



Przystawki

KIMCHI SAŁATKA 김치 / 12zł

(tradycyjnie marynowana kapusta / chili / przyprawy. Korean spicy kimchi

GUN MANDU 4szt. 군만두 / 28zł

smażone tradycyjne koreańskie pierogi z wieprzowiną i warzywami. Fried korean dumplings with pork- handmade

MANDU na parze 4szt. 찐만두 / 28zł

tradycyjne pierogi koreańskie na parze. Steamed korean dumplings with pork - handmade

BIG KIMCHI DŻON 김치전 / 45zł

tradycyjny koreański placek z kimchi . Korean „pizza” with kimchi

KOREAN CHICKEN 순살치킨 /56zł

panierowane kawałki piersi z kurczaka z ostrym lub łagodnym sosem koreańskim

BIG HEMUL PAZON 해물파전 / 75zł

tradycyjny koreański placek z owocami morza. Korean „pizza” with seafood

CHILI SEU 칠리새우 / 58zł

8 krewetek Black Tiger na ostro. Spice Black Tiger 8pcs

TIKIM 튀김 / 45zł

(3 krewetki, kalmary i warzywa w tempurze. Seafood and vegetables tempura - starter



Zupy/ Soups:

MANDU GUK 만두국 / mini 25zł / big 50zł

(bulion wołowy / warzywa / pierogi mandu , szczypiorek) Beef broth/vegetables/ mandu dumplings/chives

ZUPA KIMCHI 김치국 / 18zł

(marynowane kimchi / siekana wieprzowina / warzywa / chilli / tofu) Spice kimchi soup with pork and tofu

ZUPA KOKOSOWO-LIMONKOWA 뽕양국 / 24zł

(mleko kokosowe / tajskie chilli / limonka kafir / trawa cytrynowa / imbir / 3 krewetki Black Tiger/ grzyby Shitake / makaron ryżowy / suszone pomidory / zielona kolendra . Coconut and lime soup with Black Tiger, shitake , rice noodles , coriander , thai chili and Kafir lime.

Dania Główne/Main dishes:

KIMCHI BOKUMBAP 김치 볶음밥 / 48zł

ryż z kimchi / warzywa / wieprzowina / jajko sadzone, ser . Rice with kimchi/vegetables/pork/egg/ cheese

DURU-CZIGI 두루치기 / 48zł

(marynowana karkówka / słodko-ostry sos Chili / mix warzywa / sezam / ryż. Spice pork/vegetables/sesame/rice

BULGOGI CZAPCZE 불고기 잡채 / 48zł

marynowana wołowina / sos sojowo-owocowy / imbir / czosnek / mix warzyw / sezam / makaron ze słodkich ziemniaków. Beef/sweet soy sauce/ginger/garlic/vegetables/sesame/sweet potatoes noodles

BIBIMBAP VEGE 야채 비빔밥 / 42zł

(mix cienko krojonych warzyw / pikle koreańskie / sos / ryż / sezam. Vegetables, kimchi, spice sauce/rice/sesame

BIBIMBAP BULGOGI 불고기 비빔밥 / 50zł

(mix warzyw / pickle koreańskie / sos / ryż / wołowina / sezam. Beef, vegetables, kimchi, spice sauce/ rice/ sesame

BIBIMBAP DURU-CZIGI 두루치기 비빔밥 / 50zł

warzywa / pickle koreańskie / sos / ryż / ostra wieprzowina. Spice pork/ Vegetables, kimchi, spice sauce/ rice/ sesame

KOREAŃSKIE SPAGETTI 간짜장면 / 45zł

makaron pszenny / mięso mielone / cebula / kapusta / pasta z czarnej fasoli / siekany ogórek / sezam.
Spaghetti pasta / minced pork/ onion/ cabbage/ black bean sauce/ chopped cucumber/ sesame

CZAMPONG 찰뽕 / 50zł

wywar z owoców morza / mule / kalmary / krewetka Black Tiger / marchewka / cukinia / cebula / kapusta
pekińska / duża ilość makaronu pszennego. Korean soup with seafood and noodle.

