

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 49 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 WARZYSKACH

VEGAN SHIO 45 zł

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

PINNATSU 52 zł 🌶️

makaron chuka soba,
TARE: na miso i orzechach
beyond beef, pieczony pomidor,
pistacje, olej rayu

GRZYBO-MEN 49 zł 🌶️

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

SIDES

FRYTY KIMCHI 44 zł 🌶️

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

FRYTY CHASHU 38 zł

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

KURCZAK KARAAGE 35 zł

smażony kurczak,
pikle z kalarepy, kewpie mayo,
domowe yuzu-kosho

DESERY



HŌJICHA SOFT SERVE 26 zł

hōjicha, karmel-miso, sezamki



MATCHA CROAFFLE 27 zł

chrupiący gofrowany croissant, pistacje,
krem matcha, granita malinowa

ATOKRANY NASZE KOKTAJLE



WHISKEY SOUR 36 zł

Whiskey, cytrusy, jaśmin, sencha,
calpis brzoskwiowy



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 S0%UR 32 zł

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

ASTĒR

ラーメン 狂



NAPOJE

LEMONIADA YUZU		16 zł
LEMONIADA MARAKUJA-IMBIR		16 zł
ZIELONA HERBATA	300 ml	14 zł
sakura / jaśmin / pigwa / kaktus - gruszka / tropic		
WODA	750 ml	15 zł
COCA-COLA	250 ml	12 zł
COCA-COLA ZERO	250 ml	12 zł
ALOES	250 ml	16 zł
KOMBUCHA	330 ml	20 zł
original / matcha / rooibos		

ALKOHOL

ASTĒR

Astēr to nasz autorski, rzemieślniczy gin, który stworzyliśmy z pasji do odkrywania nowych smaków, aromatów i horyzontów. Astēr Gin to dopracowana receptura, bogata botanika i rzemieślnicza produkcja.

ASTĒR GIN DAYBREAK	40 ml	30 zł
cytrusowo-ziolowy charakter, kwiatowe akcenty		butelka 700 ml 229 zł

PIWO ATO LAGER	330 ml	20 zł
PIWO ATO HAZY IPA FREE	330 ml	20 zł
JAPOŃSKIE PIWO KIRIN 0%	330 ml	18 zł
JAPOŃSKIE PIWO KIRIN	300 ml	15 zł
	500 ml	20 zł
JAPOŃSKIE WINO CHOYA	150 ml	18 zł
	500 ml	50 zł
SAKE PREMIUM	100 ml	25 zł

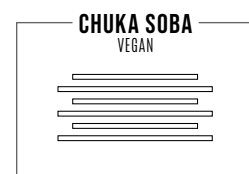
RAMEN

Ramen to danie pełne umami, czysta definicja comfort-food'u i przyjemności z jedzenia. Składa się z 5 kluczowych elementów: **tare**, **bulionu**, **oleju smakowego**, **dodatków** i przede wszystkim **alkalicznego makaronu**. Ramen swoje początki ma w Chinach, ale to w Japonii zyskał status kultowego i to tam rozwinął się w setki lokalnych stylów, z unikalnymi bulionami, dodatkami i charakterem.

MAKARON/NOODLE

Noodle to serce każdej ramenowej miski. Nie ma dobrego ramenu, bez dobrego makaronu, dlatego w ATO RAMEN robimy go sami :) Makaron wytwarzamy codziennie, z japońskiej pszennej mąki i przy użyciu maszyny sprowadzonej prosto z Japonii. Dbamy o składniki i technikę, po to by osiągnąć charakterystyczną sprężystość, smak i zdolność do chłonięcia smaku.

Robimy dwa rodzaje makaronu:



BULION

Bulion – płynny składnik ramenu, który wraz z tare (czyli smakową bazą) tworzy spoiwo dla pozostałych elementów ramenu.

Nasze buliony powstają w wielogodzinnym procesie gotowania w specjalnych garnkach ciśnieniowych, aby wydobyć z nich jak **najwięcej smaku**.

Buliony mogą być przygotowywane na bazie różnych składników (warzywne, mięsne, rybne). I tak **TONKOTSU** to nazwa oznaczająca wywar wieprzowy (często cięższy i gęstszy).

Buliony, mają również różny stopień klarowności. I właśnie tak możemy je podzielić:

STOPIEŃ KLAROWNOŚCI	
CHINTAN wywar klarowny	PAITAN bulion "mleczny"/kremowy

NASZE CHINTANY I PAITANY SĄ GOTOWANE NA KURCZAKACH
A KREMOWE BULIONY CZĘSTO PRZED PODANIEM DODATKOWO **BLENDEJEMY**,
ŻEBY ICH KONSYSTENCJA BYŁA JESZCZE BARDZIEJ GŁADKA I KREMOWA :)

TOPPING

Topping w ramenie to wszystko to, co trafia na wierzch miski – dodatki, które nie tylko dopełniają smak, ale dodają różnorodnych konsystencji i kontrastów. Chrupiące, świeże, miękkie, twarde, pikantne, delikatne, kwaśne... Możliwości są nieskończone!

- » **CHASHU**
rolowany duszony boczek w słodko-słonej marynacie
- » **NITAMAGO**
marynowane jajko
- » **AONORI**
suszone zielone algi morskie
- » **MENMA**
marynowane pędy bambusa
- » **KARAAGE**
japoński styl smażenia na chrupiąco
- » **YUZU KOSHO**
pikantna pasta z chili i yuzu
- » **EDAMAME**
młode, zielone ziarna soi
- » **MIZUNA**
liście musztardowca japońskiego

OLEJE SMAKOWE

Wzbogacając smak, aromat i konsystencję ramenu. Cała sztuka polega na tym, aby oleje smakowe z tare, bulionem, noodlami i dodatkami tworzyły spójną kompozycję! **W ATO wszystkie oleje smakowe przygotowujemy sami, aromatyzując oleje bazowe (roślinne lub zwierzęce):**

OLEJ HOSEKI (CEBULA), MAYU (PALONY CZOSNEK), RAYU (GOCHUGARU, CZYLI KOREAŃSKIE CHILI), IMBIROWY, CYTRUSOWY, Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO, BOROWIKOWY

TARE

Tare, czyli baza smakowa, to ten bardzo esencjonalny składnik, który nadaje głębi i sprawia, że smak ramenu jest intensywny i wielowymiarowy.

NAJCZĘŚCIEJ SPOTYKANE TARE		
SHOYU NA BAZIE SOSÓW SOJOWYCH	SHIO NA BAZIE SOLI	MISO NA BAZIE PASTY MISO

W NASZYCH RAMENACH ZNAJDZIESZ TEŻ MNIEJ KLASYCZNE TARE :)

