні пюре всередині



lychee - rose
лічі - троянда
60 uah



matcha
матча класична
60 uah




raspberry - pistachio
малина - фісташка
60 uah



mint - lime
м'ята - лайм
60 uah



mango - passion fruit
манго - маракуйя
60 uah



blue matcha
блакитна матча
60 uah



blueberry - lavender
чорниця - лаванда
60 uah



カクテル

Red Eye beer, vodka, lime fresh, tomato juice	585 ml	155 uah
Melon Sour vodka, melon liqueur, lime fresh, lemon fresh	250 ml	
Cassis Orange black currant liqueur orange fresh	250 ml	
Highball Mizu blended whiskey, sparkling water, mint	260 ml	
Lychee Sour vodka, triple sec liqueur, lychee liqueur, lemon fresh, sugar syrup, egg	220 ml	
Matcha Sour tenjaku blended whiskey, matcha, lemon fresh, sugar syrup, sparkling water	190 ml	
Saketini sake, vodka, peeled cucumber	185ml	
Japanese Sour tenjaku blended whiskey, yuzu puree, lemon fresh, egg, bitter, honey syrup	205 ml	
Old Fashioned tenjaku blended whiskey, angostura bitter, cane sugar	155 ml	
Negroni gin, liqueur Luxardo, bitter, vermouth	190 ml	
Matcha Hai tenjaku blended whiskey, sparkling water, lemon fresh, lime fresh, matcha, bubble gum syrup	150 ml	



Kiev Lager	330 ml	85 uah
Coco milky		
Pale ale		
Imperial stout		
IPA		



茶

Genmaicha tea notes of popcorn, seeds, nuts and rice	250 / 500 ml	30 / 60 uah
Roasted tea notes of toast, caramel		
Sencha tea notes of herbals. antioxidant properties		

Coffee filter	35 uah
Juice	25 uah
Pepsi \ 7-UP	35 uah
Karpats'ka Dzherel'na	45 uah