



# おはよう!

Obserwuj nas!  
@RamenPoint



## PRZYSTAWKI

<b>EBI TEMPURA</b> .....	<b>33 PLN</b>
Krewetki w tempurze i panko	
<b>EDAMAME</b> .....	<b>15 PLN</b>
Strączki soi podawane z solą	
<b>KIMCHI</b> .....	<b>15 PLN</b>
<b>GYOZA</b> .....	<b>24 PLN</b>
Japońskie pierożki wieprzowe - 6 szt.	
<b>GYOZA WEGE</b> .....	<b>22 PLN</b>
Japońskie pierożki warzywne - 6 szt.	

## DODATKI

<b>JAJKO</b> .....	<b>6 PLN</b>
<b>MAKARON</b> .....	<b>10 PLN</b>
<b>MIĘSO</b> .....	<b>11 PLN</b>
<b>KREWETKA TEMPURA</b> .....	<b>7 PLN</b>

Legenda:



Danie ostre



Danie zawierające orzechy

**RAMEN POINT** 32-600 OŚWIĘCIM  
UL. BULWARY 5, TEL. 736 602 506  
INFO@RAMEN-POINT.PL

WWW:



## RAMEN

**SHOYU**..... **42 PLN**  
Chintan - klarowny wywar drobiowy, shoyu tare na mieszance dwóch sosów sojowych, sababushi - olej z suszonej makreli, boczek chashu, menma, dymka, jajko, narutomaki, nori



**TAIWAN**..... **42 PLN**  
Chintan - klarowny wywar drobiowy, shoyu tare na mieszance dwóch sosów sojowych, olej chilli, soboro - mielone mięso wieprzowe, czerwona cebula, dymka, menma, jajko, narutomaki, nori



**TANTANMEN**..... **44 PLN**  
Paitan - kremowy wywar drobiowy, tare na bazie orzechów ziemnych, olej chilli, soboro - mielone mięso wieprzowe, musztardowiec kiszony, kolendra, sezam, jajko, narutomaki



**KARA MISO**..... **44 PLN**  
Paitan - kremowy wywar drobiowy, tare na czerwonej paście miso, mielone mięso wieprzowe, bardzo ostra kulka kara miso, kielki fasoli mung, biała kapusta, tarty imbir, por, masło, jajko

**CHEES MISO**..... **44 PLN**  
Paitan - kremowy wywar drobiowy, tare na mieszance dwóch past miso, olej truflowy, kurczak sous - vide, parmezan, czerwona cebula, menma, jajko, narutomaki, nori



**TANTANMEN WEGAŃSKI**..... **39 PLN**  
Paitan - kremowy wywar warzywny, tare na bazie orzechów ziemnych, olej chilli, soboro - mielone mięso sojowe, musztardowiec kiszony, kolendra, sezam, kielki fasoli mung

## DESER

**MOCHI**..... **28 PLN**  
Trzy kulki japońskich lodów w różnych smakach

## NAPOJE GORĄCE

**Herbata liściasta**..... **13 PLN**

## NAPOJE ZIMNE

**ON Lemon 0,33l**..... **13 PLN**  
→ **Lemoniada**  
(rabarbar / limonka / pomarańcza / agrest)

→ **Matchbata**

→ **Icebata jasmine**

**Coca - Cola 0,25l**..... **10 PLN**

**Coca - Cola zero 0,25l**..... **10 PLN**

**Fanta 0,25l**..... **10 PLN**

**Sprite 0,25l**..... **10 PLN**

**Tonic 0,25l**..... **10 PLN**

**Sok Cappy 0,25l**..... **10 PLN**

(jabłko, pomarańcza)

**Kropla Beskidu** niegazowana / gazowana

**0,33l**..... **9 PLN**

**Kropla Beskidu** niegazowana / gazowana

**0,5l**..... **12 PLN**

Charakterystyczny dla wydawania ramenu jest fakt, że powstaje on dopiero w pojedynczej misce. Wszystkie składniki są przygotowywane oddzielnie i łączone w całość bezpośrednio przed podaniem.

## **RAMEN**

rodzaj sprężystego makaronu, baza japońskiego dania które podbija świat – pierwszy i najważniejszy z pięciu elementów.

## **TARE**

sos lub pasta o wyrafinowanym smaku, dusza ramenu.



## **OLEJ**

dodawany do każdej miski w celu zbalansowania i pogłębienia smaku dania.

## **TOPPING**

czyli po prostu dodatki. To one decydują o warstwie estetycznej ramenu i jego niepowtarzalności.

## **WYWAR**

**Chintan** – lekki, klarowny (w miskach Shoyu i Taiwan)  
**Paitan** – głęboki, kremowy w miskach Tantanmen, Kara Miso, Chees Miso i Tantanmen wegański.

### Mini-słowniczek:

**olej sababushi** – olej z suszonej, sproszkowanej makreli

**chashu** – rolada z duszonego boczku

**menma** – fermentowane lub marynowane pędy bambusa

**nori** – japońska nazwa określająca różne gatunki jadalnych wodorostów

**narutomaki** – japońska pasta z mielonego mięsa ryb, ze spiralnym wzorem kojarzonym z wirami Naruto w cieśninie Naruto, rozdzielającej wyspy Awaji i Sikoku.

**miso** – tradycyjna japońska pasta wytwarzana z soi, soli i starterów fermentacyjnych

**RAMEN POINT** 32-600 OŚWIĘCIM  
UL. BULWARY 5, TEL. 736 602 506  
INFO@RAMEN-POINT.PL

www:

