



Μοῦ Δομ

우리집

КОРЕЙСКИЙ РЕСТОРАН



비즈니스 런치 БИЗНЕС-ЛАНЧИ



닭곰탕
**ТАККОМТАН
+ ЧАЙ**
КУРИНЫЙ СУП
С ОВОЩАМИ

Курица, морковь,
лук репчатый, зеленый
лук, грибы шиитаке,
китайская капуста

250 г **350₽**



치킨 비빔면
**ПИБИМ МЁН
+ ЧАЙ**
КУРИНЫЙ

Курица, лапша,
морковь, лук репчатый,
зеленый лук, грибы
шиитаке, китайская
капуста

250 г **350₽**



해물 비빔면
**ПИБИМ МЁН
+ ЧАЙ**
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Морепродукты, лапша,
морковь, лук репчатый,
зеленый лук, грибы
шиитаке, китайская
капуста

250 г **350₽**



치킨 비빔밥
**КУРИНЫЙ
ПИБИМПАБ +
МИСО СУП + ЧАЙ**

Куриная грудка, капуста,
морковь, огурцы, грибы
шиитаке, яйцо

250 г **350₽**



소고기 비빔밥
**ПИБИМПАБ
С ГОВЯДИНОЙ +
МИСО СУП + ЧАЙ**

Говядина, капуста,
морковь, огурцы, грибы
шиитаке, яйцо

250 г **350₽**



해물 비빔밥
**ПИБИМПАБ
С МОРЕПРОДУКТАМИ
+ МИСО СУП + ЧАЙ**

Кальмары, мидии, осьминог,
креветки, капуста, морковь,
огурцы, грибы шиитаке, яйцо

250 г **350₽**

КОРЕЙСКИЕ ЗАКУСКИ

반찬

При заказе горячего блюда,
бесплатно подаются 4 закуски
на время ожидания готовности
основного блюда

Дополнительные закуски оплачиваются
отдельно. Виды салатов могут быть
заменены на другие



반찬 세트
ПАНЧАН СЕТ

Набор из четырёх
видов салатов

200 г **345₽**

목이버섯 무침
**САЛАТ
ИЗ ДРЕВЕСНЫХ
ГРИБОВ**

90 г **150₽**



양배추 샐러드

ЯНГ ПЭЧУ

КИСЛО-СЛАДКИЙ САЛАТ
ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ
КАПУСТЫ

Огурцы, морковь, редис,
капуста, лук и зелень

90 г **150₽**



오이 무침

ОИ МУЧИМ

Кимчи из огурцов

90 г **150₽**



김치
КИМЧИ

Традиционное блюдо корейской кухни, представляющее собой остро приправленные квашеные овощи, в первую очередь, пекинскую

