Willkommen im Chigogi!

Bei uns im Chigogi bringen wir Ihnen ein Stück koreanische Küche näher. Koreanische Speisen sind für gewöhnlich ausgewogen, nährreich und gesund.
Es wird gesagt, dass Nahrung und Medizin aus den gleichen Wurzeln entspringen, sodass es keine bessere Medizin gibt als Essen, nicht nur für die körperliche Gesundheit, sondern auch für Geist und Seele.
Neben klassisch koreanischen Gerichten bieten wir Ihnen aber auch eine Auswahl von Streetfood und Vorspeisen für den kleinen Hunger an. Diese passen perfekt gepaart mit Soju (koreanischer Reisschnaps) oder Makgeolli (koreanischer Reiswein).
Wir sehen es als unsere Verantwortung an, dass Gäste unsere Gerichte mit gutem Gefühl geniessen können. Daher setzen wir sehr auf Nachhaltigkeit und Qualität.
Sowohl bei Fleisch als auch Gemüse bemühen wir uns vorwiegend regional und saisonal zu beziehen. Auf Plastikverpackung versuchen wir im Restaurant so gut wie möglich zu verzichten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Chigogi

Chigogi
Otto-von-Guericke-Strasse 55
39104 Magdeburg
0391/59779942

Allergene und Zusatzstoffe

Enthält folgende Allergene:

A - glutenhaltiges Getreide
(A1- Weizen, A2- Roggen, A3- Gerste, A4- Hafer, A5- Dinkel, A6- Kamut, A7- Hybridstämme)

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fisch

E - Erdnüsse

F - Soja

G - Milch- und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)

H - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss

I - Sellerie

J - Senf

L - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg

K - Sesamsamen

M - Lupinen

N - Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 - Konservierungsstoffe

2 - Geschmacksverstärker

3 - Antioxidationsmittel

4 - Farbstoffe

5 - Phosphat

6 - Süssungsmittel

7 - koffeinhaltig

8 - chininhaltig

9 - geschwärzt

10 - enthält Phenylalaninquelle

11- Sulfite/ Sulfate

Vorspeisen

alle Vorspeisen werden mit Sesam und Lauchzwiebeln serviert

1. Gamja Jorim 감자조림 [veg.] A1, F, K — **5,50€**
gold gebratene Kartoffeln geschmort in einer süßlich-würzigen Sauce
Golden fried potatoes braised in our homemade soy sauce

2. Oi Muchim 오이무침 [scharf, veg.] A1, F, K, 1 — **5,20€**
traditionell pikant eingelegter Gurkensalat mit Gochugaru-Chilliflocken und Gochujang-Paste
Traditionally pickled cucumber salad with chili flakes and gochujang paste

3. Kimchi 김치 [scharf, veg.] A1, F, K, 1 — **5,50€**
traditionell scharf eingelegter Chinakohl-Salat. Dieses Gericht begleitet uns zu jeder Mahlzeit!
Traditionally pickled spicy cabbage. This dish is served to almost every meal!

4. Kongnamul Muchim 콩나물무침 [veg.] A1, F, K — **4,90€**
blanchierte Sojasprossen in Sesamöl und Sojasauce
Blanched soybean sprouts seasoned with sesame oil and soy sauce

5. Sigeumchi Namul 시금치나물 [veg.] A1, F, K — **4,90€**
kurz blanchiert und marinierter Spinat mit Sesamöl und Sojasauce
Blanched spinach seasoned with sesame oil and soy sauce

6. Chaeso Bokkeum 채소보끔 [veg.] A1, F, K, G — **5,90€**
in Soja Sauce und Sesamöl gebratenes Wokgemüse
vegetables stir fried in soy sauce and sesame oil

7. Gamja Salat 감자샐러드 [veg.] C, J, K — **5,50€**
koreanischer Kartoffelsalat mit Apfel, Mais, Gurken, Karotten und Zwiebeln, verfeinert mit asiat. Mayonnaise
Korean potato salad with apple, corn, cucumber, carrots, onion and asian mayonnaise

8. Edamame 에다마메 [veg.] F, K — **4,50€/ 5,10€**
gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz, wahlweise auch pikant möglich
Cooked soy beans with sea salt, also available with spicy sauce

9. Miyeok Guk 미역국 [veg.] A1, F, K — **4,50€**
eine gesunde Suppe aus Algen und Tofu
A healthy soup made out of seaweed and tofu

