

KAPUNKA

Entrées

Tom Yam : soupe citronnelle poulet OU crevettes OU légumes (vg)

petite: 6,50 grande: 8,50

Tom Kha : soupe lait de coco poulet OU crevettes OU légumes (vg)

petite: 6,50 grande: 8,50

Rouleaux de printemps (4 rouleaux) 7,50 (vg)

Rouleaux de printemps poulet César (4 rouleaux) 8,50

Satay de poulet (4 brochettes) 9,00

Salade de papaye verte 8,00

Salade de papaye verte aux crevettes 9,50

Nouilles et Pad Thaï

Mikati : nouilles de riz et cacahuètes dans un choix de curry :

rouge 🌶️ OU vert 🌿 OU jaune, choix légumes (vg) OU poulet 14,00

Pad thaï légumes (avec oeuf) 14,00 (v)

Pad thaï vegan (avec extra légumes et tofu, sans oeuf) 14,00 (vg)

Pad thaï poulet 14,00

Pad thaï sur-proteiné (200g de poulet) 16,50

Pad thaï bœuf OU crevettes OU mix (poulet et crevettes) 15,50

Kraï : votre pad thaï enroulé dans une omelette +2,00

La soupe Phô de Toey: boeuf, bouillon, herbes fraîches, nouilles de riz 14,00

MENU MIDI 16€: PLAT & DESSERT*

Mikati au choix (légumes (vg) OU poulet)

OU Curry au choix (légumes (vg) OU poulet)

Dessert : Soupe de tapioca, bananes et lait de coco

LUNDI SANS VIANDE*

Obtenez -10% les lundis quand vous choisissez un **menu entièrement végétarien (v) ou vegan (vg)** (entrée+plat or entrée+plat+dessert)

Plats

Tous les currys sont accompagnés de riz blanc

Curry vert légumes (vg) OU poulet 🌶️ 14,00

Curry jaune légumes (vg) OU poulet 14,00

Curry rouge légumes (vg) 14,00 OU bœuf OU crevettes 🌶️ 15,50

Curry aux choix sur-proteiné poulet (200g) 16,50 poulet 16,50

Poké bowl au saumon 16,50

Poké bowl au tofu 15,50 (vg)

Poulet satay avec riz blanc, sauce cacahuète 14,00

Poulet sauté au basilic avec riz blanc et œuf frit 14,00

Suppléments

Riz blanc 3,50 (vg)

Sauce cacahuète 1,50 (vg)

Desserts

Soupe de tapioca, bananes et lait de coco 7,00 (vg)

Mangue et riz gluant avec crème de coco 7,00 (vg)

Fromage blanc coulis de mangue 7,00 (v)

Salade de fruits 7,00 (vg)

Flan thaïlandais coco 7,00 (v)

Cuisine sans gluten

🌶️ Épicé (v) Végétarien (contient des oeufs et/ou produits laitiers) (vg) Vegan

Si vous êtes intolérant à un ingrédient, n'hésitez pas à le préciser à votre serveur.

Prix nets, service compris. Min CB: 5,00€. Pas de règlement par chèque.

*Ces offres ne sont pas combinables avec d'autres promotions en cours.

