




R  **OKŌ**
R A M E N

— MENU —

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

EDAMAME — SOLONE

Klasyczne, delikatnie solone strąki soi

120 g
  19 PLN

EDAMAME — SALTED

Classic, lightly salted soybean pods.

EDAMAME — PIKANTNE

Strąki soi w ostrej, aromatycznej marynacie

120 g
  19 PLN

EDAMAME — SPICY

Soybean pods in a spicy, aromatic marinade

GOMA WAKAME

Sałatka z glonów wakame w sosie sezamowym

90 g
  18 PLN

GOMA WAKAME

Wakame seaweed salad with sesame dressing

POLĘDWICA GIUTATAKE

Marynowana i opalana polędwica wołowa z menma, kizami wasabi i mikroziółkami

80 g
 52 PLN

GIUTATAKE BEEF TENDERLOIN

Marinated and seared beef tenderloin with menma, kizami wasabi, and microgreens

KREWETKI W TEMPURZE 5 SZT.

Chrupiące krewetki w lekkiej tempurze z sosem soya-dashi


110 g
 51 PLN

SHRIMP TEMPURA 5 PCS

Crispy shrimp in light tempura served with soy-dashi sauce

SEZONOWE WARZYWA W TEMPURZE 5 SZT.

Warzywa w delikatnej tempurze, z sosem soya-mirin-sake

150 g
 39 PLN

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA 5 PCS

Vegetables in delicate tempura served with soy-mirin-sake sauce

ZUPA MISO

Aromatyczny wywar miso z tofu i wakame

400 g
 29 PLN

MISO SOUP

Aromatic miso broth with tofu and wakame

BOCZEK CHASHU

Wolno pieczony boczek w glazurze BBQ z kizami wasabi

150 g 32 PLN

CHASHU PORK BELLY

Slow-roasted pork belly in BBQ glaze with kizami wasabi

RAMEN

RAMEN

RAMEN WEGETARIAŃSKI DYNIOWY

Bulion warzywny, dynia, pak choi, makaron ramen, jajko, nori, oliwa z dymki

450 ml
 45 PLN

VEGETARIAN PUMPKIN RAMEN

Vegetable broth, pumpkin, pak choi, ramen noodles, egg, nori, scallion oil

RAMEN SHOYU

Bulion drobiowo-wieprzowy z tare shoyu, jajko, boczek chashu, shimeji, nori

450 ml 49 PLN

SHOYU RAMEN

Chicken and pork broth with shoyu tare, egg, chashu pork belly, shimeji, nori

RAMEN TANTANMEN

Bulion wieprzowy, wieprzowina soboro, pak choi, jajko, olej rayu

450 ml **58 PLN**

TANTANMEN RAMEN

Pork broth, soboro pork, pak choi, egg, rayu chili oil

RAMEN SPICY SHOYU

Pikantny shoyu z pak choi, jajkiem, nori, olejem rayu i kurczakiem torikatsu

450 ml **56 PLN**

SPICY SHOYU RAMEN

Spicy shoyu broth with pak choi, egg, nori, rayu chili oil and torikatsu chicken

MISO RAMEN

Bulion miso, jajko, por, opalany łosoś, edamame, ramen. Wersja wege: tofu zamiast ryby

MISO RAMEN

Miso broth, egg, leek, seared salmon, edamame, ramen noodles.

Vegetarian version: tofu instead of fish

450 ml **49 PLN**

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

KURCZAK TORIKATSU

Panierowany w panko kurczak torikatsu, ryż, edamame, goma wakame, BBQ, kizami wasabi

59 PLN

TORIKATSU CHICKEN

Panko-breaded torikatsu chicken, rice, edamame, goma wakame, BBQ sauce, kizami wasabi

SANDO Z KURCZAKIEM

Shokupan, torikatsu, kimchi, ogórek, sałata, cebula, majonez yuzu

300 g **39 PLN**

CHICKEN SANDO

Shokupan milk bread, torikatsu, kimchi, cucumber, lettuce, onion, yuzu mayonnaise

SANDO WEGE

Shokupan, warzywa w tempurze, kimchi, sałata, ogórek, cebula, majonez yuzu

350 g **37 PLN**

VEGETARIAN SANDO

Shokupan milk bread, tempura vegetables, kimchi, lettuce, cucumber, onion, yuzu mayonnaise

DESERY DESSERT

MISO CARAMEL CHEESECAKE "MISO CHĪZUKĒKI"

Sernik o subtelnym aromacie miso, podawany z kremem toffee-miso

150 g **21 PLN**

MISO CARAMEL CHEESECAKE "MISO CHĪZUKĒKI"

Cheesecake with a subtle miso aroma served with miso toffee cream

MATCHA PANNA COTTA "MATCHA PANAKOTTA"


Aksamitna panna cotta z japońską herbatą matcha i nutą wanilii

150 g **19 PLN**

MATCHA PANNA COTTA "MATCHA PANAKOTTA"


Velvety panna cotta with Japanese matcha tea and a hint of vanilla

Legenda Legend

 Alergeny – większość naszych dań zawiera alergen y pokarmowe, karta alergenów dostępna jest u obsługi.
Allergens - most of our dishes contain food allergens, the allergen chart is available from the staff

 Bezglutenowe
Gluten-free

 Wegetariańskie
Vegetarian

 Danie wegańskie
Vegan dish

 Danie ostre
Spicy dish

Do stolików od 6 osób doliczamy usługę serwisową 10%. For tables of 6 or more people, we charge a service fee of 10%.


R A M E N