

EAT IN

Reserveren hoeft niet, maar helpt ons wel.

Een plekje boeken kan eenvoudig via info@ramen.gent of per berichtje naar 0478 28 44 50.

RAMEN ラーメン *onze huisbereide tarwenoedels*

TANTAN-MEN de publieksfavoriet, gekruid met Szechuanpeper / kip- & visbouillon € 14
Toppings: licht-pikant varkensgehakt / sojascheuten / spinazie / ei / lente-ui

SHOYU KIMCHI RAMEN vegetarische maandsuggestie / *vegan* erwtenbouillon € 14
Toppings: tofu / pikante kool / boontjes & erwtjes / spinazie / ei / lente-ui

SHIO PORK RAMEN dé klassieker / kip- & visbouillon € 14
Toppings: varkensvlees / gepekeld gember / sojascheuten / bamboe / ei / lente-ui

SHOYU BEEF RAMEN suggestie van de maand / kip- & visbouillon € 15
Toppings: fijn rundvlees / boontjes & erwtjes / spinazie / ei / lente-ui

Onze gerechten zijn helemaal huisbereid en sowieso vrij van lactose; ze kunnen echter sporen van gluten (soja & tarwe) bevatten. Glutenvrije rijstnoedels mogelijk op aanvraag.

BIJGERECHTEN 副菜

EDAMAME € 5
Gestoomde sojaboontjes met sesam, Japanse chili & zeezout.

GYŌZA ~ 5 stuks / classic of veggie € 6
Verse dumplings met varkensvlees & scampi of edamame, gestoomd & krokant gebakken.

Vraag naar onze **SIDE(S) VAN DE DAG!**

DRAAI OM VOOR DE DRANKENKAART.

DRANKEN 飲み物

FRIS ソフトドリンク

Chaudfontaine plat / bruis	€ 2 per 33 cl. / € 7,50 per liter
Mugicha ~ geroosterde gerstthee (koud, ongezoet)	€ 2 per glas
Sencha ~ groene thee (warm, ongezoet)	€ 2 per glas
Huisgemaakte limonade met gember & hibiscus of pompelmoes & ananas	€ 3,50 per glas

BIER ビール

Pony (4,3 % - Gent) / Asahi (5,2 %) / Betty B (5,5 % - Kortrijk)	€ 4 / € 4 / € 4,50
--	--------------------

WIJN ワイン

Huiswijn wit / rood / rosé	€ 4,50 per glas / € 22,50 per fles
----------------------------	------------------------------------

SAKÉ & JAPANESE LIKEUREN 日本酒

KOI CUP per 200 ml.	€ 12
---------------------	------

Superieure tafelsaké uit Niigata, bekend om haar karperkwekerijen.

MIYAMIZU NO HANA per 100 ml.	€ 8,50
------------------------------	--------

Onze huissaké uit Kobe. Fris, fruitige smaak door uniek bronwater.

YUZUSHŪ per 180 ml.	€ 13,50
---------------------	---------

Zoetzure pruimenlikeur met Japanse citrusvrucht. Héérlijk als aperitief.

Onze rijstwijnen komen rechtstreeks uit Japan. Ze worden aangekocht bij lokale brouwerijen door onze partner Oh! My Sake. Ontdek onze maandelijks wisselende suggesties!

MAANDSUGGESTIE HANASHIZUKU per 100 ml.	€ 9,50
---	--------

Roséwijn met rijpe, aan rood fruit denkende afdrank. Afkomstig uit Kobe.

MAANDSUGGESTIE TOMIO NIGORI per 100 ml.	€ 13,50
--	---------

Ongefilterde junmai ginjo uit Kioto. Geconcentreerd evenwicht tussen zuur en zoet.

COCKTAILS カクテル

SAKE TONIC	€ 10,50
------------	---------

Florale saké op ijs + Fever Tree Elderflower tonic

HUISCOCKTAIL THE RAMEN GIRL	€ 10,50
------------------------------------	---------

Umeshū ~ zoete pruimenlikeur, geïnfuseerd met yuzu & angustora bitters

MATCHA GIN & TONIC	€ 9,50
--------------------	--------

Een klassieker met Japanse twist: Beefeater Gin + Schweppes Matcha tonic