

MENÜ

Nyitvatartás:

csütörtök-vasárnap
11:00-18:00

Kontakt:

+36 30 461 8047

@ramenpecs @ ramenpecs@gmail.com

RAMEN

SHOYU RAMEN 3590.-

Shoyu alap, ramen tészta
sertés roll, pácolt tojás,
újbagyma, bambusz, nori

NIKUMISO RAMEN 🍣 3790.-

Tantanmen alap, ramen tészta
darált marha, pácolt tojás,
újbagyma, borsó csíra, szezám

SHIO RAMEN 3790.-

Shio alap, ramen tészta,
császárhús, pácolt tojás,
bambusz, csíra, naruto

CHICKEN MISO RAMEN 3590.-

Miso alap, ramen tészta,
csirkemell, gomba, pácolt
tojás, csíra, naruto,
szezám

CHASHU MISO RAMEN 3590.-

Miso alap, ramen tészta,
császárhús, pácolt tojás,
kukorica, spenót, citrom

VEGA MISO RAMEN 3290.-

Miso alap, ramen
tészta, tofu, gomba,
spenót, kukorica

OOKII RAMEN **XXL** 5490.-

Shoyu alap, dupla tészta,
császárhús, sertés roll, 2
db gyoza, 2 db tojás,
bambusz, újbagyma, csíra

EXTRÁK

TÉSZTA

TOJÁS

GYOZA (2DB)

TORPEDÓ RÁK
(1DB)

690.-

MAZEMEN

LEVES
NÉLKÜLI
RAMEN

TANTANMEN 🍣 3790.-

Tantanmen alap, ramen tészta,
darált marha, tojás, gomba,
újbagyma, moqyoros chili crunch

SIDE DISHES

GYOZA 3db / 5db 1490.- / 1690.-

VEGA/CSIRKE/SERTÉS

MOCHI

ICE MATCHA / SZEZÁM
/ MOGYORÓ

1090.-

お食事処



Ramen Shop

BY HO'OKIPA



Ramen Shop

BY HO'OKIPA

Nyitvatartás:

csütörtök-vasárnap

11:00-18:00

Kontakt:

+36 30 461 8047

@ramenpecs @ ramenpecs@gmail.com

A ramen eredete és világa

A ramen Japán egyik legismertebb és legnépszerűbb fogása, amely eredetileg kínai tésztalesként jelent meg, majd a 20. század során vált a japán konyha ikonikus ételévé. A ramen napjainkra Japán egyik legnépszerűbb és legváltozatosabb fogásává vált, amelyet minden séf másként értelmez és készít. Éppen ezért **nincs két teljesen azonos ramen** – minden tál a készítő ízlését, technikáját és filozófiáját tükrözi.

A ramen három fő elemből épül fel: a lassan főzött, umamiban gazdag alapléből; a **tészta** textúrájából; valamint a **tare**-ből, amely meghatározza a leves karakterét. Ezekhez társulnak a különböző **feltétek** – húsk, zöldségek, tojás vagy fermentált hozzávalók –, amelyek tovább formálják a fogás teljes ízprofilját. A ramen így egyszerre tradicionális és modern, a japán gasztronómia egyik legizgalmasabb, folyamatosan változó területe.

A ramen fő típusai

A **shoyu** (szójaszószos) ramen a legklasszikusabb forma, tiszta, illatos, enyhén sós és gazdag umamiban.

A **shio** (sós) ramen világosabb és letisztultabb, finom fűszerezésű, amely kiemeli a tészta és a feltétek természetes ízét.

A **miso** ramen testes, kissé krémes és mély ízvilágú, köszönhetően a fermentált szójapasztnak.

A **tantanmen** a modern ramen-világ egyik ikonikus csípős változata: szecsuaní ihletésű, szezamos, chiliolajos fűszeralappal készül, gazdag, enyhén pikáns és aromás karakterrel.

A **tonkotsu** ramen a klasszikus japán ramenkultúra egyik legismertebb stílusa: hosszú órákig főzött sertéscsontból készülő, sűrű, fehéres, kollagéndús alaplével, amely intenzív és telt ízvilágot ad.

お食事処



ALLERGÉNEK

Shoyu Ramen: Glutén, Szója, Tojás, Szezámmag,

Shio Ramen: Glutén, Szója, Tojás, Rák (feltét)

Chicken Miso Ramen: Glutén, Szója, Szezámmag, Tojás, Rák (feltét)

Chashu Miso Ramen: Glutén, Szója, Tojás

Nikumiso Ramen: Glutén, Szója, Szezámmag, Tojás

Vega Miso: Glutén, Szója, Szezámmag, Tojás, Rák (feltét)

Tantanmen mazemen: Glutén, szója, mogyoró

Gyoza: Szezámmag, Szója, Glutén

Torpedó rák: Rák, Glutén

Mochi: Mogyoró, Szezámmag

Ice Mochi: laktóz

Konyhánkban többféle allergént használunk, ezért az ételek nyomokban tartalmazhatnak glutént, szóját, tojást, dióféléket, földimogyorót, szezámagot, rákféléket és egyéb allergéneket.