



# ZUZUTO RAMEN

JAPANESE CUISINE



## ADDITIONAL SUMMER ITEMS

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Mango Sunomono</b>   | €5,00  |
| Refreshing salad with Mango, Cucumber, Chili flakes, Sesame seeds, and Sweet and sour dressing  |        |
| <b>Crispy Rice Tuna Tartar</b>  | €11,00 |
| Tuna tartar with coriander and mint sauce, Crispy rice, Mango, Pickled cucumber, Pickled jalapeño, and Yuzu kosho mayo  |        |
| <b>Hiyashi Chuka (Cold Ramen) Sesame</b>  | €11,00 |
| Cold ramen with Fresh housemade craft noodles, Mango, Cherry tomatoes, Cucumber, Scallion, Surimi*, Kinshi Tamago, and Sesame dressing                        |        |
| <b>Sisig Mazemen</b>  | €11,00 |
| Soupless ramen with Fresh housemade craft noodles, Pork sisig, Beansprouts, Kikurage, Scallion, Ajitama ramen egg, and lime                                   |        |
| <b>Coconut Curry Mazemen</b>  | €11,00 |
| Soupless ramen with Fresh housemade craft noodles, Tempura shrimps, Tofu, Bokchoy, Pickled shiitake mushroom, and Ajitama ramen egg                           |        |
| <b>Maguro Yak Don</b>   | €12,00 |
| Rice bowl with stir fried Tuna, Yakiniku don sauce and Thin-sliced onion, garnished with Sesame seeds, Red-pickled ginger, Furikake, Scallion, and Lime wedge |        |
| <b>Strawberry Mango Sago</b>  | €4,50  |
| Asian dessert with Strawberry, Mango, Sago (small pearl tapioca), and Coconut milk  |        |



*Please let us know of any dietary preferences or food allergies we should be aware of in the preparation of your meal.*

Chalkidonos 66 & Rapsanis Street, 11527 Athens

T: 2117358345 | E: [info@zuzutoramen.gr](mailto:info@zuzutoramen.gr)



zuzutoramen



zuzutoramen



# ΖΥΖΥΤΟ RAMEN

JAPANESE CUISINE



## ADDITIONAL SUMMER ITEMS

- |  |        |
|--|--------|
| <b>Mango Sunomono</b><br>Δροσιστική σαλάτα με Μάνγκο, Αγγούρι, Νιφάδες τσίλι, Σουσάμι, και Γλυκόξινο dressing  | €5,00  |
| <b>Crispy Rice Tuna Tartar</b><br>Ταρταρ τόνου με Σάλτσα κόλιανδρου και μέντας, Τραγανό ρύζι, Μάνγκο, Αγγούρι τουρσί, Jalapeño τουρσί, και Yuzu kosho μαγιονέζα                        | €11,00 |
| <b>Hiyashi Chuka (Cold Ramen) Sesame</b><br>Δροσιστικό ramen με Φρέσκα σπιτικά νούντλς, Μάνγκο, Τοματίνια, Αγγούρι, Φρέσκο κρεμμύδι, Σουρίμι*, Kinshi Tamago, και Dressing από σουσάμι | €11,00 |
| <b>Sisig Mazemen</b><br>Ράμεν χωρίς σούπα με Φρέσκα σπιτικά νούντλς, Χοιρινό sisig, Φύτρες φασολιών, Μανιτάρι Kikurage, Φρέσκο κρεμμύδι, Αυγό Ajitama, και Λάιμ                        | €11,00 |
| <b>Coconut Curry Mazemen</b><br>Ράμεν χωρίς σούπα με Φρέσκα σπιτικά νούντλς, Γαρίδες Tempura, Tofu, Bokchoy, Τουρσί Μανιτάρι Shiitake, και Αυγό Ajitama                                | €11,00 |
| <b>Maguro Yak Don</b><br>Rice bowl με Τσιγαρισμένο τόνο, Σάλτσα Yakiniku don και Κρεμμύδι, γαρνιρισμένο με Σουσάμι, Τουρσί τζίντζερ, Furikake, Φρέσκο κρεμμύδι, και Λάιμ               | €12,00 |
| <b>Strawberry Mango Sago</b><br>Ασιατικό επιδόρπιο με Φράουλα, Μάνγκο, Σάγκο (μικρά ταπιόκα), και Γάλα καρύδας   | €4,50  |



Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν διατροφικές προτιμήσεις ή τροφικές αλλεργίες που πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.

Χαλκηδόνος 66 & Ραψάνης, 11527 Αθήνα

T: 2117358345 | E: info@zuzutoramen.gr



zuzutoramen



zuzutoramen