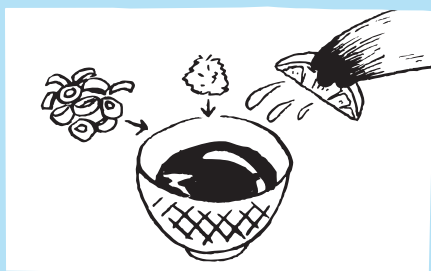


NobiKo

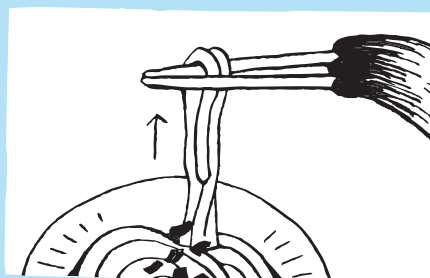
Nudelbar

SOMMER MENÜ

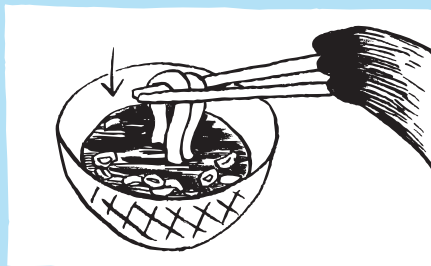
How to eat Kalte Udon?



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



2. Nudeln aus der Schüssel nehmen...



3. ...und in die Brühe tunken.

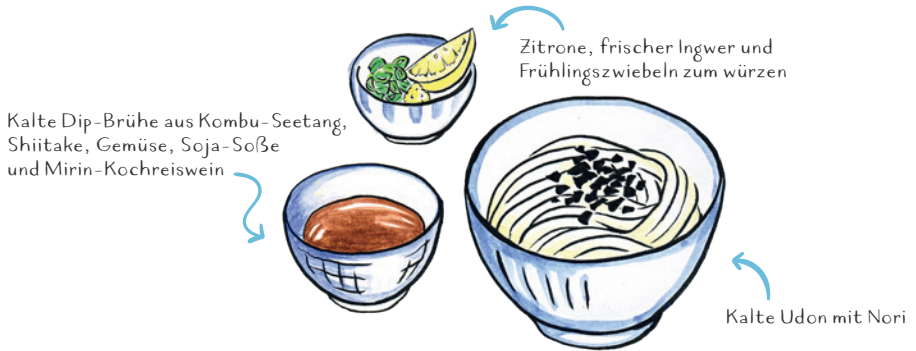


4. Nudeln schlürfen und genießen.

= SOMMER-UDON =

51 Zaru Udon A,B,C,☒

9,50 €



52 Zaru Udon + Tempura A,B,C,☒

16,50 €

Zaru Udon plus Tempura (6 Stück)

53 Pirikara Udon A,B,C,D,☒

13,90 €

Kalte Udon mit Salat, Gurke, Tomate, Shiso und frischem Tofu.

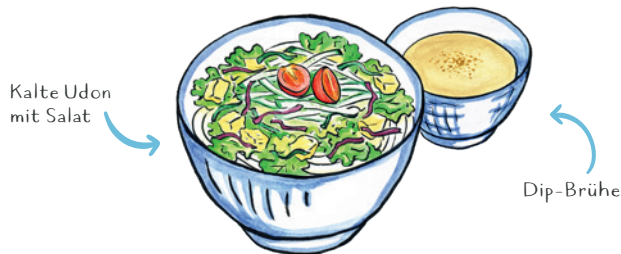
Dazu kalte Dip-Brühe mit hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam)

54 Gomamiso Udon B,C,D

13,90 €

Kalte Udon mit Salat, Gurke, Tomate, Shiso und

frischem Tofu. Dazu hausgemachter Sesam-Miso-Dip



Für alle
die beide Dips
probieren wollen
...

55 Pirikara-Gomamiso Udon A,B,C,D,☒

14,50 €

Kalte Udon mit Salat, Gurke, Tomate, Shiso und frischem Tofu.

Dazu eine kalte Dip-Brühe mit Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam sowie ein hausgemachter Sesam-Miso-Dip.