

# 麥面

MOMIJI  
RAMEN

[WWW.MOMIJI-RAMEN.NL](http://WWW.MOMIJI-RAMEN.NL)



## OPENINGSTIJDEN

Maandag 12:00 - 22:00  
Dinsdag 12:00 - 22:00  
Woensdag 12:00 - 22:00  
Donderdag 12:00 - 23:00  
Vrijdag 12:00 - 23:00  
Zaterdag 12:00 - 23:00  
Zondag 12:00 - 22:00

# ABOUT MOMIJI RAMEN

## RAMEN



At Momiji Ramen, we make our ramen. For this reason, we always offer fresh-, homemade ramen. The ramen consists of three key aspects, which are the broth, the noodles, and the topping. The broth is made from stewed animal bone and varies in taste. The noodles are elastic and cooked in just a few minutes. The third key aspect is the topping. The diversity of the topping is vast, but the most common toppings are chasu (roasted or braised pork), bamboo shoots, and Tamago (egg). It is customary that the ramen is eaten with a side dish. The most popular side dish is the gyoza. Just like the ramen, the gyoza at Momiji Ramen is homemade. Regularly, the gyoza is served in one kind. The gyoza at Momiji Ramen is available in different colors and flavors. At last, it is usually to take a cold beer as a beverage. The coldness of the beer compensates for the heat of the ramen.



## FAQ

In this section we describe the frequently asked questions.

### What are the differences in soup base?

The three basic soup bases are:

The shiyo broth is made of salt.

Soya broth is made of soy sauce.

Miso broth is made of miso paste.

Beside these three soup bases we also serve other specials like the laksa (spicy coconut) and Tan tan ramen (spicy).

### Do you serve vegetarian options?

Yes, we have the green ramen (ramen with soup) and yaki soba (fried ramen). Besides we also serve rice with green curry.

### How do I know if a dish contains allergens?

Next to the name of the dish are colours with the allergens

We welcome you with a bowl of homemade Japanese ramen.

Momiji Ramen



## ABOUT US

Momiji Ramen was established in 2016. After months of experimenting, the ramen has become as it is today. The ramen and gyoza are both homemade, what makes us distinctive from others.

# OVER MOMIJI RAMEN

## RAMEN



Bij Momiji Ramen zijn de ramen en gyoza's huisgemaakt. Om deze reden serveren wij altijd verse gerechten. Een kom ramen bestaat doorgaans uit drie aspecten, namelijk de ramen, de bouillon en de topping.

De ramen heeft een elastische structuur en wordt slechts enkele minuten in heet water gekookt. De bouillon is gemaakt van gestoofd dierlijk bot en wordt urenlang gekookt om de smaken naar boven te krijgen. Er zitten veel verschillen in de topping. De meest voorkomende topping zijn chasu (geroosterd vlees), bamboescheuten en tamago (ei). Het is gebruikelijk dat de ramen wordt gegeten met een bijgerecht. Het meest populaire bijgerecht is de gyoza (pasteitjes). Bij Momiji Ramen kunt u kiezen uit vier soorten gyoza, elk met een eigen kleur en smaak.

Ten slotte is het gebruikelijk een ijskoud biertje bij het eten te nemen ter compensatie van de hitte van de ramen.



## FAQ

De veel gestelde vragen worden onder dit kopje beantwoordt.

### Wat zijn de verschillen in soepbasissen?

We serveren drie verschillende soorten soepbasissen shiyo,soja en miso

De shiyo bouillon is gemaakt op basis van zout.

De soja bouillon is gemaakt op basis van sojasaus.

De miso bouillon is gemaakt op basis van miso pasta.

Naast de drie standaard soepbasissen serveren wij ook andere soepbasissen: de laksa (spicy coconut), tan tan ramen (spicy).

### Serveren jullie ook vegetarische gerechten?

Ja hoor. De green ramen (op soepbasis) en yaki soba (gebakken noedels) zijn vegetarische ramengerechten. Daarnaast serveren wij tevens de rijst met groenten in groene curry.

### Hoe weet ik of een gerecht allergenen bevat?

Naast de naam van het gerecht staan de kleuren van de allergenen.

Wij verwelkomen u met een kom huisgemaakte ramen.

