

KAPUNKA

Entrées

Soupe citronnelle, bergamote, galanga (poulet/crevettes/ veggie)

Petite ou grande

6,50	8,50
------	------

Tom kha kai (soupe de poulet au lait de coco)

6,50	8,50
------	------

Légumes sautés au basilic thaï

9,00

Rouleaux de printemps végétariens (4 rouleaux)

7,50

Rouleaux de printemps poulet César (4 rouleaux)

8,50

Satay de poulet (4 brochettes)

8,50

Salade de papaye verte

8,00

Salade de papaye verte aux crevettes

9,50

Nouilles et Pad Thaï

Pho thaï, œuf, nouilles de riz (soupe)

13,50

Mikati (nouilles de riz, poulet haché, cacahuètes et lait de coco) 🍴

13,50

Pad thaï végétarien

13,50

Pad thaï poulet

13,50

Pad thaï mix (poulet et crevettes)

15,00

Pad thaï végétalien (sans œuf ni sauce poisson)

15,00

Pad thaï au bœuf ou crevettes

15,00

Pad thaï sur protéiné (200g de poulet)

16,50

Pad thaï kraï : votre pad thaï roulé dans une omelette (supp 2€)

+2 €

Le Pad Thaï est le plat le plus populaire en Thaïlande. Composé de nouilles de riz sautées au wok, sauce tamarin, tofu, soja, fleur d'ail, cacahuètes, citron vert et piment. On en mange à chaque coin de rue en Thaïlande.

Cuisine sans gluten

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

Prix nets, service compris. Le restaurant Kapunka n'accepte pas les règlements par chèque.

Min CB: 12,50€

Et sinon

Curry vert (veggie ou poulet) 🍴

13,50

Curry jaune (veggie ou poulet)

13,50

Curry panang (bœuf ou crevettes) 🍴

15,00

Curry sur protéiné (200g de poulet)

16,50

-> Tous les currys sont accompagnés de riz blanc

Satay de poulet + riz blanc et sauce cacahuètes (5 brochettes)

13,50

Riz sauté végétarien ou poulet

13,50

Riz sauté bœuf ou crevettes

15,00

Poulet sauté au basilic + riz et œuf frit

13,50

Bol de riz

3,50

Supplément sauce cacahuète

1,50

Desserts

Soupe de tapioca, bananes et lait de coco

6,50

Mangue et riz gluant crème de coco

6,50

Riz noir, litchi, crème de coco

6,50

Fromage blanc aux graines de chia, coulis de mangue

6,50

Salade de fruits frais

6,50

Flan thaïlandais coco

6,50



Imprimé sur papier
100% recyclé.

KAPUNKA MONTORGUEIL

51 rue Saint Sauveur, Paris 2^{ème}
01_49_27_96_58

KAPUNKA PANORAMAS

10 rue Saint Marc, Paris 2^{ème}
01_40_26_47_32

KAPUNKA MONTPARNASSE

32 rue Delambre, Paris 14^{ème}
01_45_48_72_27

KAPUNKA CARDINET

139 rue Cardinet, Paris 17^{ème}
01_42_67_22_16

Découvrez tous nos restaurants sur
kapunkagroup.com
Suivez nous sur Facebook et
Instagram: @kapunkagroup #kapunkaparis

Demandez plus de piment : ped mac
mac ! (en thaïlandais)

KAPUNKA

Thés glacés 33cl

à partir de thé «Mariage Frères»

Thé vert au citron vert et graines de chia

Thé thaï au lait/soja/amande

Thé thaï à la grenade fraîche

Thé chai thaï latte coco

4,00
4,00
4,50
4,50

Jus frais 33cl

Citronnade maison aux herbes

Boisson grenade (à base de jus de grenade concentré)

Coconut water

4,00
4,00
5,00

Softs

Evian 33cl / 50cl

Perrier 33cl / 50cl

Coca cola, zéro ou light 33cl

2,50	3,50
2,50	3,50
3,50	

Bières

Singha beer 33cl ^g

Altiplano (bière bio sans gluten au quinoa) 33cl

4,50
6,50

Thés et Cafés

Thé vert thaï

Thé noir chai

Infusion citronnelle

Expresso, Décaféiné, Noisette

3,00
3,00
4,00
2,50

^g Gluten
Prix nets, service compris.

