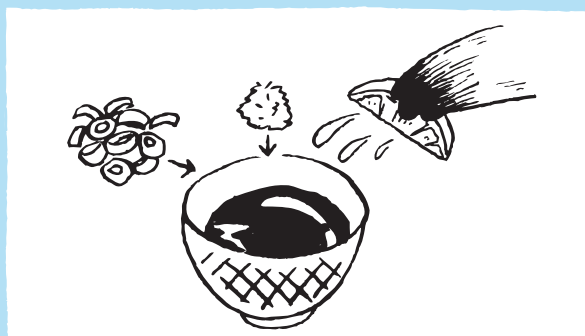


Nobiko

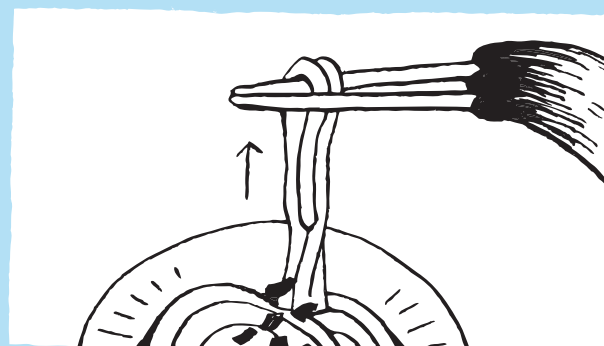
to go >>>

SOMMER MENÜ

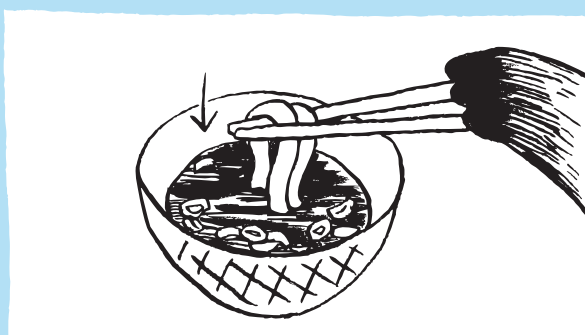
How to eat Kalte Udon ?



1. Die Brühe mit Frühlingszwiebeln, Ingwer oder Zitrone würzen.



2. Nudeln aus der Schüssel nehmen...



3. ...und in die Brühe tunken.



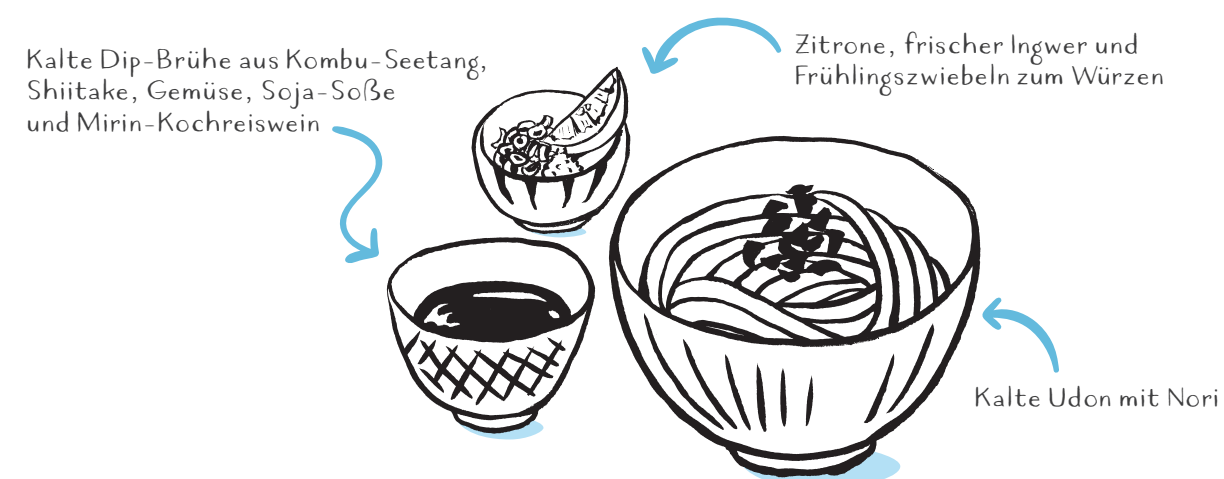
4. Nudeln schlürfen und genießen.

= Kalte Udon =

16 Zaru Udon A,B,C,☒

6,50 €

Kalte Udon mit Nori. Dazu kalte Dip-Brühe mit Ingwer, Zitrone & Frühlingszwiebeln zum Würzen.



17 Pirikara Udon A,B,C,D,☒

9,50 €

Kalte Udon mit Salat, Gurken, Tomaten, Shiso und gebratenem Tofu. Dazu hausgemachter Pirikara-Dip (Knoblauch, Chilli, Ingwer, Sesam)

18 Gomamiso Udon B,C,D

9,50 €

Kalte Udon mit Salat, Gurken, Tomaten, Shiso und gebratenem Tofu. Dazu hausgemachter Sesam-Miso-Dip

