

MENU RESTAURACJI

Yatta Ramen Praga

Grochowska 324/Lokal 10, 03-838 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
15

KATEGORII
3

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

7

Chashu Don

25 zł

Ryż, kawałki boczku Chashu, posiekane nori, Okonomi sos, majonez japoński, szczypior.

Fasola Edamame

16 zł

Blanszowane strączki młodej soi oprószone solą.

Ostre Edamame

16 zł

Blanszowane strączki młodej soi podane w ostrej marynacie, obsypane togarashi.

Soboro Onsen Don

25 zł

ryż, mięso wieprzowe soboro, jajko onsen tamago, shoyu tare, syczańska posypka, szczypior

Spicy Vege Wontony 4szt Duże

20 zł

ręcznie lepione pierożki z wegańskim "nie-mięsem" podane z aromatycznym olejem syczańskim i szczypiorkiem

SPICY WONTON (4 szt) Duże

20 zł

ręcznie lepione pierożki z mięsem z kurczaka i kaczki, podane z aromatycznym olejem syczańskim i szczypiorkiem

Vegan Niko Miso Don

25 zł

Ryż, vegan niku miso, posiekane nori, szczypior.

ZUPY

6

Pomidorowe Miso

49 zł

Gruby pszenny makaron, miso tare, bulion wege z dodatkiem pomidorów San Marzano oraz sera gruyre, olej bazyliowy, pieczony pomidor, inari tofu, warzywa z woka (kiełki i marchewka), menma, czerwona cebulka, szczypior (w opcji spicy z dodatkiem oleju chilli i dużą ilością pieprzów syczańskich). Ramen podawany jest bez jajka. Sposób przygotowania makaronu do wyboru.

Ramen Miso

46 zł

Gruby pszenny makaron, miso tare, bulion tonkotsu (wieprzowy), olej por-czosnek, wieprzowina chashu (boczek), warzywa z woka (kiełki i marchewka), menma, szczypior (w opcji spicy z dodatkiem oleju chilli i dużą ilością pieprzów syczańskich). Ramen podawany jest bez jajka. Sposób przygotowania makaronu do wyboru.

Ramen Shoyu

47 zł

Pszenny makaron ramen temomi, długo dojrzewające shoyu tare (z sosów sojowych), bulion drobiowy, aromatyzowany olej chiyu, wieprzowina chashu (karkówka), udziec z kurczaka, wonton, menma, szczypior Ramen jest bez jajka (można dodać), sposób przygotowania makaronu do wyboru

Ramen Tantanmen

47 zł

Cienki pszenny makaron, shoyu tare, pasta sezamowo-orzechowa, bulion drobiowo-wieprzowy, olej chilli, wieprzowina chashu (karkówka), mielone mięso wieprzowe, kiszony musztardowiec, szczypior, syczańska posypka . Ramen podawany jest bez jajka. Sposób przygotowania makaronu do wyboru.

Ramen Tantanmen Vegan

46 zł

Cienki pszenny makaron, shoyu tare, pasta sezamowo-orzechowa, bulion wegański, olej chilli, inari tofu, vegan niku miso (wegańskie "nie-mięso" doprawione między innymi pastą miso), kiszony musztardowiec, szczypior, syczańska posypka Ramen podawany jest bez jajka. Sposób przygotowania makaronu do wyboru.

Ramen Vegan Miso

46 zł

Gruby pszenny makaron, miso tare, bulion wege, olej por-czosnek, pieczony pomidor, inari tofu, warzywa z woka (kiełki i marchewka), menma, szczypior (w opcji spicy z dodatkiem oleju chilli i dużą ilością pieprzów syczańskich). Ramen podawany jest bez jajka. Sposób przygotowania makaronu do wyboru.

NAPOJE

2

Mangajo

Napój na bazie zielonej herbaty, bez dodatku cukru

17 zł

Ramune

17 zł