80 г **150₽**



버섯볶음
**ШАМПИньОНЫ
В СОЕВОМ
СОУСЕ**

90 г **150₽**



계란말이
КЕРАН МАРИ

Яичный рулет

180₽
100 г



콩나물무침
**КОННАМУЛЬ
МУЧИМ**

Проростки
семян фасоли
приправленные

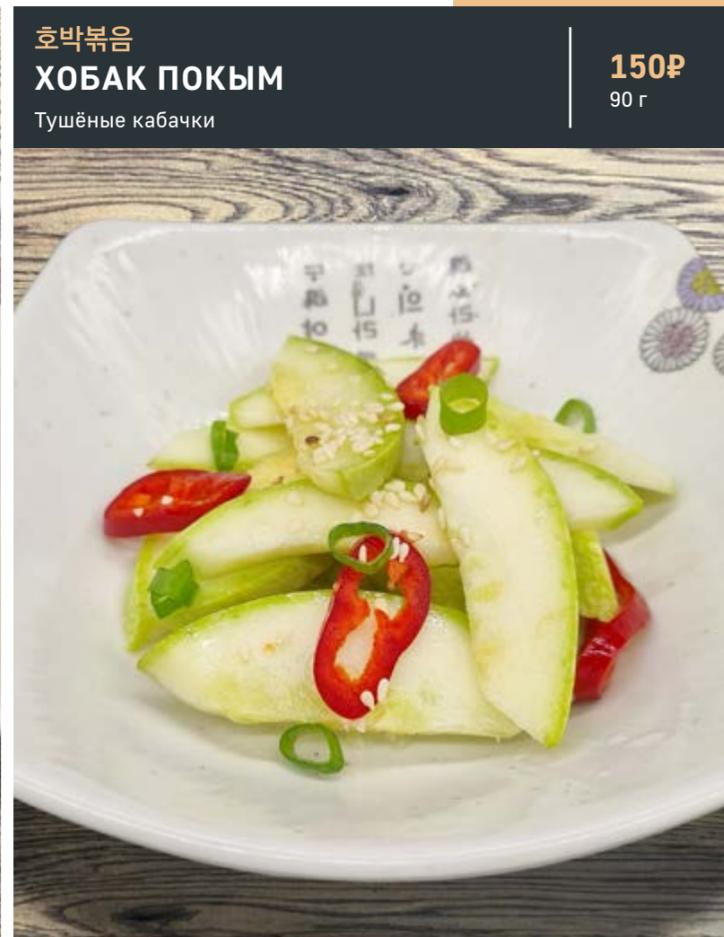
80 г **150₽**



호박볶음
ХОБАК ПОКЫМ

Тушёные кабачки

150₽
90 г



단무지
ТАН МУ ДЖИ

Маринованный дайкон

70 г **130₽**

두부조림
ТУБУ ЧОРИМ

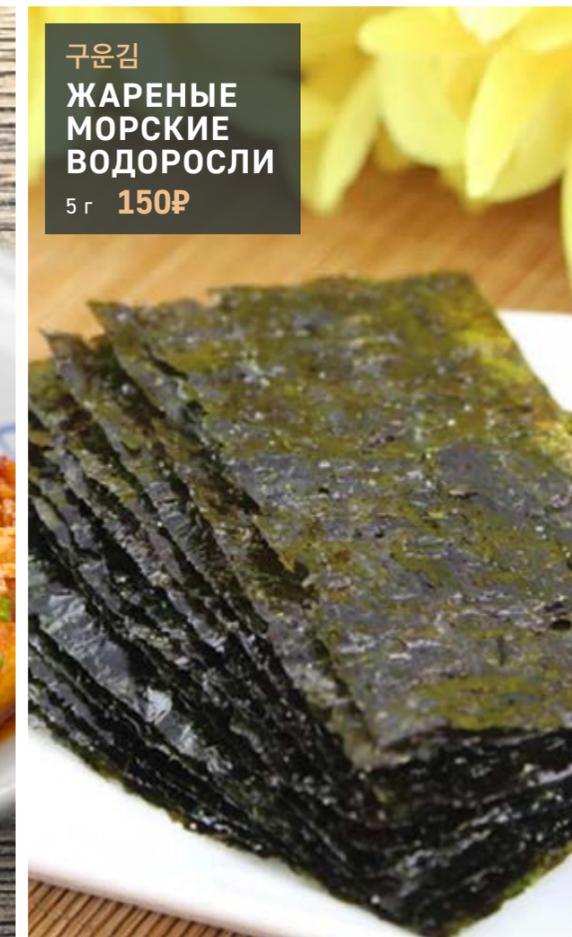
Тушеный тофу

100 г **200₽**



구운김
**ЖАРЕННЫЕ
МОРСКИЕ
ВОДОРΟΣЛИ**

5 г **150₽**



고등어구이 세트
КОДЫНО ГУИ
ЦЕЛАЯ ПОРЦИЯ+
ТВЕНДЯН ТИГЕ +
РИС ОТВАРНОЙ

Скумбрия, рыба с большим количеством Омега-3, белками, витаминами, подается с соевым соусом. Очень вкусное, нежное, полезное блюдо

250 г **910₽**



탕수육(1인분)
ТАНСУЮК

Филе свинины, жаренное в кляре с кисло-сладким соусом, с овощами и древесными грибами. Вкусно, совсем не остро. Заправка огонь

