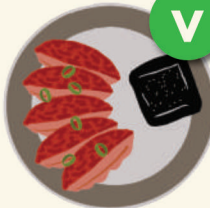
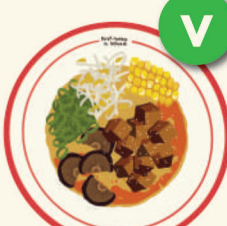
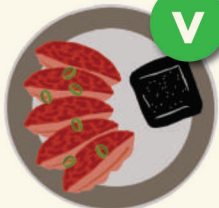
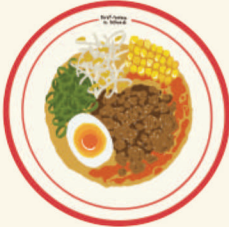
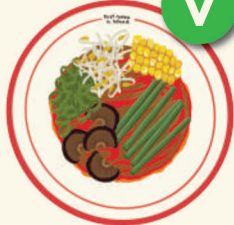


SIDES		Small sides perfect to pair with your ramen				EN.	
01		EDAMAME	1510 KR.	02		KIMCHI	1510 KR.
		Served with lime juice and togarashi pepper Sesame, soy, chili				Homemade fermented cabbage with korean spices Sesame, soy, chili	
GYOZA		All our dumplings are handmade and served panfried with a homemade sauce			 Make it spicy! Add a kick to your gyoza. +100 KR.		
03		PORK	2450 KR.	04		RED BEETS	2450 KR.
		Minced pork, cabbage, ginger, spring onions, garlic. (5 pcs.) Gluten, sesame, soy, nuts				Red beets, miso, cashews, ginger, garlic (5 pcs.) Gluten, sesame, soy, nuts	
RAMEN		Our ramen noodles are homemade, all the bases are infused with local herbs			 Make it spicy! Add a kick to your ramen. +290 KR.		
05		CHASHU	3495 KR.	06		TANTANMEN	3550 KR.
		Miso base, pork and chicken broth, roasted pork belly, veggies, soft boiled egg, negi oil Gluten, soy, sesame, egg				Creamy sesame base, pork and chicken broth, minced pork, veggies, soft boiled egg, rayu oil Gluten, soy, sesame, egg, chili	
07		VEG. TANTAN	3495 KR.	08		CURRY	3550 KR.
		Creamy sesame base, vegan broth, sautéed tofu, veggies, pickled shiitake, rayu oil Gluten, soy, sesame, chili, mushrooms				Japanese curry base, coconut milk, vegetarian broth, sous-vide chicken, veggies, soft boiled egg, rayu oil Coconut, gluten, soy, sesame, coriander, egg	
09		VEG. CURRY	3495 KR.	10		SPECIAL	3595 KR.
		Japanese curry base, coconut milk, vegetarian broth, green beans, veggies, pickled shiitake, rayu oil Coconut, gluten, soy, sesame, coriander				Check out our screen to see the current special!	
EXTRA TOPPINGS			Level up your ramen! Add an extra topping (or two).			TAW	
Extra ramen on the side 		Extra half boiled egg 		Nori seaweed 		Pickled shiitake mushrooms 	
750 KR.		290 KR.		50 KR.		890 KR.	
						Take away bag 	
						150 KR.	
KIDS (<12 YEARS OLD): Any ramen on the menu adapted to kids portion, without veggies. 1850 KR.							
ICE CREAM		Anko is a traditional Japanese sweet paste made from azuki beans and sugar					
11		MATCHA	1690 KR.	12		VANILLA	1690 KR.
		Organic milk matcha ice cream with anko (sweet azuki bean paste) Lactose				Plant-based vanilla ice cream with anko (sweet azuki bean paste)	
Please let us know if you have any allergies or food intolerance.			ramen momo		 @ramenmomo		 Vegan

MEÐLÆTI		Lítið meðlæti sem passar fullkomlega með rameninu þínu				Ís.	
01		EDAMAME	1510 KR.	02		KIMCHI	1510 KR.
		Borið fram með límónusafa og togarashi-pípar Sesam, soja, chili				Heimagerð gerjuð kálsalatsblanda með kóresku kryddi Sesam, soja, chili	
GYOZA		Allar dumplings okkar eru handgerðar og bornar fram pönnusteiktar með heimagerðri sósu			 Gerðu hana sterkari! Bættu smá hita í gyoza-ið þitt. +100 KR.		
03		SVÍNAKJÖT	2450 KR.	04		RAUÐRÓFUR	2450 KR.
		Hakkað svínakjöt, hvítkál, engifer, vorlaukur og hvítlaukur. (5 stk.) Glúten, sesam, soja, hnetur				Rauðrófur, misó, kasjúhnetur, engifer og hvítlaukur. (5 stk.) Glúten, sesam, soja, hnetur	
RAMEN		Ramen-núðlurnar okkar eru heimagerðar og allir grunnsoðarnir eru bragðbættir með íslenskum jurtum			 Gerðu ramen-ið þitt sterkara! Bættu smá hita í ramen-ið +290 KR.		
05		CHASHU	3495 KR.	06		TANTANMEN	3550 KR.
		Misógrunnur, soð af svínakjöti og kjúklingi, ofnbakað svínabjúga, grænmeti, linsoðið egg og negi-olía Glúten, soja, sesam, egg				Rjómalöguð sesamsósa, soð af svínakjöti og kjúklingi, hakkað svínakjöt, grænmeti, linsoðið egg og rayu-olía Glúten, soja, sesam, egg, chili	
07		VEG. TANTAN	3495 KR.	08		KARRÍ	3550 KR.
		Rjómalöguð sesamgrunnur, vegan soð, steikt tófú, grænmeti, súrsaðir shiitake-sveppir og rayu-olía Glúten, soja, sesam, chili, sveppir				Japanskur karrýgrunnur, kókosmjólk, grænmetissoð, sous-vide eldaður kjúklingur, grænmeti, linsoðið egg og rayu-olía Kókos, glúten, soja, sesam, kóríander, egg	
09		VEG. KARRÍ	3495 KR.	10		SÉRRÉTTUR	3595 KR.
		Japanskur karrýgrunnur, kókosmjólk, grænmetissoð, grænar baunir, grænmeti, súrsaðir shiitake-sveppir og rayu-olía Kókos, glúten, soja, sesam, kóríander				Skoðaðu skjáinn okkar til að sjá hvaða sérréttur er í boði núna!	
AUKAÁLEGG			Gerðu ramen-ið þitt enn betra! Bættu við einu eða tveimur aukaáleggi			POKI	
Auka ramen-núðlur  750 KR.		Auka linsoðið egg  290 KR.		Nori-þang  50 KR.		Sýrðar shiitake-sveppir  690 KR.	
Auka ramen-núðlur  750 KR.		Auka prótein  890 KR.		Poki til að taka með  150 KR.			
BÖRN (<12 ÁRA): Hvaða ramen sem er af matseðlinum, aðlagð að barnaskammti og án grænmetis 1850 KR.							
Ís		Anko er hefðbundið japanskt sætt mauk úr azuki-baunum og sykri					
11		MATCHA	1690 KR.	12		VANILLU	1690 KR.
		Matcha-ís úr lífrænni mjólk með anko (sætu azuki-baunamauki) Laktósi				Plöntumiðaður vanilluís með anko (sætu azuki-baunamauki)	
Vinsamlegast látið okkur vita ef þið eruð með ofnæmi eða mataróþol.			ramen momo		 @ramenmomo		 Vegan