10. Dubu Gangjeong 두부강정 [scharf, veg.] A1, F, K, 1 — **5,50€**
knusprig frittierter Tofu geschwenkt in unserer hausgemachten Sweet- Gochujang Sauce, garniert mit Erdnüssen
Crispy fried tofu coated in our homemade sweet gochujang sauce and garnished with peanuts

Vorspeisen

alle Vorspeisen werden mit Sesam und Lauchzwiebeln garniert

11. Dubu Salat 두부샐러드 [veg.] E, F, K, 1 — **5,90€**
erfrischend leichte Vorspeise aus Tofu und einem Grünsalat-Mix, serviert mit Sesam-Soja-Dressing
Refreshing and light salad mix with tofu and a sesame soy dressing

12. Gimmari 김마리 [veg.] A1, F, K, 1, 2 — **5,90€**
frittierte Algenrollen gefüllt mit Glasnudeln, Karotten und Lauchzwiebeln, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce
Fried seaweed rolls filled with glass noodles, carrots and spring onions, served with our homemade soy sauce

13. Kimchi Jeon 김치전 [veg.] A1, C, F, J, K — **7,90€**
knuspriger koreanischer Pfannkuchen aus Lauchzwiebeln und Kimchi serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce und Kimchi-Mayo
Perfekt zum Teilen!
Crispy korean pancake made out of spring onions and kimchi served with our homemade soy sauce and kimchi mayo

14. Kimchi Mandu 김치 만두 [scharf, veg.] A1, F, K, 1, 2 — **5,50€**
frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kimchi, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce
Fried dumplings filled with kimchi, served with our homemade soy sauce

15. Beef Mandu 쇠고기 만두 A1, F, K, 1, 2 — **5,50€**
frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce
Fried dumplings filled with beef, served with our home made soy sauce

16. Saeuwtwigim 새우튀김 A1, B, F, K — **7,20€**
frittierte panierte Garnelen, serviert mit Kimchi-Mayo
Fried breaded prawns, served with kimchi mayo

Streetfood

26. Gamja Corndog 감자핫도그 A1, C, J **7,50€**
Corndog auf koreanischer Art, Wurst am Spieß ummantelt
in Hefeteig und Kartoffeln, serviert mit Kimchi-Mayo
Corndog the Korean way, sausage on a stick coated in a dough and potatoes

27. Tteokbokki 떡볶이 [scharf] A1, F, G, K, 1 **7,50€/ 8,10€**
Tteokbokki sind zylinder-förmige Reiskuchen, die in einer
scharfen Gochujang-Sauce mit Fischkuchen, Mais, Zwiebel und Karotten gegart werden,
auch mit Käse überbacken
Tteokbokki are cylindrical rice and fish cakes cooked in a spicy gochujang sauce

28. Chigogi Roll A1, C, G, F, K **7,90€**
frittierte Frühlingsrolle gefüllt mit mariniertem
Rinderhack und einem Mix aus Cheddar und Mozzarella
serviert mit hausgemachten Joghurt-Limetten-Dip
Fried eggroll filled with beef and a cheddar mozarella cheese mix
our homemade yoghurt lime dip

29. Kimchi Bulgogi Fries A1, C, J, F, K, 1 **7,90€**
Pommes Frites getoppt mit Kimchi und gebratenem Rindfleisch
verfeinert mit Kimchi-Mayo
Fries topped with kimchi and beef, garnished with kimchi mayo

30. Bao Buns
바오빵

gedämpfter Hefekloß (2 Stück) belegt mit Kimchi, eingelegtem Spinat,
eingelegte Sojasprossen,Lauchzwiebeln und wahlweise mit:

Steamed bao buns filled with kimchi, spinach, pickled soy bean sprouts, spring onions and another filling of your choice:

a) Bulgogi 불고기 [Gebratenes Rindfleisch] A1, C, F, J, K, 1, 2, 6 **7,90€**

b) Schweinebauch A1, C, F, J, K, 1, 2, 6 **7,50€**

c)Dubu 두부 [Tofu] A1, C, F, J, K, 1, 2, 6 **7,20€**

d) Saeutwigim 새우튀김 [Frittierte Garnele] A1, B C, F, J, K, 1, 2, 6 **7,90€**

Streetfood

31. Fried Chicken
후라이드 치킨

knusprig frittiertes Hühnchen geschwenkt in eines unserer hausgemachten Saucen, garniert mit Erdnüssen