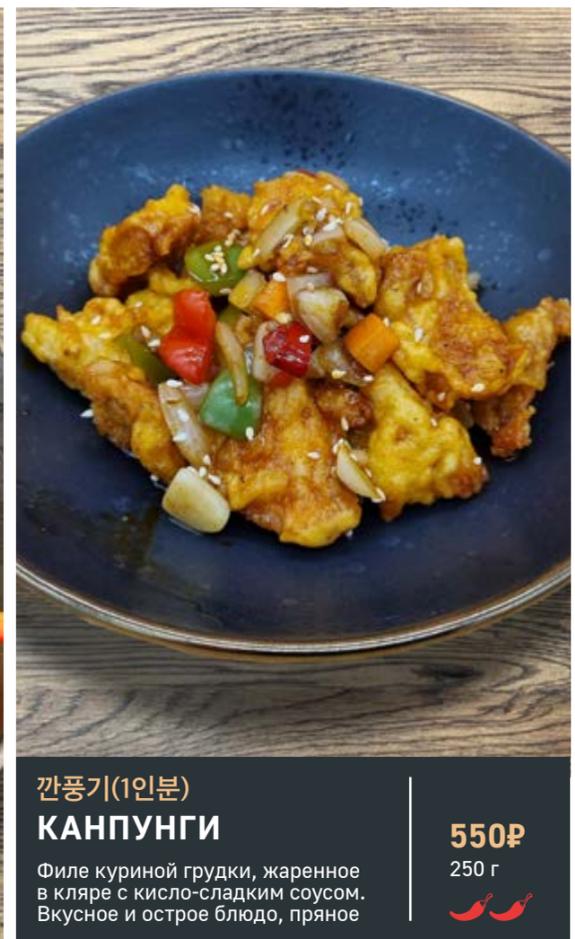
250 г **550₽**



간풍기(1인분)
КАНПУНГИ

Филе куриной грудки, жаренное в кляре с кисло-сладким соусом. Вкусное и острое блюдо, пряное

550₽
250 г



고등어구이(1/4)
КОДЫНО ГУИ
1/4 ПОРЦИЯ РЫБЫ
50 г **250₽**



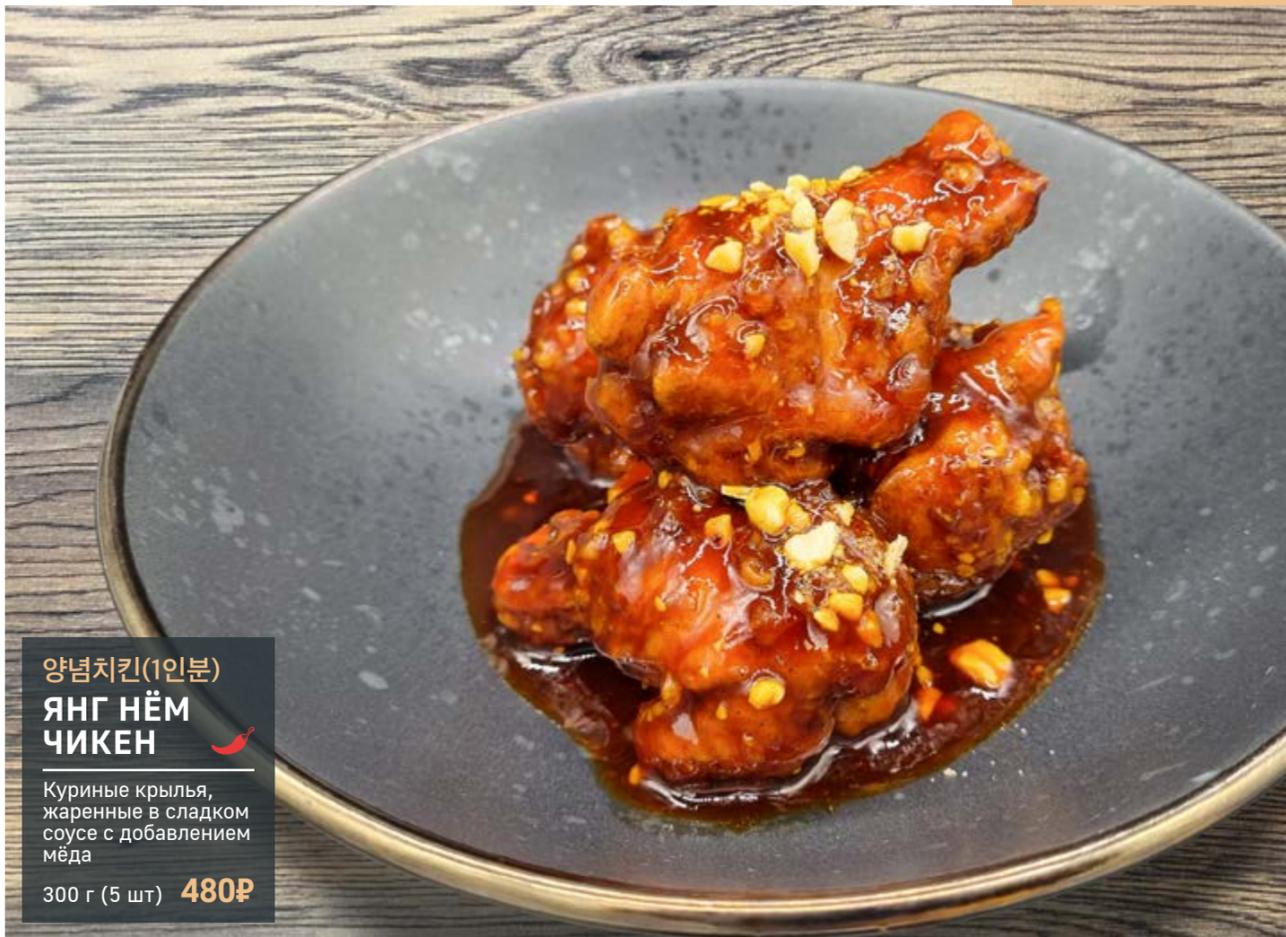
고등어구이(1/2)
КОДЫНО ГУИ
ПОЛОВИНКА РЫБЫ
120 г **480₽**



