**RAMEN ARTESANAL**

**Nome: *Ramen Clássico com Ovo Mollet* Descrição: Caldo rico e encorpado, com noodles artesanais, cebolinha, gergelim, ovo mollet perfeito e toque de pimenta sriracha para finalizar.  
 Sugestão: Perfeito para quem busca um ramen tradicional, leve e cheio de sabor.**

**Nome: Ramen Tori Tamago Verde**

**Descrição: Caldo aromático**

**Macarrão lámen (trigo)**

**Peito de frango cozido e fatiado**

**Ovo mollet (cortado ao meio)**

**Brotos de feijão (moyashi)**

**Cebolinha verde picada**

**Nome: *Ramen de Carne Braseada* Descrição: Caldo profundo, noodles, fatias de carne braseada no ponto perfeito, ovo mollet, cebolinha e leve toque de pimenta fermentada.  
 Sugestão: Uma escolha robusta, cheia de umami e equilíbrio entre maciez da carne e textura dos noodles.**

**Nome: *Ramen Katsu Branco* Descrição: Noodles em caldo branco suave, com frango empanado crocante, ovo mollet, cebolinha e acelga levemente cozida. Finalizado com flocos de pimenta.  
 Sugestão: Uma versão leve, porém rica, que combina texturas macias e crocantes.**

**Nome: *Donburi Katsu com Ovo* (Observação: não é ramen, é um donburi)  
 Descrição: Arroz japonês coberto com filés de tonkatsu crocante, ovo frito com gema mole, cebolinha, molho teriyaki e toque de gergelim.  
 Sugestão: Uma explosão de sabores, ideal para quem busca uma refeição completa e reconfortante.**