Crispy fried chicken coated in one of our homemade sauces

a) Chigogi Bites A1, C, E **7,50€**

b) Chicken Wings 닭날개 A1, C, E **6,90€**

- **Plain Salt Pepper**
- **Sweet Chili** A1, F, K, 1
- **Soy Garlic** A1, F, G

Hauptspeisen

Chigogi Küche

alle Gerichte werden mit Sesam und Lauchzwiebeln garniert

33. Bibimbap 비빔밥 [scharf]

Bibimbap ist das bekannteste koreanische Bowl-Gericht, welches mit Reis, verschiedenen zubereiteten Gemüsesorten und Fleisch serviert wird, getoppt mit Gochujang-Sauce und einem Spiegelei.
Bibimbap bedeutet wortwörtlich übersetzt „ gemischter Reis“. Deshalb sollte das Gericht vor dem Verzehr gut vermischt werden.

Bibimbap is the most known Korean rice bowl dish served with a variety of vegetables and meat, topped with gochujang sauce and a fried egg. Bibimbap literally translates to „mixed rice“. That´s why you should mix everything well before eating

Wahlweise mit:

a)	**Rindfleisch** A1, C, D, F, K, 1	**14,90€**
b)	**Garnelen** A1, B, C, D, F, K, 1	**14,90€**
c)	**Tofu** A1, C, D, F, K, 1	**13,90€**

34. Ribeye Bulgogi 불고기 A1, F, K, 1 — 18,90€

dünn geschnittenes „Feuerfleisch“ - Entrecôte gegrillt mit Zwiebeln, Karotten, Ingwer, Pfeffer und Sesamöl, serviert mit Reis (ca. 180g Rohgewicht)

Thinly sliced „fire meat“ ribeye beef grilled with onions, carrots, ginger, pepper and sesame oil, served with rice

35. Chigogi Crispy Bo Ssam — 16,50€

치고기 보쌈 A1, F, K, 1, 2

knusprig gegrillter, in Scheiben geschnittener Schweinebauch, serviert mit Kimchi, Salat, Reis und unserer hausgemachten Ssam-Sauce. Beim Verzehr wird der Schweinebauch in die Sauce gedippt und mit Kimchi von einem Salatblatt ummantelt, was einen vollmundigen ausgeglichenen Geschmack hervorbringt (ca. 170g Rohgewicht)

Crispy grilled and sliced pork belly, served with kimchi, lettuce leaves, rice and our homemade ssam sauce. Usually the meat is dipped in the sauce and after that wrapped up in a leaf with some kimchi, which brings out a fantastic and full flavour

Hauptspeisen

Chigogi Küche

alle Gerichte werden mit Sesam und Lauchzwiebeln garniert

36. Chigogi Galbi 치고기 갈비 A1, F, K, 1 — 17,50€

Gegrillte marinierte Schweinerippchen, serviert mit Kimchi, Wokgemüse und Reis

Grilled marinated pork ribs served with kimchi, stir fried vegetables and rice

37. Donkasseu 돈까스 A1, C, J, K — 15,90€

paniertes Hühnchenschnitzel, serviert mit Reis, Wokgemüse und Kimchi-Mayo

Breaded chicken cutlet, served with rice and stir fried vegetables and kimchi mayo

Nudelgerichte

38. Jjajangmyeon 짜장면

koreanische Weizennudeln in schwarzer Bohnenpaste mit gebratenem Kartoffeln, Zwiebeln und Zucchini, garniert mit Gurke

Korean wheat noodles with sauteed potatoes, onions and courgette in black bean sauce

Wahlweise mit:

a) Schweinebauch A1, F, K, 1, 2 — 14,90€

b) Tofu A1, F, K, 1, 2 — 13,90€

39. Japchae 잡채

im Wok gebratene Glasnudeln mit Karotten, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und Spinat

Stir fried glass noodles with carrots, onions, bell pepper and spinach

Wahlweise mit:

a) Rindfleisch A1, F, K — 14,90€

b) Garnele A1, B, F, K — 14,90€

c) Tofu A1, F, K — 13,90€

Bilder nur zur Veranschaulichung

Extras

Beilagen

50. Reis	3,00€
51. Gebratene Glasnudeln A1, F, K	5,00€
53. Pommes Frites	3,90€

Saucen

54. Hausgemachte Kimchi-Mayo C, F, J, 1	0,90€
55. Hausgemachter Joghurt-Limetten-Dip G	0,90€
56. Sweet Chili Sauce A1, F, 1	0,90€
57. Hausgemachte Mayo C, J	0,90€