계란말이 (20 cm)
КЕРАН МАРИ
(20 CM)

Яичный рулет
400 г **790₽**





양념치킨(1인분)
**ЯНГ НЁМ
ЧИКЕН**

Куриные крылья,
жаренные в сладком
соусе с добавлением
мёда

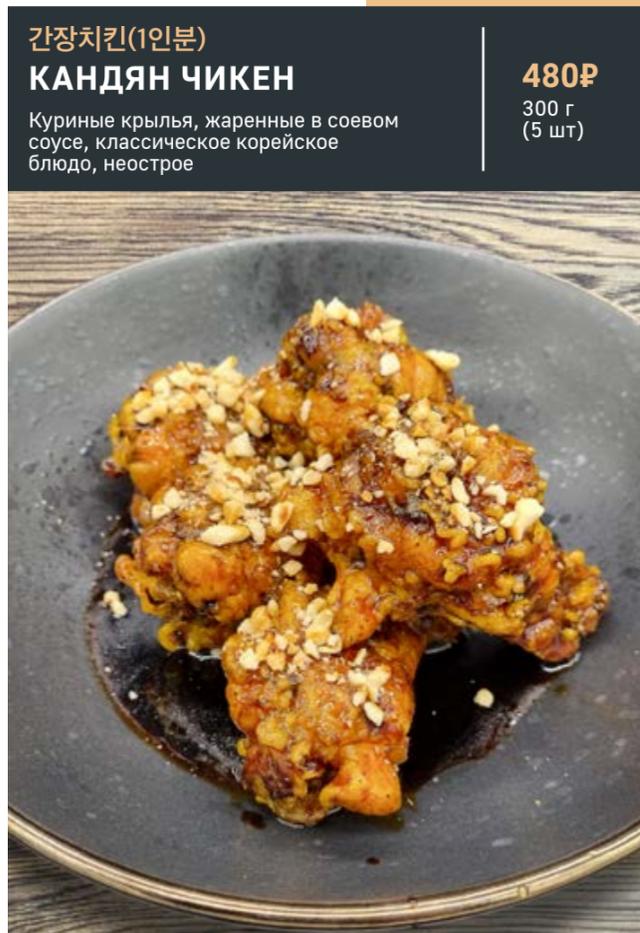
300 г (5 шт) **480₽**



프라이드 치킨 (1인분)
ФРАЙД ЧИКЕН

Куриные крылья,
кетчуп, сахар, чеснок,
лук репчатый, паста
из красного перца

300 г (5 шт) **480₽**



간장치킨(1인분)

КАНДЯН ЧИКЕН

Куриные крылья, жаренные в соевом
соусе, классическое корейское
блюдо, неострое

480₽

300 г
(5 шт)



치즈 김밥

ЧИЗ КИМПАБ

РОЛЛ С СЫРОМ

Корейский ролл с плавленым
сыром и овощами.
Кимпаб — это вид закуски,
которую берут с собой на
обед или едят на улице

380 г **420₽**



소고기 김밥

СОГОГИ КИМПАБ

РОЛЛ С ГОВЯДИНОЙ

Корейский ролл кимпаб
с говядиной и овощами.
Кимпаб — это вид закуски,
которую берут с собой на
обед или едят на улице