Momiji Ramen



## OVER ONS

Momiji Ramen is opgericht in 2016. Wij onderscheiden ons van andere ramenrestaurants doordat onze ramen en gyoza huisgemaakt zijn. Hierdoor serveren wij altijd vers.





1. **Pork ramen** ●●●

Noedels met varkensvlees

Traditionele ramen met een lichte soepbasis van varkensbouillon, geroosterd varkensvlees en diverse groenten.

Traditional ramen with a light soup based on pork broth and served with chashu (roasted pig) and various vegetables.

A. Shiyo 9,50  
| B. Miso 10,50 | C. Soya 10,00

Extra noodles +1,00 | Extra vlees +2,00

2. **Chicken ramen** ●●

Noedels met kip

Een heldere, lichte soepbasis van kippenbouillon met malse kippendijfilet.

A light soup based on light broth and served with chicken thigh and various vegetables.

A. Soya 11,00 | B. Miso 11,50  
Extra noodles +1,00 | Extra vlees +2,00



3. **Beef ramen** ●

Noedels met bief

Een lichte soep, gemaakt van runderbouillon geserveerd met plakken rundervlees en pak choy.

A light soup made of beef broth, served with sliced beef and pak choy.

11,50 Extra noodles +1,00 | Extra bief plakjes ( 3st ) +3,00



4. **Truffle pork ramen** ●●●

Noedels met truffel en varken

Ramen met een lichte soepbasis van varkensbouillon. Geserveerd met geroosterd varkensvlees, truffel en diverse groenten.

The soup is made of pork broth and served with roasted pork, truffle and various vegetable.

12,00

Extra noodles +1,00 | Extra char siu ( 3st ) +2,00



5. **Pork onion** ●●●

Noedels met spek en ui

Een romige soepbasis van varkensbouillon en geserveerd met spek en ui.

Made with a creamy soup based on pork broth and served with bacon and onion.

11,50

Extra noodles +1,00 | Extra vlees +2,00



6. **Tan tan ramen** ●●

Noedels met rundergehakt

Een ramen met een pittige soepbasis en gemarineerde rundergehakt.

A ramen with a spicy soup and marinated minced beef.

7,50

Extra noodles +1,00 | Extra tan tan saus +2,00



7. **Laksa ramen** ●●

Noedels met kokosnoot en zeevruchten

Een scherpe, pikante romige kokosnoot soepbasis met diverse zeevruchten.

A ramen with a spicy coconut soupbase with various seafoods.

13,50

Extra citroen +0,25 | Extra noodles +1,00





11,50

8. Noedels met pesto  
**Pesto ramen** ●●

Een fusion ramen met een romige pesto soepbasis van varkensbouillon met dun geroosterd varkenvlees en parmazaanse kaas.

A creamy pesto soup based on pork broth and served with roasted pork and parmesan cheese.

Extra noodles +1,00 | Extra char siu (3st) +2,50



12,50

9. Pittige ramensoep  
**Volcano** ●●

Ramen met een pittige romige soepbasis van varkensbouillon met geroosterd varkenvlees en diverse groenten.

Ramen with a spicy creamy soup based on pork broth and served with sliced roasted pork and various vegetables.

Extra noodles +1,00 | Extra char siu (3st) +2,00



9,50

10. Vegetarische ramensoep  
**Green ramen** ●●

Green ramen is een vegetarische noedelsoep met een groenten mix van het seizoen.

Green ramen is a vegetarian noodlesoup with various vegetables of the season.

soep basis:  
A. Kipbouillon | B. Soja



8,50

11. gewokte noedels met diverse groente  
**Yaki soba (Vegetarian)** ●●

Gewokte ramen met diverse groente.  
Fried ramen with various vegetables.

Extra noodles +1,00 | Met biefstuk +5,50

# RIJST GERECHTEN



12,00

16. Japanse kip curry  
**Chicken curry** ●●

Gegrilde Japanse kipfilet geserveerd met een diverse groente in curry.

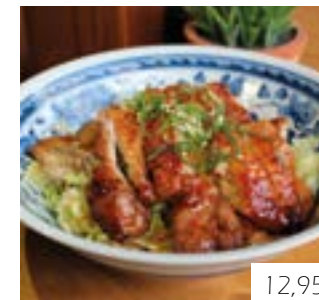
Grilled Japanese chicken served with vegetables in curry.

