



Starter

Yakitori* (4 pz) € 10.00

spiedini di pollo grigliati, glassati in salsa di soia, sesamo ed erba cipollina

Involtini di gambero* (4 pz) € 8.00

con sweet chili, salsa agro e cipollotto

Patate dolci fritte* € 7.00

con sweet chili sauce e lime

Takoyaki* (5 pz) € 9.00

polpo in pastella con mayo wasabi, takoyaki sauce, sesamo e katsuobushi

Samosa* (4 pz) € 8.00

Sfoglia verde di spinaci con ripieno di verdure (tradiz. indiano), salsa di mango, sriracha e coriandolo

Dumplings* (ravioli) a vapore

su richiesta piastrati o fritti

maiale e verza (6 pz) € 8.00

gamberi, bambù e cipolla (6 pz) € 9.00

FRITTI all'Anatra *mayo piccante* (6 pz) € 9.00

vegan 6 pz (3 pz per tipo) € 8.00

Sfoglia verde (daikon, cavolo, carote, edame, fagiolini)

Sfoglia bianca (cavolo, cipolla, carote, erba cipollina)

Edamame* € 5.00

fagioli di soia con guscio a vapore

Kimchi piccante (porzione al piatto) € 5.00

join us @stajnoodlebar



Bao Bun* (panini al vapore) 2pz

Bao Pollo € 8.00

pollo fritto, salsa tartara, daikon e carote sottaceto, coriandolo, sesamo tostato

Bao Funghi € 8.00

funghi shitake marinati arrostiti, cipolla fritta lattughina, glassa di soia e salsa sriracha (hot)

Bao Gamberi € 10.00

gamberi saltati e glassati, mayo piccante, cetriolini e lattughina

Noodles (saltati nel wok) - stir fry

serviti con noodles di grano tenero

(in alternativa tagliatelle di riso o riso // € 1.50)

Verdure/Pollo € 10.00

Noodles saltati nel wok, pollo, peperoni, porro, carote, cipollotto e cavolo cappuccio

Verdure vg € 10.00

Noodles saltati nel wok, peperoni, porro, carote, cipollotto e cavolo cappuccio

Pad thai con tagliatelle di riso € 15.00

gamberi, calamari, granella di arachidi, lime, cipollotto, peperoni, porro e coriandolo

extra da aggiungere ai noodles:

funghi shitake marinati in soia e te nero € 2.00

uovo strapazzato € 1.50

salsa piccante sriracha € 1.00

cipolla fritta € 1.00

zenzero € 1.00

granella di arachidi € 1.00

curry € 1.00

lime € 1.00

coriandolo € 1.00

join us @stajnoodlebar



Ramen

Miso - pancia di maiale brasata € 15.00

Noodles in brodo di pollo e dashi con base di miso, olio di aglio bruciato (mayu), cipollotto e naruto

Shoyu - coppa di maiale (chashu) € 15.00

Noodles in brodo di pollo e dashi con base di salsa di soia, uovo tuorlo morbido (tamago) naruto e cipollotto

Veggie - tofu fritto € 15.00

Noodles in brodo di funghi e dashi di kombu, erbe di stagione vg

extra da aggiungere al ramen:

doppia porzione di noodles € 2.00

coppa di maiale (chashu) € 2.00

pancia di maiale (chashu belly) € 2.00

funghi shitake marinati in soia e te nero € 2.00

tofu fritto € 2.00

uovo tuorlo morbido (tamago) € 2.00

cipolla fritta € 1.00

salsa piccante sriracha € 1.00

Special (a seconda della disponibilità)

Kimchi rice €14.00

riso fritto con kimchi PICCANTE (cavolo verza fermentato), uovo e erba cipollina

Dessert

Bao bun (1pz) fritto o vapore € 5.00

ripieno di nutella

ripieno di gelato con granella di arachidi e coriandolo

Tartelletta al cacao € 8.00

cremoso al cioccolato al latte valrhona, caramello salato e polvere di lamponi

per intolleranze e allergeni chiedere al personale di sala

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o abbattuti secondo le normative igieniche sugli alimenti*

***coperto e acqua € 2.00*