370 г **420₽**



참치김밥

ЧАМЧИ КИМПАБ

РОЛЛ С ТУНЦОМ

Корейский ролл с тунцом,
омлетом и овощами.
Кимпаб — это вид закуски,
которую берут с собой
на обед или едят на улице

370 г **420₽**



콘도그

**КОРН-ДОГ
(2 ВИДА)**

Сосиска в тесте
из кукурузной муки
и сыра

120 г (1 шт) **200₽**



떡볶이 전골
ТОКПОКИ ЧОНГОЛЬ
РИСОВЫЕ ПАЛОЧКИ
В ОСТРОМ СОУСЕ

Большая порция токпоки. Основной ингредиент токпоки — тток (рисовые «колбаски»). При приготовлении этого блюда, рисовые колбаски тушатся вместе с овощами, приправами и перцем. Подаётся с жареными во фритюре закусками: манду, мини ролл из нори и фунчезы, овощами

1 590₽
1000 г



떡볶이
ТОКПОКИ
РИСОВЫЕ ПАЛОЧКИ
В ОСТРОМ СОУСЕ

Любимое блюдо корейцев, в особенности корейских школьников

270 г **400₽**



삼각김밥
САМГАК КИМПАБ НЕОСТРЫЙ

Рис, говядина, нори
100 г (1 шт) **230₽**



삼각김밥
САМГАК КИМПАБ ОСТРЫЙ

Рис, говядина, нори
100 г (1 шт) **230₽**



모듬 튀김(튀김 set)
ТВИГИМ СЕТ
ЗАКУСКИ ОБЖАРЕННЫЕ
ВО ФРЕТЮРЕ

Жаренные Манду (корейские дамплинги), овощи и мини ролл (нори с фунчезой)

150 г **320₽**

ДОПОЛНЕНИЯ



호박
ТЫКВА
50 г **100₽**



김말이
БАТАТНАЯ ЛАПША
80 г **120₽**



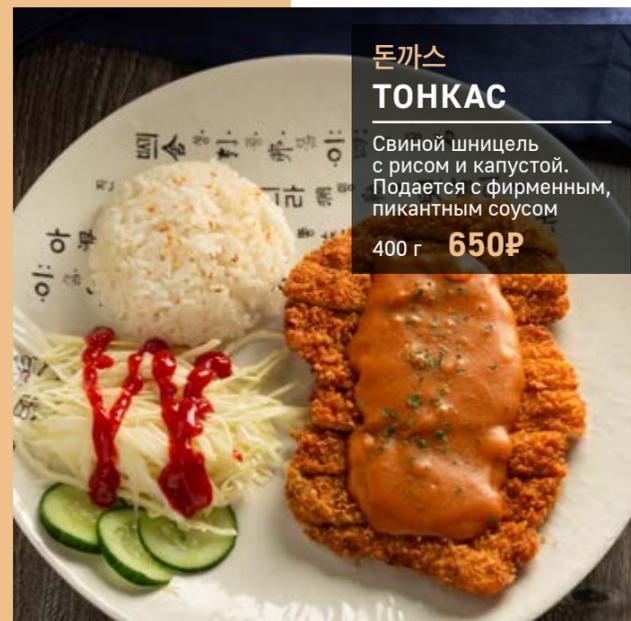
야채
ОВОЩИ
60 г **100₽**

식사류
ГОРЯЧИЕ
БЛЮДА



오삼뎃밥
ОСАМ ТОПАБ

Кальмар и свинина жареные в остром соусе с овощами. Подается с отварным рисом
600 г **680₽**



돈까스
ТОНКАС

Свиной шницель с рисом и капустой. Подается с фирменным, пикантным соусом
400 г **650₽**



치킨까스
ЧИКЕН КАК

Куриный шницель с рисом и капустой. Подается с пикантным, фирменным соусом

650₽
450 г



비빔밥
ПИБИМПАБ

Рис в горшочке с овощами, говядиной и жареным яйцом
370 г **670₽**



치즈 돈까스
ЧИЗ ТОНКАС

Шницель из свинины и сыром моцарелла. Подается с пикантным, фирменным соусом
350 г **790₽**



잡채밥
ЧАПЧЕ ПАБ

Блюдо из крахмальной лапши из батата, обжаренная со свининой, овощами, грибами и отварным рисом
600 г **690₽**