Desserts

60. Jjinpang A1, G, 4 — **5,50€**
gedämpfter Hefekloß gefüllt mit roter Bohnenpaste,
dazu Vanillesauce und Puderzucker

Steamed bao bun filled with red bean paste, garnished with vanilla sauce and powdered sugar

61. Mochi Eis E, F, G — **4,90€**
Eis umwickelt in Reisteig, erhältlich in unterschiedlichen Geschmackssorten

Ice cream wrapped in rice dough, different flavours available

62. Hotteok A1, E, G — **6,90€**
goldbrauner koreanischer Pfannkuchen, gefüllt mit braunem Zucker, Zimt und Erdnüssen, garniert mit Honig (alternativ Reissirup),
serviert mit einer Kugel Vanilleeis

63. Yuzu Tiramisu A1, C, G — **6,90€**
erfrischendes Dessert geschichtet aus einer leichten Zitronen-Creme, Biskuit und Yuzu

64. Parfait G — **5,90€**
Halbgefrorenes Speiseeis aus Milch und Sahne mit
wechselnden Geschmacksrichtungen

Chigogi Getränke

Homemades

70. Ice Tea [4]
Honig-Limette/ Pfirsich/ Erdbeere/Granatapfel/ Kirsche/ Holunder-Minze/ Maracuja

71. Kiba Cloud [4]
Bananensaft/ Kirschsirup/ Calpico/ Soda/ Minze/ Limette

72. Honeydew CLoud [G, 4]
Honigmelonensaft/ Calpico/ Soda/ Minze/ Limette/ Melonensirup

73. Strawberry Cloud [G, 4]
Erdbeerpürree/ Calpico/ Soda/ Minze/ Limette

74. Mango Cloud [G]
Mangopürree/ Calpico/ Soda/ Minze/ Limette

75. Lime Time
Limette/ Honig/ Soda/ Rohrzucker

76. Lychee Refresh
Lycheesaft/ Sprite/ Limette/ Minze/ Rohrzucker

77. Yuzu Refresh [4]
Yuzu/ Kirschsirup/ Sprite/ Soda/ Minze

78. Peach Pear Lemonade [4]
Birnensaft/ Pfirsichsirup/ Soda/ Minze/ Limette/ Rohrzucker

79. Ipanema [4]
Ginger Ale/ Maracujasirup/ Minze/ Limette/ Rohrzucker

alle 5,50€

Shakes

alle 5,90€

90. Mango Shake [G]
Milch/ Joghurt/ Mangopürree/ Mangosaft

91. Erdbeer Shake [G, 4]
Milch/ Erbeerpürree/ Joghurt

92. Yuzu Shake [G]
Yuzu/ Joghurt/ Milch

93. Jujube Shake [G]
Jujube/ Joghurt/ Milch

Tee

100. Ingwer-Minztee	**4,20€**
101. Yuzutee	**4,50€**
102. Pflaumentee	**4,20€**
103. Granatapfeltee	**4,20€**
104. Grüntee [7]	**4,20€**
105. Earl Greytee [7]	**3,90€**
106. Maistee	**4,20€**
107. Jasmintee [7]	**4,20€**

Chigogi Getränke

Kaffee

120. Espresso [7]	2,90€
121. Vietnam. Kaffee [G, 7]	4,20€
122. Dalgona Cappuccino [G, 7]	4,50€

Wasser

[wird mit Minze, Limette und Orange serviert]	0,2L/0,5L/1,0L
125.-127. Naturell	2,90€/4,50€/6,90€
128.-130. Sprudel	2,90€/4,50€/6,90€

Softdrinks

	0,2L/ 0,4L
131.-132. Coca Cola [4, 7]	3,20€/4,50€
133.-134. Coca Cola Light [4, 6, 7, 10]	3,20€/4,50€
135.-136. Sprite	3,20€/4,50€
137.-138. Fanta [3, 4]	3,20€/4,50€
139.-140. Ginger Ale [4]	3,20€/4,50€
141.-142. Tonic Water [8]	3,20€/4,50€
143.-144. Bitter Lemon [3, 8]	3,20€/4,50€

