

MENU RESTAURACJI

Kapibara Ramen Shop

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

POZYCJI W MENU
25

KATEGORII
6

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

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 zł

Kimchi

Kapusta pekińska, daikon, marchew, szczypior i chili.

20 zł

Fryty z batata

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

30 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 zł

Goma Wakame

Tradycyjna sałatka z trawy morskiej. Podobno dobra na odchudzanie!

17 zł

Edamame

Gotowane strąki młodej soi z solą.

20 zł

Krewetki w panko

5 sztuk chrupiących robali morskich w panierce panko. Do tego nasz domowy majonez truflowy.

39 zł

ZUPY

9

Kimchi Shoyu

52 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 zł

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

Tantanmen

52 zł

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

Vegan Tantanmen

52 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.

Curry Paitan

50 zł

Jest gęsty, żółty i odrobinę pikantny. Do jego stworzenia używamy mleka sojowego i japońskiego curry. Dodatkowo smażone w panierce tofu, absolutnie przepyszne boczniki, mini kolby kukurydzy, imbirowa sałatka z glonów i olej imbirowy.

Ebi Yuzu

57 zł

Pracowaliśmy nad nim naprawdę długo. Cytrusowy posmak yuzu i limonki zabierze cię w tropiki - i to za pięć dych z hakiem. Bulion drobiowy, mleko kokosowe, cytrusy, marynowana czerwona cebula, krewetki w panierce, naruto i olej z cebuli.

Spicy Miso

51 zł

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

Satysfakcjomen Miso

56 zł

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

Shoyu Vegan

49 zł

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

DANIA Z KURCZAKA

3

Spajsi Cziki

41 zł

Kapibarowa wersja Korean Fried Chicken. Kurczak w turbo chrupiącej panierce i czerwonym, lekko pikantnym sosie. Do tego ryż i kapustka.

Miso-Nat Cziki

41 zł

Chrupiący kurczak w sosie na bazie białego miso i fistaszków. Lekko słodki, mocno orzechowy. Jeśli jesteś na redukcji, będziesz się z tego musiał wypowiadać. Plus ryż i kapustka.

Słit Cziki

41 zł

Turbo chrupiący kurczak w kultowym sosie teriyaki. No przecież klasyczek. Do tego ryż i kapustka.

DODATKI

3

Dodatkowa porcja makaronu

10 zł

Jajo ajitama

Marynowane jajko - klasyczny dodatek do ramenu

5 zł

Dodatek mięsny

16 zł

Kurczak / mielone mięso soboro / szarpana wołowina / boczek chashu

DLA DZIECI

2

Rameniątko

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

28 zł

Kurczaczek Teriyaczek

30 zł

Chrupiący kurczaczek w słodkim sosie teriyaki. Plus ryż. Dzieciaki uwielbiają, dorośli podjadają

DESERY

1

Serniczek sakura

Robimy go sami i jest naprawdę przepyszny. Smakuje wiśni i yuzu.

25 zł