IZAKAYA ramen menu

Tonkotsu

Wieprzowy bulion z tare na bazie białego sosu sojowego z dodatkiem świeżego czosnku. Schab sous vide, menma, mix grzybów, szczypior, nitamago, nori. Wykończony olejem Mayu oraz chipsami z czosnku.

45 PLN

Tonkotsu Jiro

Ciężki bulion wieprzowy, tare na bazie sosów sojowych oraz marynaty do chashu. Dodatki to boczek chashu, kapusta pekińska na kwaśno, kiełki fasoli mung, szczypiorek, nitamago oraz świeży czosnek. Wykończony olejem Mayu i olejem szczypiorkowym. Ramen mocno czosnkowy, podawany z pojedynczym bądź podwójnym makaronem.

45 PLN

Tonkotsu Shio

Wieprzowy bulion z dodatkiem świeżego czosnku z tare na bazie soli i grzybów. Schab sous vide, białe jajko, kiełki mung, szczypior, czerwona cebula. Wykończony olejem chilli, szczypiorkowym oraz mayu.

45 PLN

Tonkotsu miso „Ichiraku No ramen"

Wieprzowy bulion z tare na bazie mieszanki past miso. Boczek chasu, menma, szczypior, nitamago, narutomaki, nori. Ramen jest wykończony olejem chilli i olejem negi

45 PLN

Freak Ramen

Zapytaj obsługi jaki mamy dzisiaj
FREAK RAMEN

42 / 45 PLN

Słowniczek Ramenu:

MAKARON - podstawa Ramenu, nazywany też makaronem alkalicznym z uwagi na pH (odczyn zasadowy). W jego skład wchodzi mąka, woda oraz kansui (alkaliczna „woda" odpowiadająca właśnie za zasadowość). Makaron jest bardziej elastyczny i szybciej się gotuje

BULION - baza Ramenu, serwowany bardzo gorący

TARE - dusza bulionu, jeden z filarów Ramenu. Nadaje ona słoność i smak. Wyróżniamy 3 podstawowe rodzaje: shio - sól, shoyu - sos sojowy oraz miso

MENMA - marynowany bambus

MAYU - czarny olej z palonego czosnku

CHASHU - boczek, w Izakaya robimy go metodą sous vide, czyli gotowany w próżni i niskiej temperaturze

NIBOSHI - suszone sardynki, niezwykle popularne w Japonii

NORI - prasowane algi morskie

NITAMAGO - marynowane, gotowane jajko, przeważnie półmiękkie

ABURA - dosłownie tłuszcz, długo gotowane tłuste części wieprzowiny, konsystencja przypomina żel

PIEPRZ SYCZUAŃSKI - popularna azjatycka przyprawa, ma ostry smak z lekko cytrusową nutą

NARUTOMAKI - rodzaj kamaboko - rybnego ciasteczka

BENI SHOGA - rodzaj tsukemono, wykonana jest z cienkich pasków marynowanego imbiru.

Dodatki: wzbogać swój Ramen i dobierz ekstra dodatki

Jajko/jajko marynowane - 4 PLN
Dodatkowa porcja bulionu - 8 PLN
Dodatkowa porcja makaronu - 9 PLN
Schab sous vide - 6 PLN
Boczek chaschu - 6 PLN
Krewetki 2 szt. - 15 PLN

Vegan Spicy Miso

Lekki bulion warzywny na bazie mieszanki past miso. Ragu sojowy w wersji paprykowej (pikantne), szczypior, kiełki fasoli mung, czerwona cebula, pasta chilli, kapusta pekińska. Wykończony nitkami oraz olejem chilli i posypane sezamem.

ostrość:

42 PLN

Vegan Jiro

Lekki bulion warzywny z dodatkiem świeżego czosnku oraz oleju szczypiorkowego z tare na bazie białego sosu sojowego oraz grzybów. Kwaśna kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, szczypior, czerwona cebula oraz smażone, lekko wędzone tofu w wersji słodko-ostrej. Na górę miski serwujemy olej Mayu oraz chipsy z czosnku. Ramen mocno czosnkowy, podawany z pojedynczą bądź podwójną porcją makaronu.

42 PLN

Vega Paitan

lekki bulion warzywny z dodatkiem pasty z białych warzyw oraz mleka owsianego, tare na bazie białego sosu sojowego oraz grzybów. Dodatki to świeży czosnek, ragu sojowe, szczypior, menma, czerwona cebula, mix grzybów oraz chipsy z batata. Jako wykończenie dodajemy olej Mayu, ao nori, pieprz syczuański oraz skórkę z cytryny.

42 PLN

ostrość:

STARTERY

Kimchi
- 14 PLN -
Koreańska pikantna sałatka z fermentowanej kapusty

Goma wakame
- 14 PLN -
Sałatka z trawy morskiej w sezamowej odsłonie

Edamame
- 14 PLN -
Młoda soja w tradycyjnej lub słodko ostrej odsłonie

SPECJAŁY IZAKAYA

Iza & Kaya
- 20 PLN -
Wino musujące / Choya Silver / Limonka / Liść Kafiru

Hugo San
- 20 PLN -
Wino musujące z nutą cytrusów, białych owoców i czarnego bzu

Orange Gin Spritz
- 28 PLN -
Wino musujące / Gin / Aperitivo / Rozmaryn / Cytryna

COŚ NA CIEPŁO

Crunchy gyoza
5 szt. - 23 PLN -
10 szt. - 40 PLN -
Chrupiące pierożki smażone na głębokim tłuszczu w wersji wegańskiej oraz mięsnej. Podawane z sosem do wyboru: sojowy, sweet chilli, kimchi mayo

Marynowany ogórek słodko -ostry
- 14 PLN -
Ogórek zielony, olej sezamowy, szczypior, sos słodko ostry, sezam.

Tebasaki
3 szt. - 19 PLN -
5 szt. - 29 PLN -
Skrzydełka z kurczaka - wersja klasyczna w panierkce z solą lub sweet chilli

Karaage
150 g - 15 PLN -
300 g - 25 PLN -
Mięso z uda kurczaka w azjatyckim stylu w panierce z sosem do wyboru: sweet chilli lub kimchi mayo

Ogórkowe Kimchi (lekko ostre)
- 14 PLN -
Ogórek, banan, biała rzodkiew, czosnek, sos sojow

PIWO I COŚ MOCNIEJSZEGO

Piwo rzemieślnicze (0,5l) - 16 PLN
(Browar Maryenstadt, zapytaj o rodzaj)

Piwo japońskie (0,33l) - 13 PLN
(Sapporo lub Asahi)

Prosecco (100ml) - 14 PLN

Wino śliwkowe Choya (150 ml) - 15 PLN

Wódka (40 ml) - 15 PLN

Sake (50 ml) - —
(zapytaj o rodzaj)

NAPOJE

Ramune - 15 PLN
(japońska oranżada w różnych smakach)

Lemoniada sezonowa - 15 PLN

Herbata - (zapytaj o rodzaj) - 15 PLN

Cola, Fanta, Sprite, Cola zero - 7 PLN

Woda gazowana / niegazowana: 6 PLN

Kombucha: 16 PLN
(fermentowana herbata w różnych smakach)