

ACCOMPAGNAMENTI

GYOZA DI CARNE (4 pezzi) Euro 4,50

Ravioli di carne di maiale e verza. Disponibili nelle seguenti versioni (UN SINGOLO GUSTO A PIATTO):

- Standard
- Piccante con Kochujang (crema coreana al peperoncino)
- Speziata con curry indiano
- Speziata con Karashi (senape giapponese)
- Speciale con Wasabi

GYOZA DI CARNE (6 pezzi) Euro 6,00

Ravioli di carne di maiale e verza. Disponibili nelle seguenti versioni (MASSIMO DUE GUSTI A PIATTO, OVVERO 3 GYOZA DI UN TIPO E 3 DI UN ALTRO!):

- Standard
- Piccante con Kochujang (crema coreana al peperoncino)
- Speziata con curry indiano
- Speziata con Karashi (senape giapponese)
- Speciale con Wasabi

GYOZA VEGANI (4 pezzi) Euro 4,50

Ravioli con ripieno di tofu e radice di loto. Disponibili nelle seguenti versioni (UN SINGOLO GUSTO A PIATTO):

- Standard
- Piccante con Kochujang (crema coreana al peperoncino)
- Speziata con curry indiano
- Speziata con Karashi (senape giapponese)
- Speciale con Wasabi

GYOZA VEGANI (6 pezzi) Euro 6,00

Ravioli con ripieno di tofu e radice di loto. Disponibili nelle seguenti versioni (MASSIMO DUE GUSTI A PIATTO, OVVERO 3 GYOZA DI UN TIPO E 3 DI UN ALTRO!):

- Standard
- Piccante con Kochujang (crema coreana al peperoncino)
- Speziata con curry indiano
- Speziata con Karashi (senape giapponese)
- Speciale con Wasabi

BUTA KIMCHI

Euro 5,50

Fettine di maiale marinato nella soia e saltato con verza piccante coreana, condito con cipollina fresca e Kochujang (crema coreana al peperoncino)

BUTA NO KAKUNI

Euro 5,50

Dadi di pancetta fresca cotta in salsa dolce, con accompagnamento di senape giapponese Karashi

EBI FRY

Euro 8,50

Gamberoni fritti panati nel Panko, accompagnati con salsa dolce vegetale e salsa tartare.

TORI NO KARAAGE

Euro 8,50

Pollo fritto alla giapponese, marinato in soia e zenzero e accompagnato con salsa dolce vegetale.

**BISTRO GIAPPONESE WARAKU****VIA PRENESTINA 321/A****0621702358****whatsapp: 3297248911**

PIATTI PRINCIPALI

OKONOMIYAKI

Euro 12,00

Pancake salato di carne, verza e mais saltata in padella con pancetta abbrustolita e servita con salsa dolce, maionese, alghe "Aonori" e Katsuoibushi – IL FAMOSO PIATTO DI MARRABBO!!!

CURRY RICE CON CARNE (SPEZIATO)

Euro 13,00

Curry giapponese con carne di manzo, cremoso, ricco di verdure (patate, carote, cipolle), servito con accompagnamento di riso cotto al vapore e condito con spezia Shichimi Tougarashi. Il set include anche alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

CURRY RICE VEG (SPEZIATO)

Euro 13,00

Curry giapponese, cremoso, ricco di verdure (patate, carote, cipolle), servito con accompagnamento di riso cotto al vapore e condito con spezia Shichimi Tougarashi. Il set include anche alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

TERIYAKI BENTO

Euro 13,00

Set a base di riso bollito alla giapponese e Pollo cotto in salsa dolce Teriyaki, con accompagnamento di spezia Shichimi Tougarashi, cipollina cruda. Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

KAKUNI BENTO

Euro 13,00

Set a base di riso bollito alla giapponese e dadi di pancetta fresca cotta in salsa dolce. Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

