

|||||
TOKOKORO
R A M E N

RAMEN

TONKOTSU NIBOSHI SHOYU // 14

varkensbasis, tare van soja en sardientjes
langzaamgegaard buikspek – naruto maki –
gemarineerd ei – mais – nori – bosui –
TEMOMI NOODLES

NOUKOU TORINIKU MISO // 14

volle kippenbasis, tare van lichte miso
gefrituurde kippendij – gemarineerd ei –
paksoi – kimchi – bosui –
SAPPORO WAVY NOODLES

VEGAN MISO // 13

umamibasis, tare van lichte miso
morning glory – mais – enoki –
nori – geroosterde tomaat – bosui –
TEMOMI NOODLES

VEGAN THAI // 13

tom kha kai basis met kokosmelk
spinazie – pickles – paksoi – radijs –
nori – bosui – SAPPORO WAVY NOODLES

TONKOTSU SHIO // 14

varkensbasis, tare op basis van zout
langzaamgegaard buikspek –
gemarineerd ei – mais – taugé –
menma – bosui – TEMOMI NOODLES

TANTANMEN // 15

kippenbasis, tare van tahini en miso
spicy kippengehakt – gemarineerd ei –
paksoi – menma – geroosterde sesam –
bosui – SAPPORO WAVY NOODLES

SPICE UP YOUR LIFE! ;) SPICY I – II – III

EXTRA NOODLES // 1.5

TOPPINGS

mais – taugé – nori – naruto maki –
pickles – gemarineerd ei // 0.5

morning glory – kimchi – enoki –
geroosterde tomaat – paksoi // 1

langzaamgegaard buikspek –
gefrituurde kippendij // 2

BIJGERECHTEN

EDAMAME // 4

VEGGIE GYOZA (4X) // 5

TORINIKU GYOZA (4X) // 5

KARA'AGE // 5

MORNING GLORY SAUTÉ // 4

WAKAMÉ // 3

KIMCHI // 3

DESSERTS

BLONDIE // 3
met matcha

PURE CHOCOTAART // 4
met miso en sesam

OPÉRA // 4
met pistache en matcha

|||||
TOKOKORO
R A M E N

FRIS

Marie-Stella-Maris plat of bruisend <i>0,25L</i>	// 2.5
Marie-Stella-Maris plat of bruisend <i>0,75L</i>	// 5
fritz <i>kola – kola-ohne zucker – appel-kers- vlierbes – citroen – honingmeloen – orange – bio-rabarber – bio-appel – bio-druif – mate</i>	// 3.5
Huisgemaakte groene ijsthee: <i>yuzu & jasmijn</i>	// 2.5

BIER

Asahi	// 3
Uijin white ale	// 5
Uijin yuzu blond	// 5

WINE

Spier, Zuid-Afrika	
Chenin Blanc <i>fris – citrus – groene peper</i>	// 4
Rosé (Chardonnay X Pinot Noir) <i>caramel – soepel – fris</i>	// 4
Pinotage <i>krachtig – kruidig – rokerig</i>	// 4

SAKE

JUNMAI karafje (120ml) <i>warm geserveerd</i>	// 5
SPARKLING YUZU (330ml) <i>aperitief: fris – fruitig – bruisend</i>	// 9
DAIGINJO MUROKAGENSHU <i>droog – kruidig – vol</i>	// 7.5

WARM

Potje thee <i>sencha of jasmijn</i>	// 3
Koffie	// 2.3
Espresso	// 2
Cappuccino	// 2.5
Latte Macchiato	// 3

vragen om ander lekkers staat natuurlijk vrij! ;)

GO VEGAN!

kokos of haver	// 0.5
-----------------------	--------