

# ラーメン狂



## buliony

## rameny

## ★ special ★



### CHINTAN

LEKKI KLAROWNY  
BULION NA KURCZAKACH

### TRUFFLE SHOYU 56 zł

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

### BEEF SHOYU 64 zł

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

### TANTANMEN 48 zł 🌶️

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



### PAITAN

KREMOWY BULION  
NA KURCZAKACH

### YUZU PAITAN 57 zł

cienki makaron hakata  
TARE: na japońskiej soli i yuzu  
słodka grillowana wołowina z sezamem,  
cebulocytryna, chipsy z marchewki

### EBI KOSHO 58 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  
kurczak karaage,  
pieprz sansho, cebulocytryna



### TONKOTSU

KREMOWY BULION  
NA BAZIE WIEPRZOWINY

### ICHIRAN STYLE 49 zł 🌶️

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

### HABANERO-MISO 48 zł 🌶️

makaron chuka soba,  
TARE: na palonym maśle, miso  
i marmite  
karmelizowane chashu, olej z kurczaka,  
sos z fermentowanych ostrych papryk

### EBI-KOTSU 62 zł 🌶️

makaron chuka soba,  
TARE: na curry i mleku kokosowym  
popcorn z krewetek, pak choy,  
cebulocytryna, menma, olej szczypiorkowy



### VEGAN

LEKKI WYWAR  
NA WARZYWACH

### VEGAN SHIO 43 zł

makaron chuka soba,  
TARE: na dashi z pomidorów,  
occie pomidorowym i soli  
grillowane szparagi,  
pieczony pomidor w koji

### CARROT-CURRY 45 zł

makaron chuka soba,  
TARE: na japońskim curry,  
soli i pieczonych marchewkach,  
domowa stracciatella z kokosa i tofu

### GRZYBO-MEN 48 zł 🌶️

makaron chuka soba,  
TARE: na sosie sojowym  
smażone boczniaki w pikantnej paście  
truflowej, grzyby shimeji, dymka,  
mleko sojowe, pak choy, cebulocytryna

## SIDES

### BEEF TATAKI 56 zł

połędwica wołowa w koji, brzoskwinie,  
sos miso-yuzu, chrust z ziemniaka

### FRYTY CHASHU 38 zł

podwójnie smażone frytki, chashu,  
słodki sos sojowy, truffle mayo, pikle

### FRYTY KIMCHI 44 zł 🌶️

podwójnie smażone frytki, domowe kimchi,  
marynowany antrykot w koji, mayo, ser

### KURCZAK KARAAGE 35 zł

pikle z kalarepy, kewpie mayo,  
domowe yuzu-kosho

### TATAR Z ARBUZA 36 zł 🌿

pomidor w koji, czarny ocet,  
domowa stracciatella kokosowa,  
japoński ryż

### TORI BAO 37 zł

kurczak karaage, pikle,  
sezamowy coleslaw,  
parowana bułka drożdżowa

## ATOKRANY N A S Z E K O K T A J L E



### WHISKEY SOUR 36 zł

Whiskey, cytrusy, jaśmin, sencha,  
calpis brzoskwinowy



### HOT OR NOT 39 zł

Tequila, habanero, malina,  
cytrusy, hibiskus



### OLD FASHIONED 42 zł

Ciemny rum, palone masło, miso, jabłko



### SAKURA SPRITZ 35 zł

Aperitivo, płatki wiśni, yuzu, choya



### KAFFIR NEGRONI 39 zł

Astēr Gin, kaffir, pandan,  
wytrawny wermut, biały Bitter



### MATCHA FLOAT 42 zł

Astēr Gin, biały rum, wiśnia, cytrusy,  
masło kakaowe, matcha



### GIN & TONIC 42 zł

Astēr Gin, Three Cents Tonic



### MATCHA FLO%AT 32 zł

Choya 0%, Martini Vibrante,  
wiśnia, cytrusy, matcha



### FLOWER SO%UR 32 zł

Choya 0%, yuzu, Martini Floreale,  
sakura, calpis brzoskwinowy

bezaalkoholowe

ASTER

## DESERY



### HŌJICHA SOFT SERVE 26 zł

hōjicha, karmel-miso, sezamki



### FRENCH TOAST 33 zł

shokupan, krem matcha,  
granita malinowa