BUTAKIMCHI BENTO

Euro 13,00

Set a base di riso bollito alla giapponese e fettine di maiale marinato nella soia, saltato con verza piccante coreana e condito con cipollina cruda e Kochujang (crema coreana al peperoncino). Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

KARAAGE BENTO

Euro 13,00

Set a base di riso bollito alla giapponese e pollo fritto giapponese, marinato con zenzero e soia e condito con salsa dolce vegetale. Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

EBIFRY BENTO

Euro 13,00

Set a base di riso bollito alla giapponese e gamberoni panati nel Panko e fritti con salsa dolce vegetale e salsa tartare. Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

RAMEN

I CLASSICI

(Se non gradite uovo e carne, vi preghiamo di specificarlo!)

SHOYU RAMEN

Euro 12,00

Ramen con zuppa a base di soia, pollo e maiale – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

MISO RAMEN

Euro 12,00

Ramen con zuppa a base di Miso, pollo e maiale – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

BASIC RAMEN

Euro 12,00

Ramen con zuppa a base di pollo e maiale – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

I RAMEN SPECIALI

(Se non gradite uovo e carne, vi preghiamo di specificarlo!)

SHOYU BUTTER RAMEN Euro 13,00

Ramen con zuppa a base di soia, pollo e maiale, con burro e sesamo – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

MISO BUTTER RAMEN Euro 13,00

Ramen con zuppa a base di Miso, pollo e maiale, con burro e sesamo – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

KARAI MISO (piccante) Euro 13,00

Ramen a base di zuppa di Miso piccante, pollo e maiale – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

MISO KIMCHI (agro piccante) Euro 13,00

Ramen con zuppa di Miso, pollo e maiale, con aggiunta di Kimchi (verza coreana piccante) – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

TANTANMEN (piccante) Euro 13,00

Ramen con zuppa piccante a base di burro di arachidi, peperoncino, sesamo e salsa TOBANJANG, con topping di carne macinata piccante, uovo, mais e cipollina. Possibilità di scegliere tra 4 livelli di piccantezza!

TANTANMEN PREMIUM MISO (piccante) Euro 15,00

Base di Tantanmen arricchito con miso e sesamo

TANTANMEN PREMIUM COCCO (piccante) Euro 15,00

Base di Tantanmen arricchito con cocco e sesamo

JUMBO RAMEN (piccante) Euro 16,00

Zuppa speciale a base di Soia, pollo e maiale, con aggiunta di Miso, crema piccante e burro, con doppio uovo, doppia carne e circa il 150% di spaghetti
Men rispetto agli altri ramen!!!

THAI RAMEN (Piccante in zuppa – NO CARNE) Euro 13,00

Ramen piccante a base di zuppa thailandese "Tom Yam Kung", con infuso di gamberi e peperoncino, condito con uovo, mais, cipollina e peperoncino thai.

CURRY RAMEN (SPEZIATO, IN ZUPPA) Euro 13,00

Ramen in zuppa a base di pollo e maiale, con aggiunta di Curry giapponese con carne e condito con uovo, cipollina cruda, mais, spezia Shichimi Tougarashi

RAMEN VEGETARIANI (No carne. Uovo su richiesta)

I CLASSICI

SHOYU RAMEN VEG

Euro 12,00

Ramen vegetariano con zuppa a base di Soia e verdure con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

MISO RAMEN VEG

Euro 12,00

Ramen vegetariano con zuppa a base di Miso e verdure con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

BASIC RAMEN VEG

Euro 12,00

Ramen vegetariano con zuppa a base di verdure con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

I RAMEN SPECIALI

SHOYU BUTTER RAMEN VEG

Euro 13,00

Ramen vegetariano con zuppa a base di soia e verdure, burro e sesamo con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

MISO BUTTER RAMEN VEG

Euro 13,00

Ramen vegetariano con zuppa a base di Miso e verdure, burro e sesamo con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

KARAI MISO (piccante) VEG

Euro 13,00

Ramen a base di zuppa di Miso piccante e verdure con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

MISO KIMCHI (agro piccante) VEG

Euro 13,00

Ramen vegetariano con zuppa di miso e verdure, con aggiunta di verza coreana piccante Kimchi con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

CURRY RAMEN VEG (SPEZIATO, IN ZUPPA)

Euro 13,00

Ramen in zuppa a base di verdure, con aggiunta di Curry giapponese VEG e condito con verdure varie, cipollina cruda, mais, spezia Shichimi Tougarashi.

