

MENU ENG.

SIDES

1490 KR.

NR.01	EDAMAME 	NR.02	KIMCHI 
	Served with lime juice and togarashi pepper Allergies: sesame, soy, chili		Homemade fermented cabbage with korean spices Allergies: sesame, soy, chili

GYOZAS

2350 KR.

ALL OUR DUMPLINGS ARE HANDMADE AND SERVED PANFRIED WITH A HOMEMADE SAUCE

NR.03	PORK GYOZA 	NR.04	RED BEETS GYOZA 
	Minced pork, cabbage, chili flakes, ginger, spring onions, garlic. (5 pcs.) Allergies: gluten, sesame, soy, (may contain nuts) ADD SPICY ON THE SIDE + 100 KR. 		Red beets, miso, cashews, ginger, garlic (5 pieces) Allergies: gluten, sesame, soy, dry nuts ADD SPICY ON THE SIDE + 100 KR. 

RAMEN

OUR RAMEN NOODLES ARE HOMEMADE, ALL THE BASES ARE INFUSED WITH LOCAL HERBS

NR.05	VEGAN MISO  3190 KR.	NR.06	KIMCHI TANTANMEN  3370 KR.
	Miso base, vegan broth, baked tofu, veggies, pickled shiitake, negi oil, chili flakes Allergies: gluten, sesame, soy, chili, mushrooms ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 		Creamy sesame base, vegan broth, fermented kimchi, veggies, pickled shiitake, chili oil Allergies: gluten, sesame, soy, chili, mushrooms ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 
NR.07	MISO TORI PAITAN   3370 KR.	NR.08	TANTANMEN TORI  3370 KR.
	Miso base, chicken broth, butter, pork shoulder, veggies, chili flakes, soft boiled egg Allergies: gluten, sesame, soy, egg, chili ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 		Creamy sesame base, chicken broth, diced chicken, veggies, soft boiled egg, chili oil Allergies: gluten, sesame, soy, egg, chili ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 
NR.09	LOBSTER MISO  3550 KR.	NR.10	SPECIAL RAMEN 3370 KR.
	Miso base, creamy lobster broth, mixed seafood, veggies, soft boiled egg, chili oil Allergies: gluten, sesame, soy, egg, lactose, celery, fish, crustaceans, molluscs, seafood ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 		Check out our screen to see the current special! ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 

EXTRA TOPPINGS

TAW

ENJOY OUR RAMEN AS IT COMES TOPPINGS CAN'T BE SWAPPED

Extra ramen on the side 570 KR.	Extra half boiled egg 250 KR.	Nori 50 KR.	Pickled shiitake mushrooms 490 KR.	Extra protein 690 KR.	Take away bag 120 KR.
---	---	-----------------------	--	---------------------------------	---------------------------------

KIDS RAMEN (>12 YEARS OLD): Any ramen on the menu adapted to kids portion, without veggies. **1850 KR.**

DESSERTS

NR.11	MATCHA ICE CREAM W/ ANKO 1690 KR.	NR.12	VEGAN VANILLA ICE CREAM W/ ANKO  1690 KR.
	Organic milk matcha ice cream, sweet azuki bean paste Allergies: lactose // *Anko is a traditional Japanese sweet paste made from azuki beans and sugar		Plant-based vanilla ice cream, sweet azuki bean paste *Anko is a traditional Japanese sweet paste made from azuki beans and sugar

Please let us know if you have any allergies or food intolerance.

ramen | momo

 @ramenmomo

MATSEÐILL ÍSL.

MEÐLÆTI

1490 KR.

NR.01	EDAMAME	NR.02	KIMTSÍ
	Borið fram með læmsafa og togarashi-pípar Innihald: sesam, soja, chili-pípar		Sérlegað gerjað kál með kóresku kryddi Innihald: sesam, soja

GYOZAS

2350 KR.

ÖLL SMÁHORNIN ERU SÉRLÖGUD OG BORIN FRAM PÖNNUSTEIKT MEÐ SÉRLAGAÐRI SÓSU

NR.03	SVÍNAKJÓTSGÍÓSA	NR.04	RAUÐRÓFURGIÓSA
	Svínahakk, kál, rauðar píparflögur, engifer, vorlaukur, hvítlauk. (5 stk.) Innihald: glúten, sesam, soja, gæti innihaldið hnetur		Rauðrófur, mísó, kasjuhnetur, engifer, hvítlauk (5 stk.) Innihald: glúten, sesam, soja, gæti innihaldið hnetur
BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 100 KR.		BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 100 KR.	

RAMEN

RAMEN-NÚÐLURNAR HJÁ OKKUR ERU SÉRLAGAÐAR OG Í GRUNNI ERU NOTAÐAR STAÐBUNDNAR KRYDDJURTIR.

NR.05	VEGAN MISÓ 3190 KR.	NR.06	VEGAN TANTANMEN 3370 KR.
	Mísó-grunnur, jurtaseyði, bakað tófú, grænmeti, kryddleginn shiitake, negí-olía, chili-flögur Innihald: glúten, sesam, soja, chili-pípar, sveppir		Sesamjafningur í grunninn, vegan-soð, kimchi, grænmeti, súrsaðir shiitake-sveppir, chilíolía Innihald: sveppir, glúten, sesam, soja, chili-pípar, sveppir
BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR.		BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR.	
NR.07	MISO TORI PAITAN 3370 KR.	NR.08	TANTANMEN TORI 3370 KR.
	Mísó-grunnur, kjúklingasoð, smjör, svínakjöt, grænmeti, chili-flögur, lítið soðið egg Innihald: glúten, soja, sesam, egg, chili-pípar		Sesamjafningur í grunninn, kjúklingasoð, brytjaður kjúklingur, grænmeti, lítið soðið egg, chilíolía Innihald: glúten, soja, sesam, egg, chili-pípar
BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR.		BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR.	
NR.09	HUMAR-MISÓ 3550 KR.	NR.10	SÉRSTAKT RAMEN 3370 KR.
	Mísó-grunnur, humarjafningur, blandaðar sjávarafurðir, grænmeti, lítið soðið egg, chilíolía Innihald: glúten, sesam, soja, egg, mjólk, skeldýr, samlokudýrfiskur, sjávarfang, sellerí		Kíkið á skjáinn og kynnið ykkur það sem er í gangi!
BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR.		BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR.	

AUKALEGA

TAW

NJÓTIÐ RAMEN-RÉTTARINS EINS OG HANN ER BORINN FRAM. EKKI ER Í BODI AÐ BREYTA MEÐLÆTINU

Auka ramen núðlur	Hálft egg í viðbót	Nori þörungar	Kryddleginn shiitake-sveppur	Nóg af proteíni	Tökupoki
570 KR.	250 KR.	50 KR.	490 KR.	690 KR.	120 KR.

KRAKKARAMEN (>12 ÁRA): Hvaða ramen sem er af matseðli, án grænmetis. 1850 KR.

EFTIRRÉTTIR

NR.11	MATCHA-ÍS MEÐ ANKO 1690 KR.	NR.12	VEGAN VANILLUÍS MEÐ ANKO 1690 KR.
	Lífrænn mjólkurís með matcha og sætu azuki-baunamauki Innihald: laktósi // *Anko er hefðbundið japanskt sætt mauk, búið til úr azuki-baunum og sykri.		Plöntuundirbúinn vanilluís með sætu azuki-baunamauki *Anko er hefðbundið japanskt sætt mauk, búið til úr azuki-baunum og sykri.

Vinsamlega gerið okkur viðvart um ofnæmi eða óþol.

ramen | momo

@ramenmomo