Vins blancs

14cl 50cl 75cl
Verre Pichet Bouteille

Chardonnay, Domaine Coste Rouse, 2017

Voir l'ardoise pour notre vin à la bouteille

5,00	16,00	
		24,00

Vins rouges

Domaine Coste Rouse, 2016

Voir l'ardoise pour notre vin à la bouteille

5,00	16,00	
		25,00

Vins rosé

Rosé BIO, Domaine Capmartin, Gascogne 2016

Voir l'ardoise pour notre vin à la bouteille

5,00	16,00	
		28,00

MANGEZ SAIN, MANGEZ BIEN

- Aucune adjonction de colorants ou glutamate de sodium. Les thaïs 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

- Lemongrass soup (chicken, prawns or veggie)
- Tom Kha Kai (chicken and coconut milk soup)
- Sauteed vegetables with Thai basil
- Vegetarian summer rolls (4 rolls)
- Chicken caesar summer rolls (4 rolls)
- Chicken satay (4 skewers)
- Green papaya salad
- Green papaya salad with prawns

Small or tall

6,50	8,50
6,50	8,50
9,00	
7,50	
8,50	
8,50	
8,00	
9,50	

Noodles & Pad Thai

- Pho thai, egg, rice noodles (soup)
- Mikati (rice noodles with chicken, coconut milk and peanuts) 🍴
- Pad Thai with vegetables
- Pad Thai with chicken
- Mix Pad Thai (chicken and prawns)
- Vegan Pad Thai (without egg and nuoc man)
- Beef or prawn Pad Thai
- Double chicken Pad Thai (200g of chicken)
- Pad thai kraï : Choose your Pad Thai rolled in an omelet

13,50
13,50
13,50
13,50
15,00
15,00
15,00
16,50
+2 €

Pad Thai is the most popular dish in Thailand, found in every street corner. Made of rice noodles stir fried with tamarind sauce, tofu, soy, garlic flower, peanuts, lime and chilli.

Gluten-free kitchen.

Please inform your server if you are vegan, vegetarian or if you have any alimentary intolerances or allergies.

Net prices, service included. Kapunka does not accept payments by cheque. Card payment form 12,50€

And..

- Green curry+ white rice (veggie or chicken) 🍴
- Yellow curry (veggie or chicken)
- Curry panang + white rice (beef or prawns) 🍴
- Double chicken curry (200g of chicken)
- > All our curries are served with white rice
- Chicken satay + white rice (5 skewers)
- Veggie or chicken fried rice
- Beef or prawn fried rice
- Chicken sautéed with Thai basil, rice, and fried eggs
- Rice bowl
- Add toppings : peanut sauce

13,50
13,50
15,00
16,50
13,50
13,50
15,00
13,50
3,50
1,50

Desserts

- Banana, tapioca and coconut milk sauce
- Mango and sticky rice
- Sticky black rice, litchi and coconut cream
- Greek yogurt with chia seeds, mango coulis
- Fresh fruit salad
- Coconut thai flan

6,50
6,50
6,50
6,50
6,50
6,50



Printed on 100% recycled paper.

KAPUNKA MONTORGUEIL
51 rue Saint Sauveur, Paris 2^{ème}
01_49_27_96_58

KAPUNKA PANORAMAS
10 rue Saint Marc, Paris 2^{ème}
01_40_26_47_32

KAPUNKA MONTPARNASSE
32 rue Delambre, Paris 14^{ème}
01_45_48_72_27

KAPUNKA CARDINET
139 rue Cardinet, Paris 17^{ème}
01_42_67_22_16

Discover all our restaurants on kapunkagroup.com
Follow us on Facebook & Instagram: @kapunkagroup #kapunkaparis

If you'd like your dish spicier, ask your waiter : ped mac mac ! (in thai)

KAPUNKA

Iced Tea 33cl

Made with « Mariage Frères » tea

- Thaï iced green tea with lime, chia seeds
- Thaï iced tea with milk/soy milk/almond milk
- Thaï pomegranate with fresh pomegranate seeds
- Thaï chaï tea coconut latte

4,00
4,00
4,50
4,50

Fresh Juices 33cl

- Home made lemonade with basil and ginger
- Pomegranate juice (from concentrate)
- Coconut water

4,00
4,00
5,00

Soft drinks

- Evian 33cl | 50cl
- Perrier 33cl | 50cl
- Diet Coke / Zéro / Coca Cola 33cl

2,50	3,50
2,50	3,50
3,50	

Beers

- Singha beer 33cl^g
- Altiplano (gluten free quinoa beer) 33cl

4,50
6,50

Tea & Coffee

- Thaï green tea
- Thaï black Chaï tea
- Lemongrass infusion
- Expresso, Decaffeinato / macchiato

3,00
3,00
4,00
2,50

^g Gluten
Net prices, service included.

White wine

- Chardonnay, Domaine Coste Rouse, 2017
- See the board for our wine by the bottle

14cl 50cl 75cl
Glass Pitcher Bottle

5,00	16,00	
		24,00

Red wine

- Domaine Coste Rouse, 2016
- See the board for our wine by the bottle

5,00	16,00	
		25,00

Rosé wine

- Rosé BIO, Les Nimbes Languedoc, 2017
- See the board for our wine by the bottle

5,00	16,00	
		28,00

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