KIMCHI CZIGE 김치찌개 / 50zł

duża zupa z wieprzowiną / kimchi / chilli / tofu / marchewka / rzepa. Kimchi soup/ chili /tofu

DENDŻAN CZIGE 차돌 된장찌개 / 55zł

gulaszowa zupa z wołowiną / pasta sojowa / chilli / ziemniaki / tofu. Goulash soup/ fermented soybeans/ beef/ vegetables

GALBI TANG 갈비탕 / 55zł

tradycyjny bulion koreański, długo gotowany / żeberka wołowe / ryż. Beef broth/ beef ribs/ rice

SUN TOFU CZIGE 해물 순두부 찌개 / 50zł

koreański gulasz / owoce morze / świeże tofu i chili. Goulash soup/ seafood/ vegetables/ fresh tofu/ chili

MULNENGMYON 물냉면 / 50zł

kultowy chłodnik koreański : mrożony bulion wołowy, makaron gryczany, pickle koreańskie, gotowane jajko, plastry gotowanej wołowiny, ostry sos . Cold beef soup/ buckwheat noodles/ boiled egg/ chili sauce and ice

BIBIM NENGMYON 비빔냉면 / 55zł

(makaron gryczany na zimno z dużą porcją ostrego sosu, pickle koreańskie, gotowana wołowina, jajko + mała porcja mrożonego bulionu wołowego) Cold buckwheat noodles/ beef/ boiled egg/ chili sauce and ice

DOLSOT BIBIMBAP / 55zł

(tradycyjne danie podane w rozgrzanym kamiennym naczyniu : ryż, wołowina bulgogi, pickle, warzywa, ostry sos, surowe żółtko Traditional korean bibimbap/ rice/ vegetables/ beef, chili sauce/ raw yolk



GRILL:

Tradycyjny grill koreański. Mięso przygotowane do samodzielnego grillowania .
W zestawie sałaty , przystawki koreańskie , olej sezamowy, pasta sojowa , czosnek, chili.
Traditional korean BBQ. Extra in set: lettuce, korean starters, sesame oil, fermented soybeans, garlic, fresh chili.

SANGEPSAL 삼겹살

50zł / porcja *minimalne zamówienie 2 porcje

(plastry surowego boczku do grillowania - bez marynaty) Bacon

BULGOGI 불고기.

55zł / porcja *minimalne zamówienie 2 porcje

antrykot wołowy, marynowany w tradycyjny koreański sposób: sos sojowy, czosnek, imbir, nashi, przyprawy. Marinated beef (entrecote)

DEDŹI-GALBI 돼지 갈비

55zł / porcja *minimalne zamówienie 2 porcje

wieprzowina marynowana w łagodnym sosie). Marinated pork

ŻEBERKA WOŁOWE 갈비

60zł / porcja *minimalne zamówienie 2 porcje

cienko krojone, wołowe żeberka marynowane w tradycyjny koreański sposób. Marinated beef ribs

CZADOL BEGI 차돌박이

60zł / porcja *minimalne zamówienie 2 porcje

bardzo cienko pokrojona wołowina bez marynaty. Thin slices of beef

STEK Z ANTRYKOTU 소 등심

70zł / porcja *minimalne zamówienie 2 porcje

steaki z antrykotu. Entrecote steak

Koreańskie specjały

TANGSUJUK 탕수육 / 80zł

(paski schabu wieprzowego w panierce, podane w sosie słodko-kwaśnym z warzywami al dente) *Pork loin , vegetables al dante, sweet-sour sauce.*

KREWETKI NA OSTRO 칠리새우 / 130zł

12szt. Krewetek w panierce tempura, w sosie ostrym z warzywami)
12pcs Tempura Black Tiger in spice sauce with vegetables.

SALATKA Z MORSKIMI ŚLIMAKAMI 골뱅이 무침 / 140zł

(mix салат, warzywa, ślimaki morskie w marynacie, cienki makaron koreański, sos ostro-kwaśny, sezam)/ *Mix salad , vegetables, sea snails, korean noodles and spice-sour sauce.*

YANG JANG PI 양장피 / 180zł

(tradycyjne danie koreańskie - meduza, krewetki, kalmary, marchewka, ogórek, omlet, papier ryżowy, smażona wieprzowina, papryka, cebula, shitake + sos musztardowy)/ *Traditional cold dish: Jellyfish, prawns, calamari, raw carrot, cucumber, pepper, onion , egg omelette, rice paper , fried pork and shitake + mustard sauce.*

