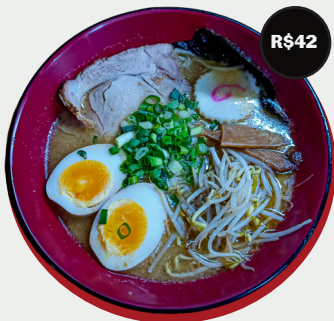


PRATOS
PRINCIPAIS

Todos acompanham um pedaço fino e suculento de carne de porco (Tyashu), ovo cozido no ponto, Naruto, Conserva de broto de Bambu (quando houver disponibilidade), Alga (Nori) e cebolinha picada. Moyashi (broto de feijão) nos Lamens de Tonkotsu e no Vegeta.



R\$42

MISSO TONKOTSU
LAMEN

Macarrão com caldo Tonkotsu. Base de sabor de Missô.



R\$42

SHOYU TONKOTSU
LAMEN

Macarrão com caldo Tonkotsu. Base de sabor de Shoyu.



R\$42

SHIO TONKOTSU
LAMEN

Macarrão com caldo Tonkotsu. Base de sabor de Shio (sal).



R\$33

SHOYU LAMEN

Macarrão com caldo Tori Chintan. Base de sabor de Shoyu.

VERSÃO BIG R\$56

Tonkotsu Lamen com 50% mais de macarrão e caldo, meio ovo e Tyashu extra.

VERSÃO BIG R\$56

Shoyu Tonkotsu Lamen com 50% mais de macarrão e caldo, meio ovo e Tyashu extra.

VERSÃO BIG R\$56

Shio Tonkotsu Lamen com 50% mais de macarrão e caldo, meio ovo e Tyashu extra.

VERSÃO BIG R\$47

Shoyu Lamen com 50% mais de macarrão e caldo, meio ovo e Tyashu extra.



R\$33

MISSO LAMEN

Macarrão com caldo Tori Chintan. Base de sabor de Missô.



R\$33

SHIO LAMEN

Macarrão com caldo Tori Chintan. Base de sabor de Shio (sal).



R\$33

VEGETA

Macarrão a base de caldo de legumes com leve sabor de missô.

VERSÃO BIG R\$47

Misso Lamen com 50% mais de macarrão e caldo, meio ovo e Tyashu extra.

VERSÃO BIG R\$47

Shio Lamen com 50% mais de macarrão e caldo, meio ovo e Tyashu extra.

VERSÃO BIG R\$47

Vegeta com 50% mais de macarrão e caldo de legumes, meio ovo extra.

ADICIONAIS

Tyashu Extra	R\$6
Ovo Extra (2 metades)	R\$3
Macarrão Extra	R\$12
Manteiga	R\$2
Macarrão BIG Extra	R\$15

A BASE DOS NOSSOS LÁMENS

CALDOS

Tori Chintan

Caldo claro e delicado feito com frango, cebola e alho. Leve, translúcido e puro, destacando o sabor natural do frango com textura suave e aroma sutil.

Tonkotsu

Caldo encorpado e cremoso, feito com ossos de porco ricos em colágeno suíno, cozidos por horas até liberar sabor intenso e textura aveludada.

É a alma do lámen mais robusto e reconfortante.

Vegeta

Caldo romântico, aveludado e levemente adocicado, com mandioquinha como estrela, infusão de cogumelos, gengibre, alho e kombu, criando um caldo rico, umami e profundamente saboroso.

BASE DE SABOR (TARÊ)

Missô Tare

Molho base feito com pasta de soja fermentada, que confere ao lámen um sabor encorpado, profundo e levemente adocicado, com notas terrosas e umami intensas.

Ideal para caldos mais robustos e reconfortantes.

Shoyu Tare

Molho base concentrado de shoyu. Rico em umami, traz notas salgadas e levemente adocicadas, equilibrando o perfil do prato com profundidade e complexidade.

Shio Tare

Molho base à base de sal, leve e transparente, que realça o sabor natural do caldo do lámen.

Feito com ingredientes como dashi, sal marinho e molho de peixe, traz um perfil limpo, delicado e equilibrado.

ACOMPANHAMENTOS



R\$15

CHAHAN

Uma tigela individual de arroz japonês frito com ovo, bacon, calabresa e cenoura picada.



GUIOZA

Pastelzinho japonês frito recheado com carne suína moída e verduras, com tempero oriental. A porção contém 6 guiozas.



R\$33

BEBIDAS

Refrigerantes 350ml
(Coca-Cola, Guaraná,
Pepsi Black, Pepsi Twister)

R\$6

H2O 500ml

R\$6,50

Cerveja (SKOL)

R\$7

Água Mineral

R\$4

Água Mineral com gás

R\$4,50

Muppy

R\$5

Sakê

R\$15

Sakê Flavors
(Tangerina Pimenta
Rosa / Uva Verde)

R\$28

Sakêrinha

R\$19,90

Soda Italiana

R\$13,90

SODA
ITALIANA



SAKÊRINHA