KAPUNKA MONTORGUEIL

51 rue Saint Sauveur, 75002

01_49_27_96_58

KAPUNKA PANORAMAS

10 rue Saint Marc, 75002

01_40_26_47_32

KAPUNKA MONTPARNASSE

32 rue Delambre, 75014

01_45_48_72_27

KAPUNKA CARDINET

139 rue Cardinet, 75017

01_42_67_22_16

KAPUNKA VEGAN

4 rue de Damiette, 75002

01_42_33_78_99

KAPUNKA PARADIS

1 bis de de Paradis, 75010

01_45_80_04_24

KAPUNKA

Boissons Fraîches ^{33CL}

Nos thés glacés maison sont élaborés avec des thés Dammann Frères

Thé vert glacé au citron vert et graines de chia 4,50

Thé vert glacé à la grenade fraîche 4,50

Thé noir chaï glacé latte coco 4,50

Citronnade maison au basilic et gingembre 4,50

Softs

Evian 50cl 3,50

Badoit 50cl 3,50

Coca-Cola | Zéro 33cl 3,50

Bières ^{33CL}

Singha beer ^g 4,50

Altiplano (bière bio sans gluten au quinoa) 6,50

Thés et Cafés

Thés Dammann Frères

Thé vert 3,00

Thé noir épicé chaï 3,00

Infusion citronnelle 4,00

Expresso | Décaféiné | Noisette 2,70

Suivez nous sur Facebook et Instagram
@kapunkagroup #kapunkagroup
kapunkagroup.com

^g Gluten



Imprimé sur
papier 100%

Vins blancs

Chardonnay Sauvignon, Domaine Capmartin, Côte de Gascogne * 24,00

Ampelidae Chenin, Val de Loire * **(vg)** 30,00

Vins rouges

Syrah de Simon, Domaine Capmartin, Côte de Gascogne * 25,00

Château Lerou, Délit d'initiés, AOC Fronton * **(vg)** 30,00

Vin rosé

Rosé les Nimbes, Domaine Coste Rouse, Côte de Thongue * 28,00

Voir l'ardoise pour les vins au verre et au pichet (50cl) * Biologique **(vg)** Vegan

MANGEZ SAIN, MANGEZ BIEN

- Aucune adjonction de colorants ou glutamate de sodium.
- Les thais sont friands de cet exhausteur de gout qui a pour mission d'équilibrer un plat, d'arrondir la perception globale des autres gouts. Pas de triche chez Kapunka
- Nous n'utilisons pas de produits contenant du gluten.
- Notre sauce de soja n'en contient pas. Une contamination dans l'air est impossible.
- Nous n'utilisons pas d'huile de palme.
- Nous travaillons des produits frais qui arrivent tous les matins. Les fruits, légumes et viandes sont sélectionnés et commandés chaque soir pour le lendemain. Nous épluchons nous mêmes nos légumes tous les matins.
- Nous ne travaillons pas de produits congelés sauf les crevettes pour une question de saisonnalité.
- Pour la viande nous privilégions au maximum les circuits court.
- Et sinon : pas trop de sel, pas trop de sucre, pas trop d'huile et un peu de piment quand même.

L'équipe de Kapunka

KAPUNKA

Starters

Tom Yam soup : lemongrass chicken OR shrimp OR vegetables **(vg)**

small: 6,50 large: 8,50

Tom Kha soup : coconut milk chicken OR shrimp OR vegetables (vg)

small:6,50 large: 8,50

Summer rolls 7,50 **(vg)**

Chicken Caesar summer rolls (4 rouleaux) 8,50

Chicken satay (4 skewers) 9,00

Green papaya salad 8,00

Green papaya salad with shrimp 9,50

Noodles & Pad Thais

Mikati : rice noddles with peanuts in the curry of your choice :

red 🌶️ OR green 🌶️ OR yellow, choice of vegetables (vg) 14,00

Vegetable pad thai (with eggs) 14,00 **(v)**

Vegan pad thai (with extra vegetables and tofu, without eggs) 14,00 **(vg)**

Chicken pad thai 14,00

Double chicken pad thai (200g of chicken) 16,50

Beef OR shrimp OR mixed (chicken and shrimp) pad thai 15,50

Krai : your pad thai rolled in an omelet +2,00

Toey's Phô soup : beef, broth, fresh herbs, rice noodles 14,00

LUNCH SPECIAL 16€: MAIN & DESSERT*

Choice of Mikati (vegetables **(vg)** OR chicken)

OU Choice of Curry (vegetables **(vg)** OR chicken)

Dessert : Tapioca, banana and coconut milk **(vg)**

MEATLESS MONDAY*

Receive 10% off on Mondays when you select **an entirely vegetarian (v) or vegan (vg) meal.**

(starter+main or starter+main+dessert)

