

YAYA MENU

Szybka przekąska lub jeśli wolisz - dodatek do frytek

STARTERY

- 1. SHIITAKE** - Grzybki marynowane w słodko-słonej zalewie. **20,-**
- 2. GOMA WAGAME** - Sałatka Wagame w sosie sezamowym, z dressingiem. **20,-**
- 3. KIMCHI** - Koreańska marynowana kapusta pekińska na ostro. **15,-**
- 4. GYOSA** - Japońskie pierożki z kurczakiem i kapustą 6szt. **22,-**
- 5. EBI PANKO** - Krewetki w panko 5x, podawane z sosem spicy mayo. **44,-**

Cienkie frytki z ziemniaka z wybranym wkładem

FRYTY

- 1. SOBORO Z KIMCHI** - Frytki z mieloną wołowiną, kimchi, dymka, majonezem kewpie, sosem tonkatsu i sezamem. **34 -**
- 2. SOBORO VEGE** - Frytki z mielonym tofu, kimchi, dymka, majonezem kewpie, sosem tonkatsu i sezamem. **34,-**

Pyszne michy pełne ryżu!

DONBURI *Bowls*

- 1. UNADON BOWL** - Micha jaśminowego ryżu z filetem z grillowanego węgorka/żółtą rzodkiewką /grzybkami mun i lotusem. **49,-**
- 2. GYUDON BOWL** - Micha jaśminowego ryżu z plastrami smażonej wołowiny/cebulką /marynowanym imbirem. **44,-**
- 3. VEGGIE BOWL** - Micha jaśminowego ryżu z tofu/grillowanym bakłażanem/grzybkami shimeji i lotusem. **36,-**

RAMENY

Dokładnie wymieszaj! Dopraw w razie potrzeby!



R A M E N

CHINTAN

Lekki, klarowny wywar z kurczaka kukurydzianego.

- 1. KAMO** - (tare shoyu) Pierś kaczki, jajko, dymka, bambus, pomarańcza, kietki mung, 2x nori. **45,-**
- 2. TOKYO** - (tare shio) Chashu boczek, jajko, mun, marynowany imbir, 2x nori. **43,-**
- 3. YUZU** - (tare shoyu) Kurczak sous vide, jajko, dymka, hijiki, kukurydza, pomidorki cherry, kanpyo, 2x nori. **41,-**



R A M E N

TONKOTSU

Tradycyjny, kremowy wywar na bazie wieprzowiny

- 4. TANTANMEN** - (tare peanut butter) Mielona wołowina na ostro, jajko, dymka, świeża cebula czerwona, pak choi, kietki, orzechy nerkowca, olej rayu. **44,-**
- 5. SAPPORO MISO** - (tare miso) Żeberko BBQ, jajko, kukurydza, bambus, dymka, olej mayu. **43,-**
- 6. EBI** - (tare shoyu) Krewetki w panko, jajko, mun, kukurydza, konfitowany czosnek, dymka, pomidorki cherry. **46,-**
- 7. BLACK TANTANMEN** - (tare peanut butter/black sezam) Mielona wołowina na ostro, bambus, mung, dymka, jajko, olej rayu, olej mayu. **44,-**



R A M E N

YASAI

Wegański, warzywny wywar na bazie wodorostów i grzybów

- 8. SHOYU VEGAN** - (tare shoyu) Inari tofu, grzybki inoki, mun, dymka, pomidorki cherry, 2x nori, olej mayu. **40,-**
- 9. VEGENTAN** - (tare peanut butter) Mielone tofu, świeża czerwona cebula, pak choi, kietki, kanpyo, olej rayu. **40,-**

DODATKI:

jajko marynowane 5zł, chashu 15zł, inari tofu 15zł, żeberko 15zł, wołowina 15zł, „sojowina” 15zł, kurczak 15zł, krewetki 18zł, porcja makaronu 10zł, wybrany dodatek warzywny 5zł

*Każda miska podawana jest z bezjajecznym makaronem alkalicznym

ZAPYTAJ O RAMEN MIESIĄCA!

KIDS **29,-**

Klarowny wywar chintan - tare shio, jajko, kurczak sous vide, narutomaki, nori.