야채볶음밥
ЯЧЕ ПОКЫМ ПАБ
Жареный рис с овощами и жареным яйцом

590₽
600 г



새우볶음밥
СЕУПОКЫМ ПАБ

Жареный рис с креветками и овощами. Подается с жареным яйцом
500 г **680₽**



짬뽕
ТЯМПОН БОЛЬШОЙ
ОСТРЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Домашняя пшеничная лапша, лангустин, креветки, кальмар, овощи. Заправлен кочукару — хлопья перца чили

900 г **990₽**

짬뽕밥
ТЯМПОН ПАБ БОЛЬШОЙ
ОСТРЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Морепродукты, бататовая лапша. Подается с рисом

900 г **990₽**

고기짬뽕
КОГИ ТЯМПОН БОЛЬШОЙ
ОСТРЫЙ СУП СО СВИНИНОЙ

Свинина, пшеничная лапша, овощи

900 г **990₽**

고기짬뽕밥
КОГИ ТЯМПОН ПАБ БОЛЬШОЙ
ОСТРЫЙ СУП СО СВИНИНОЙ

Свинина, бататовая лапша, овощи. Подается с рисом

900 г **990₽**



짜장면
ТЯДЯНГ МЕН

Паста с черным бобовым соусом

600 г **690₽**



울면(1인분)
УЛЬМЕН

ПШЕНИЧНАЯ ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ

Лангустин, мидии, креветки и овощи: кабачки, морковь, соевые бобы, репчатый и зеленый лук, яйцо

550₽
300 г



비빔냉면
БИБИМ НЭН МЁН

ХОЛОДНОЕ БЛЮДО

Отварная гречневая лапша с маринованной редькой дайкон, огурцом и отварным яйцом

600 г **690₽**



물냉면
МУЛЬНЭНМЁН

ХОЛОДНОЕ БЛЮДО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Лапша гречневая с яйцом, рассолом кимчи, редьки, огурцов, мясной нарезки пхёньюк и прохладного говяжьего бульона «юксу», грибов, рисового и рыбного соусов. Подают со льдом

600 г **690₽**



짬뽕(소)
ТЯМПОН
ОСТРЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Домашняя пшеничная лапша, лангустин, креветки, кальмар, овощи. Заправлен кочукару — хлопья перца чили

300 г **550₽**



안동찜닭(1인분)
АНДОНГ ЧИМТАК

Тушёная курица по-андонгски. Цыпленка маринуют с овощами в соевом соусе и готовят на пару. Название произошло от названия города Андонг. Блюдо подают с картофелем, овощами и бататовой лапшой. Не острое

750₽
650 г



감자탕(1인분)
КАМДЖАТАН

Острый суп со свиной шей и картофелем, с овощами на основе соевой пасты

700 г **750₽**



대구지리탕(1인분)
ТЭГУ ЧИРИ ТАН

Суп неострый из нежной трески, с ростками сои, сыром тофу, грибами, пекинской капустой. Наваристый, настоящий рыбный суп

600 г **750₽**



대구매운탕(1인분)
ТЭГУ МЭУН ТАН

Острый суп из нежной трески с тофу и овощами

600 г **780₽**



닭볶음탕(1인분)
ТАКПОКЫМ ТАН

Тушеная курица с картофелем и овощами в остром соусе кочучжан

650 г **750₽**



부대찌개(1인분)
ПУДЕ ЧИГЕ
СОЛЯНКА ПО-КОРЕЙСКИ

Острый суп с ветчиной, охотничьими колбасками, свининой, сыром тофу, соевыми ростками, бататовой лапшой и овощами на говяжьем бульоне