Main dishes

All curries are served with a side of white rice

Green curry with vegetables (vg) OR chicken 🌶️ 14,00

Yellow curry with vegetables **(vg)** OR chicken 14,00

Red curry with vegetables (vg) 14,00 OR beef OR chicken 🌶️ 15,50

Curry of your choice with double chicken (200g) 16,50

Poké bowl with salmon 16,50

Poké bowl with tofu 15,50 **(vg)**

Satay chicken with white rice, peanut sauce 14,00

Vegetable **(vg)** OR chicken fried rice 14,00

Extras

White rice 3,50 **(vg)**

Peanut sauce 1,50 **(vg)**

Desserts

Tapioca, banana and coconut milk 7,00 (vg)

Mango sticky rice with coconut cream 7,00 (vg)

Greek yogurt with mango coulis 7,00 **(v)**

Fruit salad 7,00 **(vg)**

Thai coconut flan 7,00 **(v)**

Gluten free kitchen

🌶️ Spicy **(v)** Vegetarian (contains eggs and/or dairy) **(vg)** Vegan

Please inform your server if you have any food intolerances.

Net prices, service included. Minimum for card payment: 5,00€. Cheques not accepted. *This offer cannot be combined with any other promotions.

KAPUNKA MONTORGUEIL

51 rue Saint Sauveur, 75002

01_49_27_96_58

KAPUNKA PANORAMAS

10 rue Saint Marc, 75002

01_40_26_47_32

KAPUNKA MONTPARNASSE

32 rue Delambre, 75014

01_45_48_72_27

KAPUNKA CARDINET

139 rue Cardinet, 75017

01_42_67_22_16

KAPUNKA VEGAN

4 rue de Damiette, 75002

01_42_33_78_99

KAPUNKA PARADIS

1 bis de de Paradis, 75010

01_45_80_04_24

KAPUNKA

Cold drinks ^{33CL}

Our homemade ice teas are made with Dammann Frères teas

Green iced tea with lime and chia seeds 4,50

Green iced tea with fresh pomegranate 4,50

Black chaï iced tea coconut latte 4,50

Homemade lemonade with basil and ginger 4,50

Softs drinks

Evian 50cl : 3,50

Badoit 50cl : 3,50

Coca-Cola | Zero 33cl 3,50

Beers

Singha beer 33cl ^g 4,50

Altiplano (gluten free quinoa beer) 33cl 6,50

Tea & Coffe

Dammann Frères tea

Green tea 3,00

Black chaï tea 3,00

Lemongrass infusion 4,00

Espresso | Decaffeinated | Macchiato 2,70

Follow us on Facebook et Instagram
@kapunkagroup #kapunkagroup
kapunkagroup.com

^g Gluten

White wines

Chardonnay Sauvignon, Domaine Capmartin, Côte de Gascogne * 24,00

Ampelidae Chenin, Val de Loire * **(vg)** 30,00

Red wines

Syrah de Simon, Domaine Capmartin, Côte de Gascogne * 25,00

Château Lerou, Délit d'initiés, AOC Fronton * **(vg)** 30,00

Rosé wine

Rosé les Nimbes, Domaine Coste Rousse, Côte de Thongue * 28,00

See the board for house wines by the glass or pitcher (50cl) * Organic **(vg)**

EAT HEALTHY, BE HEALTHY

- No food dyes or MSGs in our food.
- Thaïs are fond of this flavor enhancer which means to to balance a dish, rounding the overall perception of other tastes. No shortcuts at Kapunka.
- We do not use any products that contain gluten. Our soy sauce is gluten-free. Air contamination is impossible in our restaurant.
- We do not use palm oil.
- We work with fresh ingredients that arrive daily each morning. Our fruits, vegetables and meats and selected with care and ordered each day for the next morning. We wash, peel and cut our vegetables ourselves. We do not work with frozen ingredients - except for shrimp, due to seasonality.
- For our meats and vegetables, we favor local or close-range origin.
- But also: not too much salt, not too much sugar, not too much oil and a little of spice nevertheless !

The Kapunka Team



Printed on 100%
recycled paper.