MANDU JEONGOL 만두 전골 / 140zł

(duża zupa z makaronem ze słodkich ziemniaków z pierogami mandu, mięso wołowe, grzyby shimeji, omlet jajeczny)/ *Soup with sweet potato noodles , hand made mandu dumplings, beef, shimeji mashrooms , egg omlette.*

GALBI JEONGOL 갈비전골 150zł

(długo gotowany bulion z makaronem ze słodkich ziemniaków , dużą ilością szpondra wołowego, grzyby shimeji, omlet jajeczny, szczypiorek) / *Long cooked beef broth with big portion of beef brisket, Shimeji mashrooms, egg omlette.*

Napoje:

MILKIS (kultowy koreański napój gazowany na bazie cytryny Yuzu i mleka)	10zł/250ml
Napój NASHI (słodki napój z przecieranej gruszki koreańskiej Nashi)	12zł/ 238ml
Napój WINOGRONOWY (słodki napój koreański z kawałkami winogron)	12zł/ 238ml
PEPSI / PEPSI ZERO/ MIRINDA/ 7UP/NESTEA/SCHWEPPE'S TONIC	9zł/ 330ml
SOK 100% : POMARAŃCZA lub JABŁKO	9zł/ 200ml
WODA KARAFKA	10zł/950ml
NAPÓJ ALOESOWY	12zł/ 350ml
MIO MIO COLA XL (cola inaczej! Naturalna kofeina z naturalnego orzecha Kola)	15zł/ 500ml
MIO MIO MATE XL (gazowany napój z naturalną kofeiną pochodząco z liści yerba mate)	15zł/ 500ml
MIO MIO BANAN XL (oryginalne mio mio z dodatkiem soku z banana)	15zł/ 350ml
SPEZI (kultowy napój będący mieszanką coli i pomarańczy)	15zł/ 350ml





HERBATY / TEA :

HERBATA ZIELONA SENCHA

12zł/ imbryk 400ml

(najwyższej selekcji zielona herbata sencha – zaskakuje słomkowym aromatem i delikatnym smakiem)

HERBATA ZIELONA JAŚMINOWA

12zł/ imbryk 400ml

(niezwykle aromatyczna naturalna herbata zielona z suszonym jaśminem)

HERBATA ZIELONA GENMAI z prażonym ryżem

12zł/ imbryk 400ml

(najwyższej selekcji zielona herbata sencha w połączeniu z prażonym ryżem- subtelny orzechowy posmak)

HERBATA ZIELONA MILK OOLONG (ULUNG)

12zł/ imbryk 400ml

(wyborna, częściowo fermentowana herbata o charakterystycznym mlecznym posmaku)

HERBATA CZERWONA PU ERH TRUSKAWKA

12zł/ imbryk 400ml

(czerwona herbata z kawałkami liofilizowanych truskawek, płatki bławatka i nagietka - doskonale wspomaga układ trawienny)

CZARNA HERBATA EARL GREY ROSE

12zł/ imbryk 400ml

(intensywna czarna herbata z płatkami róży)

CZARNA HERBATA ORIENT CHAI

14zł/ imbryk 400ml

(mocna czarna herbata o orientalnym smaku i intensywnym aromacie cynamonu, kardamonu, imbiru, goździków i nutą pikanterii – na życzenie podawana z mlekiem)

**jeśli masz ochotę ,chętnie ponownie doparzemy herbatę*

ALKOHOLE

ŻYWIEC	12zł / 500ml
LITOVEL PREMIUM /jasne	14zł/500ml
LITOVEL PREMIUM DARK / ciemne	16zł/500ml
LITOVEL FREE POMELO bezalkoholowe	14zł/500ml
PIWO PSZENICZNE niefiltrowane	14zł/500ml
PIWO MIODOWE	15zł/500ml
PIWO klasztorne Grimbergen Blanche	15zł/330ml
MAKGEOLLI Banan/ Brzoskwinia/Naturalny (wino ryżowe)	18zł/330ml
SOJU 17%	50zł /butelka
MAKGEOLLI koreańskie wino ryżowe	40zł /butelka
KOREAŃSKIE WINO MALINOWE	60zł/500ml