

MENU ENG.					
SIDES					
NR.01	EDAMAME  1510 KR.		★ NR.02	KIMCHI  1510 KR.	
	Served with lime juice and togarashi pepper Allergies: sesame, soy, chili			Homemade fermented cabbage with korean spices Allergies: sesame, soy, chili	
GYOZAS					
ALL OUR DUMPLINGS ARE HANDMADE AND SERVED PANFRIED WITH A HOMEMADE SAUCE					
NR.03	PORK GYOZA  2450 KR.		★ NR.04	RED BEETS GYOZA  2450 KR.	
	Minced pork, cabbage, chili flakes, ginger, spring onions, garlic. (5 pcs.) Allergies: gluten, sesame, soy, (may contain nuts)			Red beets, miso, cashews, ginger, garlic (5 pieces) Allergies: gluten, sesame, soy, dry nuts	
	ADD SPICY ON THE SIDE + 100 KR. 			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  3395 KR.		NR.06	VEGAN TANTANMEN  3495 KR.	
	Miso base, vegan broth, baked tofu, veggies, pickled shiitake, negi oil, chili flakes Allergies: gluten, sesame, soy, chili, mushrooms			Creamy sesame base, vegan broth, sautéed tofu, veggies, pickled shiitake, chili oil Allergies: gluten, sesame, soy, chili, mushrooms	
	ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 			ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 	
★ NR.07	MISO TORI PAITAN  +  3550 KR.		NR.08	TANTANMEN  +  +  3550 KR.	
	Miso base, chicken broth, butter, pork shoulder, veggies, chili flakes, soft boiled egg Allergies: gluten, sesame, soy, egg, chili			Creamy sesame base, chicken broth, minced pork, veggies, soft boiled egg, rayu oil Allergies: gluten, sesame, soy, egg, chili	
	CHICKEN OPTION AVAILABLE 			ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 	
	ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 				
NR.09	SEAFOOD MISO  3590 KR.		★ NR.10	SPECIAL RAMEN 3490 KR.	
	Miso base, creamy lobster broth, mixed seafood, veggies, soft boiled egg, rayu oil Allergies: gluten, sesame, soy, egg, lactose, celery, fish, crustaceans, molluscs, seafood			Check out our screen to see the current special!	
	ADD SPICY ON THE SIDE + 290 KR. 			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 750 KR.	Extra half boiled egg 290 KR.	Nori 50 KR.	Pickled shiitake mushrooms 690 KR.	Extra protein 890 KR.	Take away bag 150 KR.
KIDS RAMEN (>12 YEARS OLD): Any ramen on the menu adapted to kids portion, without veggies. 1850 KR.					
DESSERTS					
NEW! NR.11	MATCHA ICE CREAM W/ ANKO 1690 KR.		NEW! 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					
NR.01	EDAMAME  1510 KR.		★ NR.02	KIMTSÍ  1510 KR.	
	Borið fram með læmsafa og togarashi-pipar Innihald: sesam, soja, chili-pipar			Sérлагаð gerjað kál með kóresku kryddi Innihald: sesam, soja	
GYOZAS					
ÖLL SMÁHORNIN ERU SÉRLÖGUD OG BORIN FRAM PÖNNUSTEIKT MEÐ SÉRLAGAÐRI SÓSU					
NR.03	SVÍNAKJÓTSGÍÓSA  2450 KR.		★ NR.04	RAUÐRÓFURGÍÓSA  2450 KR.	
	Svínahakk, kál, rauðar piparflögur, engifer, vorlaukur, hvítlauk. (5 stk.) Innihald: glúten, sesam, soja, gæti innihaldið hnetur BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 100 KR. 			Rauðrófur, mísó, kasjuhnetur, engifer, hvítlauk (5 stk) Innihald: glúten, sesam, soja, gæti innihaldið hnetur 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  3395 KR.		NR.06	VEGAN TANTANMEN   3495 KR.	
	Mísó-grunnur, jurtaseyði, bakað tófú, grænmeti, kryddleginn shiitake, negí-olía, chili-flögur Innihald: glúten, sesam, soja, chili-pipar, sveppir BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR. 			Sesamjafningur í grunninn, vegan-soð, steikt tófú, grænmeti, súrsaðir shiitake-sveppir, chilíolía Innihald: sveppir, glúten, sesam, soja, chili-pipar, sveppir BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR. 	
★ NR.07	MISO TORI PAITAN   3550 KR.		NR.08	TANTANMEN    3550 KR.	
	Mísó-grunnur, kjúklingasoð, smjör, svínakjöt, grænmeti, chili-flögur, lítið soðið egg Innihald: glúten, soja, sesam, egg, chili-pipar FÁANLEGT MEÐ KJÚKLINGI  BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR. 			Sesamjafningur í grunninn, kjúklingasoð, svínahakk, grænmeti, lítið soðið egg, rayu olía Innihald: glúten, soja, sesam, egg, chili-pipar BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR. 	
NR.09	SJÁVARRÉTTA MISÓ  3590 KR.		★ NR.10	SÉRSTAKT RAMEN 3490 KR.	
	Mísó-grunnur, humarjafningur, blandaðar sjávarafurðir, grænmeti, lítið soðið egg, rayu olía Innihald: glúten, sesam, soja, egg, mjólk, skeldýr, samlokudýrfi-skur, sjávarfang, sellerí BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR. 			Spyrjið um sérrétt dagsins. BÆTA VIÐ STERKRI SÓSU MEÐ. + 290 KR. 	
AUKALEGA					TAW
NJÓTIÐ RAMEN-RÉTTARINS EINS OG HANN ER BORINN FRAM. EKKI ER Í BOÐI AÐ BREYTA MEÐLÆTINU					
Auka ramen núðlur 750 KR.	Hálft egg í viðbót 290 KR.	Nori þörungar 50 KR.	Kryddleginn shiitake-sveppur 690 KR.	Nóg af proteíni 890 KR.	Tökupoki 150 KR.
KRAKKARAMEN (>12 ÁRA): Hvaða ramen sem er af matseðli, án grænmetis. 1850 KR.					
EFTIRRÉTTIR					
NÝTTI! NR.11	MATCHA-ÍS MEÐ ANKO 1690 KR.		NÝTTI! 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	