I PIATTI FREDDI PER L'ESTATE

HIYASHI CHUUKA (Piatto Freddo, SENZA ZUPPA) Euro 15,00
Spaghetto di Ramen senza zuppa, in dressing a base di salsa di soia, aceto di cereali, olio di sesamo e zucchero, con condimento di carne di maiale cotta, uova e verdure (mais, pomodorini, alga Wakame, cipollina, carote), il tutto servito freddo.

HIYASHI CHUUKA VEG (Piatto Freddo, SENZA ZUPPA) Euro 15,00
Spaghetto di Ramen senza zuppa, in dressing a base di salsa di soia, aceto di cereali, olio di sesamo e zucchero, con condimento di Tofu fresco, uova su richiesta e verdure (mais, pomodorini, alga Wakame, cipollina, carote), il tutto servito freddo.

GOMA DARE UDON (Piatto Freddo, SENZA ZUPPA) Euro 15,00
Udon* in dressing a base di sesamo, salsa di soia dolce e infuso di pesce, con condimento di carne di maiale cotta, uova e verdure (alga, cipollina, mais), il tutto servito freddo.

SHOYU RAMEN FREDDO Euro 12,00
Ramen con zuppa a base di soia, pollo e maiale – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina, servito in versione fredda.

THAI RAMEN FREDDO Euro 13,00
Ramen piccante a base di zuppa thailandese "Tom Yam Kung", con infuso di gamberi e peperoncino, condito con coriandolo, uovo, mais, cipollina e peperoncino thai, servito in versione fredda.

TANTANMEN FREDDO Euro 13,00
Ramen con zuppa piccante a base di burro di arachidi, peperoncino, sesamo e salsa TOBANJANG, con topping di carne macinata piccante, uovo, mais e cipollina, servito in versione fredda.

TANTAN UDON (POCO PICCANTE – SENZA ZUPPA) Euro 15,00
Spaghetto di Udon* senza zuppa, con copertura di crema dolce a base di burro di arachidi, crema di sesamo, crema dolce di soia, con carne di maiale macinata cotta e saltata con salsa piccante TOBANJAN (a base di fagioli e peperoncino), uovo in camicia, alghe Nori, Mais, Cipollina cruda.

DOLCI DELLA CASA

(Variabili a seconda della disponibilità)

MACCHA CHEESE CAKE FATTA IN CASA Euro 4,50
Baked Cheese cake con the verde "Uji Maccha", servito caldo o freddo a scelta

TORTA AL CIOCCOLATO FATTA IN CASA Euro 4,50
Torta di squisita crema di cioccolato fondente con base biscottata, spolverata di cacao in polvere o di Maccha (the verde)

DORAYAKI* Euro 3,50
Pancake giapponesi ripieni di marmellata di azuki (i preferiti da Doraemon!!!)

TRIS DI MOCHI FATTI IN CASA Euro 6,00
Tre dolcetti "Mochi" di pasta di riso morbida, farciti di marmellata ai fagioli Azuki e lavorati nei gusti Classico, Cannella e The Verde

*Alimento surgelato all'origine

Per ordinare:

whatsapp: **3297248911**

Oppure chiamando sul fisso **0621702358** in orario di lavoro (12:00-14:30 e 19:00-22:00 chiusi il lunedì a pranzo e tutto il martedì)

per info: www.warakuramen.com

SEGUITECI ANCHE SU FACEBOOK E INSTAGRAM!