Bowl Maker Society

Zülpicher Straße 12-14, koeln
+49 221 56059310

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MENU

Red Tori
Die Würzigkeit des chinesischen Malatang in einzigartiger Kombination mit Ramen-Brühe (Huhn). 10 Stunden gekocht. Mit Chiliöl und Sichuan Pfeffer.

Soupporo VEGETARISCH
Sapporo-Style Soup Curry mit einem modernen Twist: cremige vegetarische Umami-Bru he verfeinert mit Curry aus Japan.

Tonkotsu
Cremige Schweinebru he nach traditioneller Rezeptur. 10 Stunden gekocht.

Garlic Dream VEGAN
Umami Gemu sebru he mit frischem Knoblauch, verschiedenen Stadien von geröstetem Knoblauch und Knoblauchöl

Creamy TomYum VEGAN
Unsere moderne Interpretation des Klassikers mit Zitronengras, Galangal, Kaffir-Limettenblätter und cremiger Kokosmilch. Leicht scharf.

Spicy Mix (no Broth)
Mixe deine Zutaten mit unserer hausgemachten scharfen Mala Soße Wähle deine Schärfe

Tom & Beefy
Stundenlang gekochte Rinderbru he mit frischen Tomaten und exotischen Gewu rzennicht scharf

Spicy Is The New Green VEGAN
Vegane Umami-Bru he mit hausgemachter Malatang Gewu rzmischung. Mit Chiliöl und Sichuan Pfeffer.

TRADITIONAL RAMEN

Tonkotsu Ramen — 14,90 €
Stundenlang gekochte Schweinebru he

Tori Paitan Ramen — 14,90 €
Stundenlang gekochte Hu hnerbru he

Tori Paitan Ramen — 14,90 €
Cremige Hu hnerbru he nach traditioneller japanischer Rezeptur. Stundenlang gekocht. Mit Ramennudeln, Sous-Vide Hähnchen-brust, Hu hnerbällchen, Menma, Ramen-Ei