

SPECIALS – ESPECIAL

Tuesday / Martes -- **TONKOTSU RAMEN**

Reg \$220 - Extra Grande \$330

ramen with rich pork bone base shio (salt flavor) with chashu, fire-roasted tomato, mushroom
ramen de cerdo estilo shio (sal), chashu, tomate, hongo

Thursday /Jueves - **WONTON NOODLE SOUP**

Reg \$220 - Extra Grande \$330

fresh shrimp dumplings, bbq pok, egg noodle
dumplings de camarón, cerdo bbq, fideo fresco

Saturday / Sábado - **PHỞ**

Baby bowl \$110 - Reg \$220 - Extra Grande \$330

18-hour broth, beef oxtail, brisket, meatballs
caldo de 18 horas de cocción con cola de res, brisket, meatballs y fideo de arroz

POSTRES

Crème Brûlée \$95

Cheesecake Japonés Japanese puffy cheesecake \$95

Frozen Cheesecake *pays helados* \$95

Mochi Donuts \$95

w Nutella, berry jam OR La Lechera
donas de mochis con Nutella, mermelada O La Lechera

Sundae \$95

chocolate, berry or salted caramel
chocolate, moras o caramelo salado

RAMEN

Baby size \$110 - Regular \$210 - Extra Grande \$295

add tamago - con tamago +\$15

SHOYU

soy sauce flavor broth with chashu, spinach, corn, narutomaki
salsa de soya con chashu, espinaca, elote, narutomaki

MISO

red miso, ginger, garlic broth w chashu, spinach, corn, naruto
miso rojo, jengibre y ajo, chashu, espinaca, elote, narutomaki

TAN TAN

a Sichuan spicy broth w sesame tahini,, minced pork, spinach, corn
picante con tahini de ajonjolí y pimienta Sichuan, molida de cerdo, espinaca, elote

ABURA

no broth, w sweet soy & garlic, chashu, spinach, corn, narutomaki
sin caldo, soya dulce, chashu, espinaca, elote, narutomaki

VEGETARIANO

options: Miso or Tan Tan broth made w vegetarian ingredients
opciones: caldo Miso o Tan Tan de ingredientes vegetarianos

BIRRIA RAMEN

Reg \$220 - Extra Grande \$330

ramen with beef birria - *ramen al estilo birria de res*

RAMEN con TORIKATSU

Reg \$250 - Extra Grande \$350

ramen with chicken katsu (fried) – shoyu, miso, tan tan or abura
ramen con al estilo katsu de pollo – shoyu, miso, tan tan o abura

INGREDIENTES JAPONESES Y EXTRAS

Chashu: pork belly – panceta de cerdo \$60

Narutomaki: fish cake – pasta de pescado rebanado \$5

Tamago: seasoned soft-boiled egg – huevo suave marinado \$15

extra fresh noodles – extra de fideo fresco \$35

grilled chicken – pollo al grill \$65

minced pork – molida de cerdo \$35

grilled shrimp – camarón al grill \$75

SMALL PLATES – PLATOS PEQUEÑOS

CUCUMBER SALAD *ensalada de pepino con vinagreta* \$65

GREEN PAPAYA SALAD \$165

w grilled shrimp - *ensalada de papaya verde con camarones*
w soft shell crab - *con cangrejo concha suave* +\$150

MANGO SALAD \$165 (seasonal)

w grilled shrimp - *ensalada de mango verde con camarones*
w soft shell crab - *con cangrejo concha suave* +\$150

KIMCHI, NAPA CABBAGE or **PINEAPPLE** *col china o piña* \$75

GRILLED ZUCCHINI w Thai basil pesto & peanuts \$75
calabacitas asadas con pesto de albahaca y cacahuete

CAULIFLOWER POPCORN *palomitas de coliflor* \$150

SUMMER ROLLS w veggies, avocado, herbs (2 pzs) \$150

rollos con verduras, aguacate y hierbas frescas

SHRIMP, SEARED TUNA or MUSHROOM – CAMARÓN, ATÚN o CHAMPIÑÓN

COCONUT SHRIMP ROLLS fried shrimp rolls w Sriracha & honey (5 pzs) \$150

rollitos de camarones al coco frito, Sriracha y miel

CHEESE LUMPIA Mozzarella cheese rolls - *rollitos de queso frito* (2 pzs) \$80

KARAAGE \$90

Japanese bite-size fried chicken - *pollo frito estilo Japones*

WINGS \$135

Soy Garlic, Honey Sriracha or Fish Sauce & Garlic Glaze
soya dulce y ajo, Sriracha y miel o salsa de pescado y ajo

CHASHU slow-cooked pork belly - *panceta de cerdo* \$110

TORIKATSU fried chicken with panko - *pollo frito con panko* \$90

ONIGIRI \$60

grilled w sweet soy sauce - *triángulo de arroz asado con soya dulce*

KIMCHI FRIED RICE \$160 with **PORK BELLY** or **SHRIMP** \$195

arroz frito con kimchi de piña o con panceta de cerdo o camarón

NOODLES

JAPCHAE VEGGIE NOODLE \$185

Korean sweet potato noodle with sweet pepper,
spinach, mushroom, carrot, corn, peanuts
fideo coreano de camote con pimientos espinaca,
champiñones, zanahoria, elote, cacahuates
add shrimp - *con camarones* +\$50

BIANG BIANG NOODLE \$185

hand-pulled noodle w Sichuan pepper sauce
fideo hecho a mano con chile Sichuan y especias
add pork belly - *con panceta de cerdo* +\$50

BAO & DUMPLINGS

BAO \$210

PORK BELLY - *panceta de cerdo* (2 pzs)

FRIED CAULIFLOWER - *coliflor frita* (2 pzs)

FRIED CHICKEN - *pollo frito* (2 pzs)

FRIED SHRIMP TOAST - *camarón* (2 pzs)

SOFT SHELL CRAB - *jaiba de concha suave* (1 pz)

GYOZA POTSTICKERS \$150

dumplings w pork & shrimp, fried or pan fried
dumplings de cerdo y camarón, a la plancha
o frito (5 pzs)

PORK BELLY DUMPLINGS \$150

dumplings w pork belly, pan fried
dumplings de panceta de cerdo, a la plancha (5 pzs)

SHRIMP DUMPLINGS \$150

dumplings w shrimp, steamed or fried
dumplings con camarón, al vapor o frito (4 pzs)

CRAB RANGOON \$120

fried dumplings w crab stick & cream cheese (4 pzs)
dumplings de surimi y queso crema fritos

TAKOYAKI \$150

crispy octopus balls - *bolitas de pulpo fritas* (5pzs)