

ラーメン狂



buliony

rameny

★ special ★



CHINTAN

LEKKI KLAROWNY
BULION NA KURCZAKACH

TRUFFLE SHOYU 54 zł

cienki makaron hakata
TARE: na sosach sojowych
chashu, grillowana wołowina,
puder z trufli, olej z kurczaka

BEEF SHOYU 62 zł

cienki makaron hakata
TARE: na sosach sojowych
połędwica wołowa w koji,
smalec wołowy - negi, cebulocytryna,
domowe yuzu kosho, rzepa

EBI COCONUT 58 zł 🍴

falisty makaron ramen,
TARE: na curry i kokosie
karaage z krewetek, aonori,
pak choy, cebulocytryna,
smażone ziemniaki



PAITAN

KREMOWY BULION
NA KURCZAKACH

TANTANMEN 48 zł 🍴

cienki makaron hakata
TARE: na ucieranym sezamie
i paście miso
mielona wieprzowina, rzepa,
pieprz syczański, olej rayu

EBI KOSHO 56 zł 🍴

cienki makaron hakata
TARE: na sosach sojowych
krewetki w panko, cebulocytryna
puder z krewetek, olej z pieprzu
syczańskiego i cytrusów

PISTACJOWY 59 zł

cienki makaron hakata
krem z ucieranych pistacji,
TARE: na sosach sojowych
KoreanFriedChicken,
pieprz sansho, cebulocytryna



TONKOTSU

KREMOWY BULION
NA BAZIE WIEPRZOWINY

ICHIRAN STYLE 49 zł 🍴

cienki makaron hakata
TARE: na soli i katsubushi
chashu, smalec wołowy - negi,
pikantna pasta z papryki togarashi,
menma, dymka

HABANERO-MISO 48 zł 🍴

falisty makaron ramen
TARE: na miso i habanero
karmelizowane chashu,
kukurydza, olej z kurczaka

K-RAMEN 57 zł 🍴

falisty makaron ramen
TARE: na koreańskich fermento-
wanych paprykach i miso
słodka grillowana wołowina z sezamem,
cebulocytryna, crispy shallots



VEGAN

LEKKI WYWAR
NA WARZYWACH

UMAMI SHOYU 39 zł

falisty makaron ramen
TARE: na sosach sojowych
grillowane warzywo,
cebulocytryna, olej hoseki

PINNATSU 48 zł 🍴

falisty makaron ramen
TARE: na miso i orzechach
beyond beef, pieczony pomidor,
pistacje, olej rayu

GRZYBO-MEN 48 zł 🍴

falisty makaron ramen
TARE: na sosie sojowym
smażone boczniki w pikantnej paście
truflowej, grzyby shimeji, dymka,
mleko sojowe, pak choy, cebulocytryna

FRYTY

FRYTY EBI 48 zł 🍴

krewetki w panko, ananas, jalapeño,
cytrusowe mayo, słodki sos sojowy

FRYTY CHASHU 38 zł

słodka karmelizowana wieprzowina,
truffle mayo, pickle

FRYTY KIMCHI 44 zł 🍴

kimchi, ser mimolette,
grillowana wołowina, kimchi mayo

DESERY

TORCIK CZEKOLADOWY 31 zł

ser brunost, karmel-miso,
ciastka Biscoff, sól Maldon

MATCHA CROAFFLE 27 zł

chrupiący gofrowany croissant,
krem matcha, sos malinowy, pistacje

SIDES

DOMOWE KIMCHI 16 zł
DODATKOWY MAKARON 6 zł

ATOKRANY NASZE KOKTAJLE



UME PUNCH 34 zł

Choya, Astēr Gin, czarny bez, agrest



ATO PALOMA 34 zł

Tequila, aperol, grejpfrut, hibiskus



TOKYO SOUR 36 zł

Gin, marakuja, cytryna, imbir, pianka
z mango i piwa pszenicznego



GIN & TONIC 42 zł

Astēr Gin, Three Cents Tonic



TOKYO SOUR 0% 32 zł

Martini Floreale, marakuja, imbir,
pianka z piwa pszenicznego i mango



JUICY SOUR 0% 32 zł

Martini Vibrante, malina, cytrusy,
trawa cytrynowa, pianka matcha

ALKOHOLE

JAPOŃSKIE WINO CHOYA	150 ml 18 zł / 500 ml 50 zł
JAPOŃSKIE PIWO KIRIN	300 ml 15 zł / 500 ml 20 zł
SAKE KLASYCZNE	150 ml 22 zł / 500 ml 65 zł
SAKE PREMIUM	100 ml 25 zł
PIWO ATO LAGER	330 ml 20 zł
PIWO BEZALKOHOLOWE ATO HAZY IPA FREE	330 ml 20 zł
JAPOŃSKIE PIWO BEZALKOHOLOWE KIRIN	330 ml 18 zł

ASTĒR GIN DAYBREAK	40 ml 30 zł / butelka 700 ml 229 zł
ASTĒR DUSK	40 ml 32 zł / butelka 700 ml 239 zł

NAPOJE

WODA	500 ml 10 zł	MROŻONA HERBATA	300 ml 14 zł
COCA-COLA	250 ml 12 zł	LEMONIADA	300 ml 18 zł
COCA-COLA ZERO	250 ml 12 zł	marakuja - imbir	
ALOES	250 ml 16 zł	ZIELONA HERBATA	300 ml 14 zł
KOMBUCHA	330 ml 20 zł	wiśnia / jaśmin / pigwa /	
		mango / kaktus - gruszka /	
		matcha / rooibos / black	
		tropic / prażony ryż	