

MENU RESTAURACJI

Kapibara Ramen Shop

Jana Nowaka-Jeziorańskiego 44/U01, 03-982 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
25

KATEGORII
6

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

7

Chili Edamame

Strąki młodej soi smażone z dodatkiem chili

20,00 zł

Kimchi

Kapusta pekińska, daikon, marchew, szczypior i chili.

20,00 zł

Fryty z batata

Z salsą z kolendry, suszonych pomidorów i cebuli. Dodatkowo sos spicy mayo.

30,00 zł

Age Gyoza

Pierozki gyoza z kaczką smażone na głębokim tłuszczu. Podajemy je ze śliwkowo-pieprzowym winegret, sosem z czarnego octu, crispy chili i soi oraz naszymi marynowanymi ogórkami.

31,00 zł

Goma Wakame

Tradycyjna sałatka z trawy morskiej. Podobno dobra na odchudzanie!

17,00 zł

Edamame

Gotowane strąki młodej soi z solą.

20,00 zł

Krewetki w tempurze

5 sztuk chrupiących krewetek w tempurze. Dodatkowo sosy majonezowe z chili i trufli

39,00 zł

ZUPY

9

Kimchi Shoyu

52,00 zł

Pikantny i wyrazisty. Czuć tu kontrolowaną fermentację i japońskie walory zdrowotne. Bulion z kury, tare z kimchi, menma, marchew, szpinak i spring rolle z warzywami.

Shoyu

50,00 zł

Klasyka w kapibarowym wydaniu. Bulion drobiowy, boczek chashu, pędy bambusa, pomidorki, olej z pora.

Tantanmen

52,00 zł

Tłuszcioch, ale z klasą. Taki trochę Al Capone. Bulion typu paitan, mięso mielone soboro, pak choi, sezam, olej chili. Trochę ostry, ale nie przesadzaliśmy. Można poprosić o doostrzenie!

Vegan Tantanmen

52,00 zł

Tylko czujne podniebienie odróżni go od mięsnego braciszka. Bulion na mleku sojowym, wegańskie mięsko mielone, pak choi, olej chili, kiełki mung i korzeń lotosu.

Mushroom Paitan

51,00 zł

Gęsty jak żołnierska grochówka, tylko że smaczniejszy. Wegański bulion na shiitake i shimeji, a dodatkowo grzyb śnieżny, szpinak, suszone pomidory, olej mayu.

Ebi Yuzu

57,00 zł

Bulion drobiowy z dodatkiem mleka kokosowego, a także krewetki w tempurze, czerwona cebula, limonka, grejfrut, olej krewetkowy

Spicy Miso

51,00 zł

Lekko ostry bulion drobiowo-wieprzowy, kurczak, kukurydza i olej chili. Ta kompozycja nigdy nie zawodzi.

Satysfakcjomen Miso

56,00 zł

Nowość w karcie. Kremowa wariacja na temat miso, a dodatkowo szarpana wołowina, dziki brokuł, musztardowiec, nitki chili.

Shoyu Vegan

49,00 zł

Wegańska wersja klasyka. Bulion na grzybach i kombu, shiitake, kiełki, marynowane pędy bambusa, imbir, silken tofu.

DANIA GŁÓWNE

3

Poke Bowl Vegan

47,00 zł

Ryż, japońska posypka furikake, teriyaki, mango, edamame, imbir, marynowany ogórek i marchew, pestki granatu, glony. Z niby kurczakiem z jackfruita i sosem teriyaki.

Poke Bowl z krewetkami

51,00 zł

Ryż, japońska posypka furikake, teriyaki, mango, edamame, imbir, marynowany ogórek i marchew, pestki granatu, glony. Z krewetkami i sosem spicy mayo.

Poke Bowl z kurczakiem

46,00 zł

Ryż, japońska posypka furikake, teriyaki, mango, edamame, imbir, marynowany ogórek i marchew, pestki granatu, glony. Z kurczakiem w sosie teriyaki i sezamem.

DODATKI

3

Dodatkowa porcja makaronu

7,00 zł

Jajo ajitama

Marynowane jajko - klasyczny dodatek do ramenu

5,00 zł

Dodatek mięsny

16,00 zł

Kurczak / mielone mięso soboro / szarpana wołowina / boczek chashu

DLA DZIECI

2

Poke Bowl

Porcja ryżu, kurczaka w sosie teriyaki, mango i edamame.

30,00 zł

Rameniatko

28,00 zł

200 ml bulionu drobiowego, tare shoyu, pół porcji makaronu.

DESERY

1

Serniczek Yuzu

Robimy go sami i jest naprawdę przepyszny. W środku galaretka yuzu, limonka i sezonowe owoce

25,00 zł