17. Gefrituurde varken schotel  
**Tonkatsu don** ●●

Gefrituurde Japanse varkenskarbonade geserveerd met een omelet.  
Japanese style deep fried pork chop served with a omelet.



11,95



12,95

18. Gefrituurde kip schotel  
**Tori don** ●●

Japanse rijst met teriyakisaus, gegrilde kipfilet en sla.

Japanese rice with grilled chicken and lettuce. in our homemade teriyakisauce.



15,00

19. Japanse garnalen curry  
**Shrimp curry** ●●●

Gefrituurde garnalen met een vegetarische curry mix.

Deep fried shrimp with a vegetable curry mix.



10,50

20. Japanse groente curry  
**Green curry** ●●●

Vegetarisch curry mix geserveerd met witte rijst.  
Vegetable curry mix served with white rice.



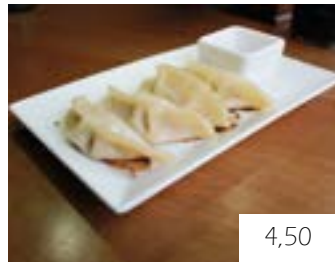


# 餃子

## GYOZA

Gyoza is een populair bijgerecht. Oorspronkelijk komt het uit China, maar hedendaags wordt het veelal in Japan geserveerd. Doorgaans wordt de gyoza geserveerd in één soort en bestaat de vulling uit gemalen vlees, ui, kool, gember knoflook, sojasaus en sesamololie. Bij Momiji Ramen bieden wij de gasten een ruimer aanbod: vier soorten gyoza met elk een eigen samenstelling, kleur en smaak.

Gyoza is a popular side dish in Japan. Originally it comes from China, but nowadays it is served in Japan. Usually the gyoza is served in one type and the filling consists of ground meat, onion, cabbage, garlic, ginger, soy sauce and sesame oil. At Momiji Ramen we offer our guests a wider range: four types of gyoza, each with its own composition, color and taste.



4,50

### 12. Classic Gyoza 5st ●

Gevuld met gemarineerde varkensvlees en spitskool.  
Filled with marinated pork and cabbage.



5,50

### 13. Orange Gyoza 5st ●

Gevuld met gemarineerde rib-eye en courgette. De velle kleur is te danken aan de winterpeen.  
This gyoza is stuffed with marinated rib eye and zucchini. This bright color is due to the carrot.



5,50

### 14. Pop-eye Gyoza 5st ●

De groene kleur is te danken aan de spinazie. De inhoud van de gyoza bestaat uit kipfilet en spitskool.  
The green color is made from spinach. The content consists of chicken breast and spring cabbage.



6,50

### 15. Black sea Gyoza 5st ●

De zwarte kleur is gemaakt van inktvispasta. de vulling bestaat uit garnalen, inktvis, visfilet en bamboescheuten.  
The black color is made from squid ink pasta. The filling consists of shrimps, squid, fish fillets and bamboo shoots.

## BIJGERECHTEN

### KARAGE



6,00

### 21. Karage 3st ●

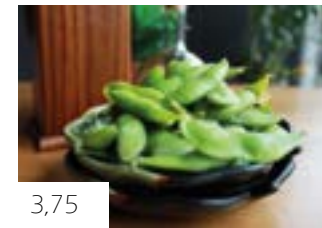
In Japanse beslag gefrituurde kipstukken.  
Japanese style fried chicken pieces.

### 22. Takoyaki 3st ●

Takoyaki zijn balvormige Japanse poffertjes die op smaak zijn gebracht met dashi.  
Takoyaki are ball-shaped Japanese style pancakes that have been flavored with dashi.



6,00



3,75

### 23. Edamame ●

Groene sojabonen met zout.  
Green soybeans with salt.



6,00

### 23a. Tempura garnalen ●

In Japans beslag gefrituurde garnalen.  
Japanese style fried prawns.



9,95

### 24. Tempura yasai ●

In Japans beslag gefrituurde groente mix.  
Japanese style deep fried vegetables.



3,50

### 25. Kip yakitori 2st ●

Kipspiesen met onze huisgemaakte teriyakisaus.  
Chicken skewers with our homemade teriyaki sauce.



