

|||||
TOKOKORO
R A M E N

RAMEN

BLACK GARLIC VEGAN MISO // 15
umamibouillon, tare op basis van lichte miso
gesauteerde spinazie – pickled daikon –
geroosterde tomaat – gesauteerde kool –
mayu – watermeloenradijs – negi – SAPPORO
WAVY NOODLES

TONKOTSU SHOYU // 15.5
varkensbouillon, tare op basis van soja
langzaamgegaard buikspek – crispy pork
gyoza's – paksoi – gemarineerd ei – gegrilde
mais – negi – TEMOMI NOODLES

TANTANMEN // 16
kippenbouillon, tare op basis van lichte miso
spicy kippengehakt – gemarineerd ei –
gegrilde spitskool – menma – paksoi – nori –
negi – SAPPORO WAVY NOODLES

VEGAN SHOYU // 15
umamibouillon, tare op basis van soja
spicy tempeh – paksoi – enoki – little gem –
gegrilde mais – geroosterde tomaat – negi –
SAPPORO WAVY NOODLES

BLACK GARLIC TONKOTSU MISO // 15.5
varkensbouillon, tare op basis van lichte miso
langzaamgegaard buikspek – gemarineerd
ei – gesauteerde kool – mayu – negi –
krulwier – watermeloenradijs – TEMOMI
NOODLES

SICHUAN TORINIKU SHOYU // 16
kippenbouillon, tare op basis van soja
gefritureerde kippendij – sichuanolie – negi –
gegrilde mais – gemarineerd ei – paksoi –
watermeloenradijs – SAPPORO WAVY
NOODLES

VEGAN SHIO // 15
umamibouillon, tare op basis van zout
gesauteerde kool – krulwier – gerookte
peentjes – gesauteerde spinazie – gegrilde
mais – negi – nori – TEMOMI NOODLES

CHEF'S CHOICE // 15
Kun je niet kiezen? Laat ons dat doen!

TOPPINGS

nori – naruto maki – gemarineerd ei ½ –
menma – mayu // 0.5

geroosterde tomaat – gegrilde mais –
watermeloenradijs – gesauteerde kool –
paksoi // 1

spicy tempeh – crispy pork gyoza's // 2

langzaamgegaard buikspek – spicy
kippengehakt – gefrituurde kippendij // 3

BIJGERECHTEN

EDAMAME // 4
WAKAMÉ // 4
VEGGIE KARAAGE // 5
CRISPY PORK GYOZA'S // 5
VEGGIE GYOZA'S // 5
TORI KARAAGE // 6
BBQ LITTLE GEM // 4

DESSERTS

TAART OF TOET,
WISSELEND LEKKERS → VRAAG ANKE

— — —
| BIOLOGISCH |
| LOKAAL |
| HUISGEMAAKT |
— — —

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

EXTRA NOODLES

// 2

|||||
TOKOKORO
R A M E N

FRIS

Marie-Stella-Maris plat of bruisend // 2.5
0,25L

Marie-Stella-Maris plat of bruisend // 6
0,75L

fritz // 3.5
kola – kola-ohne-zucker – honingmeloen – appel-kers-vlierbes – citroen – orange – bio-rabarber – bio-appel – bio-druif – mate

HUISGEMAAKTE LIMO'S // 3

*groene ijsthee van jasmijn&limoen
limonade van yuzu – plat of bruisend*

BIER

Asahi // 3
Uijin white ale // 5
Uijin yuzu blond // 5
Dodgeball – Brave Ball (0.3%) // 5
Wisselende Oersoep // 5

WIJNEN

Spier, Zuid-Afrika

Chenin Blanc // 4.5
fris – citrus – groene peper

Rosé (Chardonnay X Pinot Noir) // 4.5
caramel – soepel – fris

Pinotage // 4.5
krachtig – kruidig – rokerig

SAKE

JUNMAI karafje (120ml) // 5
warm geserveerd

SPARKLING YUZU (330ml) // 9
aperitief: fris – fruitig – bruisend

DAIGINJO MUROKAGENSHU // 7.5
droog – kruidig – vol

WARM

Potje thee // 3
sencha – jasmijn – genmaicha

Koffie // 2.5

Espresso // 2.5

Cappuccino // 2.8

Latte Macchiato // 3

vragen om ander lekkers staat natuurlijk vrij! ;)

GO VEGAN!

kokos- of havermelk // 0