

MENU RESTAURACJI

Vegan Ramen Shop

Finlandzka 12 a, 03-903 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
16

KATEGORII
3

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

2

Szpinak Goma-Dare

18 zł

Japońska barowa przekąska. Parzone liście szpinaku, polane sezamowym sosem z morską posypką z prażonych glonów nori i migdałów. Posypane startą skórką z cytryny. Najsmaczniejszy szpinak jaki jedliśmy.

Edamame

18 zł

Młoda, zielona fasolka w grubych strączkach. Tak wygląda właśnie młoda soja. Podajemy ją z grubą solą morską, bo nic jej więcej nie potrzeba. Strączek idealny.

ZUPY

8

MANGO HABANERO SPICY MISO

48 zł

Ognisty romans latynoskiego gangusa z japońską gospodynią. Na bazie naszego klasycznego Spicy Miso z lekką owocową słodyczą i wyraźną ostrością. W misce: mango, czerwona cebulka, kolendra, limonka, naczosy, olej habanero, olej kolendrowy.

RAM'N'CHEESE

38 zł

Nie ma tu bulionu, jest tylko mac and cheese na serze z ziemniaczków i orzeszków. Jest to takie dobre, że nawet nie czuć, że wegańskie XD
W misce: Gruby makaron. Wersja dla człowieka wysokiej kultury z marynowanym jalapeno (rekomendowana!) + 2PLN

CLEAR SHOYU RAMEN

48 zł

Najdelikatniejszy i najgłębszy z naszych ramenów. Ma wyraźny smak umami, podkreślony mieszanką sosów sojowych i olejem z jabłka, cebuli i imbiru
W misce: enoki, por, mizuna, fermentowany bambus menma, pieczony pomidor.

TANTAN-MEN

48 zł

Ostry, ale tak na serio, nie dla leszczy. Gęsty, kremowy i mocno sezamowy. Jest w nim naszej roboty tahini, olej chilli, czarny ocet z Chin, oraz mrowiący w język pieprz sycuański. Mocny i sycący.
W misce: sojowe mielone, kiełki mung, pak choi i szczypiorek

BABY RAMEN

20 zł

Porcja makaronu podlana bulionem z Clear Shoyu. Dla bombelków.

LEMON SHIO

48 zł

Lekka i świeża zupka. Jedzenie jej to przygoda, bo z czasem trochę zmienia smak. Zaparzają się w niej cytrynki i pasta z herbaty matcha. Coś jak złoty kurczak wifon, ale taki już dojrzały i szlachetny.
W misce: cytryny, kiełki mung, mizuna, matcha kosho, smażone na chrupko grzyby.

SPICY MISO RAMEN

48 zł

Kremowy bulion, mieszanka japońskich past miso, sezamu, imbiru i trochę ostrego chilli. To nasz ukochany evergreen.
W misce: plasterki pieczonego batata, blanszowany pak choi, kiełki mung i cienko pokrojony szczypiorek
Poziom ostrości: smol
(ale jeśli lubisz możesz poprosić o ostrzejszy)

CREAMY SHIO RAMEN

48 zł

Kremowy, otulający bulion z wyraźnym grzybowym charakterem. Gdyby robotnicze wakacje na Okinawie były ramenem, to to jest on. Klasyczek, polecamy na pierwszy raz u nas.
W misce: marynowane shiitake, chrupiące glony nori, szczypiorek, kiełki mung, prażona cebulka i olej z palonego czosnku.

NAPOJE

6

Ramune-Soda

14 zł

Smaki się zmieniają, trzeba pytać

Cola

14 zł

Ramenkowa Lemoniada Hibiskusowa

16 zł

Zrobiliśmy swoje picie i jest różowe i kwaskowate i ma delikatny (naturalny) bombelek.

Oi Ocha

14 zł

Japońska zielona herbata bez cukru w puszcze, jak z automatu

Ramenkowy Napój Izotoniczny

16 zł

Inspirowane japońskim pocari sweat, idealne po siłce lub harcach alkoholowych.

Ramenkowa Lemoniada z Zielonej Herbaty

16 zł

Konkretnie z genmaichy. Czuć w tym popcorn i wiosne.