4,50

### 26. Inktvisring ●

Gefrituurde inktvisringen met een romige saus.  
Fried calamari with a creamy sauce.



3,50

### 27. Loempia 3st ●

Huisgemaakt kip loempia geserveerd met een zoetzure saus.  
Homemade chicken springrolls served with a sweet and sour sauce.



4,00

### 28. Kippenvleugels 4st ●

In Japans beslag gefrituurde kippenvleugels.  
Japanese style fried chicken wings.





# MENU's

## RAMEN MENU

met alcohol +1,00



15,00

29. Noedels met varken menu **Pork ramen**

Pork ramen met de classic gyoza en een koude of warme drank naar keuze.  
Pork ramen with the classic gyoza and a cold or hot drink of your choice.



15,50

30. Noedels met kippendijfilet menu **Chicken ramen**

Chicken ramen met de popeye gyoza en een koude of warme drank naar keuze.  
Chicken ramen with the popeye gyoza and a cold or hot drink of your choice.



14,00

31. Vegatarisch noedels menu **Green ramen**

Green ramen met een portie tempura yasai en een koude of warme drank naar keuze.  
Green ramen with a portion tempura yasai and a cold or hot drink of your choice.

## RIJST MENU

met alcohol +1,00



16,95

32. Gefrituurde varkenscarbonade menu **Tonkatsu menu**

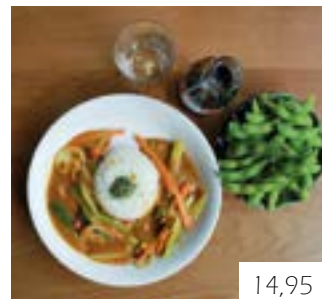
Tonkatsu don met een portie loempia en een koude of warme drank naar keuze.  
Tonkatsu don with a portion springrolls and a cold or hot drink of your choice.



17,95

33. Gegrilde kip schotel menu **Tori don menu**

Tori don met een portie loempia en een koude of warme drank naar keuze.  
Tori don with a portion springrolls and a cold or hot drink of your choice.



14,95

34. Vegatarische curry menu **Greens curry menu**

Curry groente mix met een portie edamame en een koude of warme drank naar keuze.  
Curry vegetable mix with a portion of edamame and a cold or hot drink of your choice.

## DESSERT



6,95

35. **TEMPURA IJS**  
Gefrituurde vanille-ijs  
Deep fried vanilla ice cream.



6,95

36. **YUKIMI IJS**  
Rijstdeeg met vanille-ijs.  
Rice dough with vanilla ice cream.

**IJS SMAKEN** per bol 2,50  
Ice cream flavours

**GROENE THEE**  
Green tea

**MANGO**  
Mango

**KOKOSNOOT**  
Coconut

**ZWARTE SESAM**  
Black sesame

**RODE BONEN**  
Red bean

**VANILLE**  
Vanilla

# デザート

## KOUDE DRANKEN

### COLD DRINKS

Coca-Cola/light/zero	2,50
Spa rood/blauw	2,50
Ice tea/Ice tea green	2,75
Fanta	2,50
Sprite	2,50
Tonic	2,50
Bitterlemon	2,75
Ginger ale	2,75
Cassis	2,50
Appelsap	2,50
Fristi	2,50
1 liter spa blauw/rood	5,00

## THEE

### TEA

Pickwick thee		2,25
Groene thee	Green tea	2,25
Jasmijn thee	Jasmine tea	2,25
Verse munt thee	Fresh mint tea	2,95
Gember thee	Ginger tea	2,95

## KOFFIE

### COFFEE

Koffie	Coffee	2.50
Koffie verkeerd	Coffee wrong	2.75
Espresso		2.25
Cappuccino		2.50
Latte Macchiato		3.25

飲  
む



## BIER

### BEER

Heineken bier	2,75
Asahi bier	3,25
Saporo bier	3,25
Iki bier	3,50
0% bier	3,25

## WIJN

### WINE

Droge witte wijn	White wine	4,50
Chardonnay	Chardonnay	5,00
Zoete witte wijn	Sweet wine	4,50
Rode wijn	Red wine	4,50

## SAKE

### JAPANESE RICE WINE

Warme sake	Hot sake	5,50
Koude sake	Cold sake	9,95