FROKOST

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

HOVEDRETTER

KIMCHI JJIGAE

1. (P) ???? ???? 김치찌개 Kimchigryde. Stærk kimchigryde med svinekød — Kraftig, syrlig og dybt trøstende

159 DKK

HAEMUL SUNDUBU JJIGAE

2. (P) 해물순두부찌개 Stærk gryderet med blød tofu og skaldyr. Gryderet med blød tofu, simret med skaldyr, grøntsager og æg — Trøstende, silkeblød og stærk (Vegansk mulighed findes)

159 DKK

O-SAM BULGOGI

3. ???? ???? 오삼불고기 Wokret blæksprutte og svinebryst. Blæksprutte og svinebryst wokret i gochujangsauce — Sød, smagfuld og mildt stærk

169 DKK

DAK GALBI

4. ???? 닭갈비 Stærk wokret kylling. Kylling og grøntsager wokret i gochujangsauce — Kraftig, stærk og smagfuld

169 DKK

Restaurant 2 Night

TILFØJ REVET KYSTOST

눈꽃치즈 추가

30 DKK

DWAEJI BULGOGI

5. 돼지불고기 Sojamarineret svinekød-bulgogi. Sojamarineret svinekød wokret, til det er karamelliseret — Smagfuld, righoldig og lettere sød

169 DKK

DUBU JORIM

6. (VG) 두부 조림 Braiseret tofu med gochujangsauce. Tofu marineret i en smagfuld gochujang-glasur, toppet med en frisk, syrlig forårsløgssauce. — Righoldig, med frisk syre og smagfuld

TILKØB

SSAM-CHAESO

8. (VG) 쌈채소 & 쌈장 Friske grøntsagswraps og ssamjang. Sæsonens salatblade serveret med husets dip af sojabønnepasta — Frisk, nøddeagtig og smagfuld

30 DKK

SSAM-MU

9. (VG) 쌈무 Syltede radiseskiver. Tyndt skåret syltet radise med peberrod — Sød og syrlig

20 DKK

KIMCHI

10. (P) ???? ???? 김치 Koreansk napakål-kimchi — Frisk, syrlig og stærk

30 DKK

BANCHAN

11. 반찬 리필 Sæsonens små tilbehør. Et udvalg af skiftende koreanske småretter efter sæson, serveret enkeltvis

20 DKK

DESSERT

VANILJEIS & PAT

12. (V) 바닐라 아이스크림 & 단팥 Vaniljeis med rød bønne. Vaniljeis med rød bønne, olivenolie og sojabønnepulver — Sød, blød og cremet

50 DKK

SÆSONENS SPECIALDESSERT

13. (V) 계절 디저트 Spørg vores personale for detaljer.