Säfte

	0,2L/0,4L
145.-146. Apfelsaft	3,50€/4,90€
147.-148. Orangensaft	3,50€/4,90€
149.-150. Bananennektar	3,50€/4,90€
151.-152. Mangonektar	3,50€/4,90€
153.-154. Lycheenektar	3,50€/4,90€
155.-156. Honigmelonengetränk	3,50€/4,90€

[auch als Schorlen erhältlich]

Chigogi Getränke

Bier

	0,3l/0,5l
160.-161. Krombacher (vom Fass) A3	3,90€/5,50€
162.-163. Radler (Bier mit Sprite) A3	3,90€/5,50€
164.-165. Alster (Bier mit Fanta) A3, 3, 4	3,90€/5,50€
166.-167. Diesel (Bier mit Cola) A3, 4, 7	3,90€/5,50€
168. Krombacher alkoholfrei 0,33l A3	3,90€
169. Weizenbier hell 0,5l A1	5,20€
170. Weizenbier alkoholfrei 0,5l A1	5,20€

alkoholische asiatische Getränke

175. Cass Bier 0,33l A3	4,20€
176. Tiger Bier 0,33l A3	4,20€
177.-178. Soju 4cl/ 350ml koreanischer Reisschnaps, Alkoholgehalt 17-20% mit verschiedenen Geschmackssorten: Original, Erdbeer, Pfirsich, Blaubeere	3,00€/10,00€
179. Makgeolli 750ml koreanischer Reiswein, Alkoholgehalt 3-6% auch mit verschiedenen Geschmackssorten: Original, Pfirsich, Traube, Banane	12,00€

Chigogi Getränke

Longdrinks & Cocktails

185. Aperol Spritz **6,90€**
Aperol/ Prosecco/ Soda/ Orange

186. Hugo [4] **6,90€**
Holunderblütensirup/ Prosecco/ Soda/ Minze/ Limette

187. Soju Sunrise [6, 4] **6,90€**
Soju/ Limettensaft/ Orangensaft/ Grenadine/ Orange

188. Gin Tonic [8] **8,20€**
Gin/ Tonic Water/ Zitrone

189. Cuba Libre [4, 7] **8,20€**
weißer Rum/ Cola/ Limette/ Rohrzucker

190. Sojujito **7,90€**
weißer Rum/ Soju/ Minze/ Limette/ Rohrzucker/ Soda

191. Mango Mojito **8,50€**
weißer Rum/ Mangopürree/ Minze/ Limette/ Rohrzucker/ Soda

192. Pink Passion [G, 4] **8,20€**
Soju/ Joghurt-Likör/ Calpico/ Erdbeerpürree/ Limette/ Sprite

193. Mellow Mango [G] **8,20€**
Soju/ Joghurt-Likör/ Calpico/ Mangopürree/ Limette/ Sprite

194. Soju Cloud [G] **7,90€**
Soju/ Joghurt-Likör/ Calpico/ Limette/ Sprite

195. Jeju Drive [4] **8,50€**
Soju/ Wodka/ Triple Sec/ Orangensaft/ Mangosaft/ Grenadine

196. Seoulpirinha **7,90€**
Soju/ Cachaca/ Limette/ Sprite/ Soda

197. Blue Hanbok [4] **8,20€**
Soju/ Blue Curacao/ Limette/ Sprite/ Rohrzucker

198. Lychee Lover **8,50€**
Gin/ weißer Rum/ Lycheesaft/ Limette/ Minze/ Soda

Chigogi Getränke

Weine

	0,2l/0,75l
205-206. Merlot [11] Rotwein, trocken, Ca' Ernesto, Veneto	**5,90€/ 22,50€**
207-208. Riesling [11] Weißwein, trocken, Heinrich Vollmer, Pfalz	**5,90€/ 21,90€**
209-210. Grauburgunder [11] Weißwein, trocken, Claus Jacob, Rheinhessen	**5,90€/ 21,90€**
211-212. Trollinger [11] Weißwein, halbtrocken, Vinian, Württemberg	**5,90€/ 21,90€**
213-214. Garnacha [11] Roséwein, trocken, La Sastrería, Cariñena	**5,90€/ 21,90€**
215-216. Grenache-Cinsault [11] Roséwein, halbtrocken, JP. Chenet, Languedoc Rousillon	**5,90€/ 21,90€**

Vielen Dank für Ihren Besuch!