SWEET **25,-**

1. MOCHI MANGO - Marakuja
2. DESER DNIA! - Zapytaj obsługę!

DRINKS

ICED TEA

22,-

- 1. BUTTERFLY** (napar z kwiatów butterfly pea tea, cytryna, mięta)
- 2. BAEL FRUIT** (napar z suszonych owoców bael, pomarańcz, mięta)
- 3. LEMON** (napar z tajskiej czerwonej herbaty, sok z cytryny, limonka, mięta)
- 4. GREEN** (napar z tajskiej zielonej herbaty, mleko zagęszczone)

COFFEE&MATCHA

MATCHA LATTE lub MATCHA ICED LATTE 22zł
KAWA PO WIETNAMSKU 17zł

DZBANEK HERBATY 800ml/2os 26,-

- 1. BANCHA** (łagodna, orzeźwiająca zielona herbata)
- 2. GENMAICHA** (zielona herbata z dodatkiem prażonego ryżu)
- 3. HOJICHA** (prażona zielona herbata o słodkawym, orzechowym posmaku)

NAPOJE

PEPSI/PEPSI MAX 330ml 10zł
WODA GAZ/NGAZ 8zł
PIWO ASAHI 5% 330ml 15zł

KOMBUCHA - o smaki zapytaj obsługę 15zł
JUMI JUMI - o smaki zapytaj obsługę 15zł

CHOYA

CHOYA SILVER 10% 100ml/500ml 17zł/69zł
klasyczne japońskie wino z owoców UME
CHOYA KOKUTO 15% 100ml 27zł
z dodatkiem brązowego cukru, rumu i czarnego octu
CHOYA EXTRA YEARS 17% 100ml 29zł
z nutami migdałowymi
CHOYA EXTRA SHISO 17% 100ml 29zł
z dodatkiem miętowno/ziołowych liści shiso

SAKE

SAKE CHOYA 14.5% 50ml 19zł
SAKE SMOOTH AND DRY 13.5% 50ml 19zł
SAMURAI 16% 50ml 23zł
AKASHI TAI 16% 50ml 28zł
HATOZAKI 40% 50ml 32zł

Arigatō!

531 619 956

kontakt@yayaramen.pl

yayaramen.pl

Mariacka 5, 65-073 Zielona Góra



YAYA MENU

CO YA YEM? SŁOWNICZEK

破壊

MIRIN - japońska przyprawa, smakiem zbliżona do sake (wino japońskie), jednak zawiera więcej słodyczy i mniej alkoholu;
SOBORO - smażona, a następnie duszona mięsna lub bezmięsna wersja dodatku bazująca na takich przyprawach jak: sake, mirin, sos sojowy, imbir, czosnek, olej sezamowy;
MAJONEZ KEWPIE - japoński majonez, w którego skład wchodzi: żółtka jaj, przyprawy, olej sojowy oraz ocet ryżowy;
SOS TONKATSU - słodki, mocno aromatyczny azjatycki sos warzywno - owocowy;
KATSUOBUSHI - suszone płatki tuńczyka bonito;
TOGARASHI - japońska przyprawa 7 smaków, której składnikami są m.in.: chili, skórka pomarańczy, czarny i biały sezam, wodorosty oraz imbir;
MUSZTARDOWIEC - warzywo liściowe pochodzące z krajów azjatyckich;
CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI - słodko - kwaśna konfitura z dodatkiem czerwonego wina i octu balsamicznego;

TARE - sos, który miesza się z wywarem; nadaje mu głębie oraz smak umami;
MAYU - olej z palonego czosnku;
MENMA - pędy marynowanego bambusa;
HIJIKI - morskie wodorosty;
JAJO AJITSUKE - marynowane jajko;
NEGI - olej z zielonej cebulki;
CHASHU - aromatyczne plastry wieprzowiny;
RAYU - olej z chili;
KANPYO - marynowana тыква; rodzaj dyniowatej rośliny;
MISO - pasta z fermentowanej soi;
IMBIR BENI SHOGA - imbir marynowany w occie śliwkowym;
NORI - morskie wodorosty;
KIEŁKI MUNG - młode pędy wypuszczane przez jej nasiona;
PAK CHOI - chińska kapusta;
SV - próżniowe gotowanie produktów w niskiej temperaturze;
MAKARON ALKALICZNY - makaron zawierający wodę kansui - najważniejszy element makaronu ramen; nadaje mu sprężystości i niepowtarzalnej konsystencji;
DASHI - wywar rybny na bazie glonów kombu i płatków katsuobushi;
KOMBU - morskie wodorosty;

kontakt@yayaramen.pl

yayaramen.pl

Mariacka 5, 65-073 Zielona Góra



531 619 956