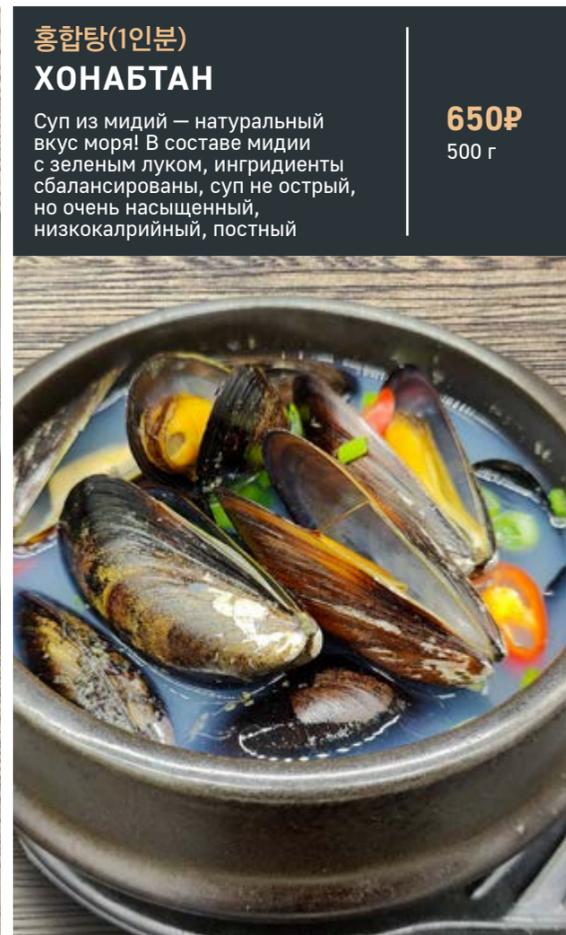
550 г **750₽**



바지락탕(1인분)
ПАДИРАКТАН

Суп из морского петушка вонголе с зеленым луком. Супчик неострый, с нежным мясом моллюска и приятным ароматом. По достоинству его оценят любители морских деликатесов

500 г **600₽**



홍합탕(1인분)
ХОНАБТАН

Суп из мидий — натуральный вкус моря! В составе мидии с зеленым луком, ингредиенты сбалансированы, суп не острый, но очень насыщенный, низкокалорийный, постный

650₽
500 г



떡배기 불고기
ТУКПЕГИ ПУЛЬКОГИ
СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБАМИ

Корейский национальный суп с бататовой лапшой и говядиной, грибами, овощами. Пулькоги — это нежные кусочки мяса с лёгкой остротой и сладостью. Перед приготовлением мясо маринуют в смеси соевого соуса, сахара, кунжутного масла, чеснока, чёрного перца и других ингредиентов

650 г **790₽**

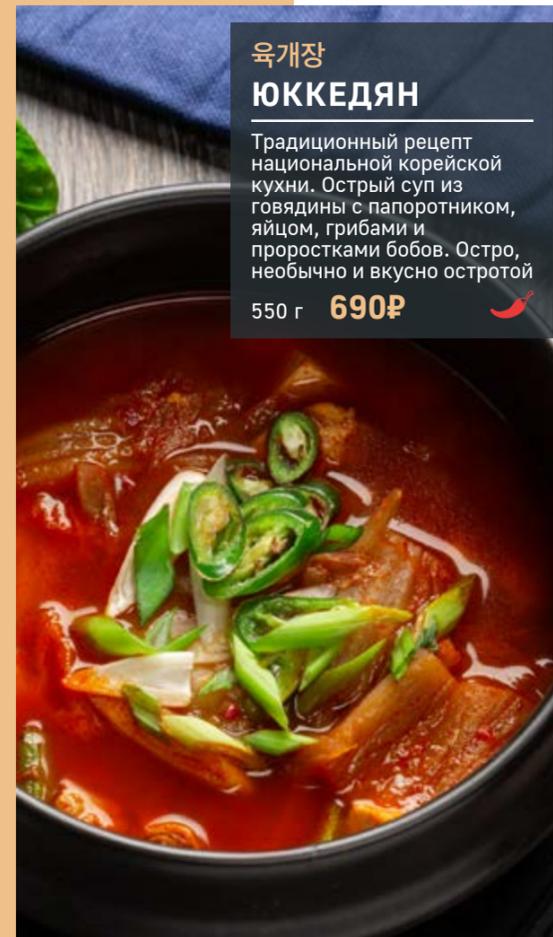


돼지국밥
ТВЕДЖИ КУКПАБ

Готовится из бульона на свиной кости, затем добавляют ломтики свинины, приправы и специи, все украшают рубленным луком. К блюду подается рис, его можно добавить в суп или съесть как гарнир с соусом

790₽

700 г



육개장
ЮККЕДАН

Традиционный рецепт национальной корейской кухни. Острый суп из говядины с папоротником, яйцом, грибами и проростками бобов. Остро, необычно и вкусно остротой

550 г **690₽**



갈비탕
КАЛЬБИТАН

Суп из говяжьих ребрышек, бататовой лапши, овощей и яйца. Кальби — это говяжьи рёбрышки, зажаренные на корейском барбекю. Суп неострый, нежный. Очень много мяса

600 г **790₽**



김치찌개
КИМЧИ ТИГЕ

Не очень острый суп с капустой кимчи, свининой, овощами, сыром тофу и яйцом

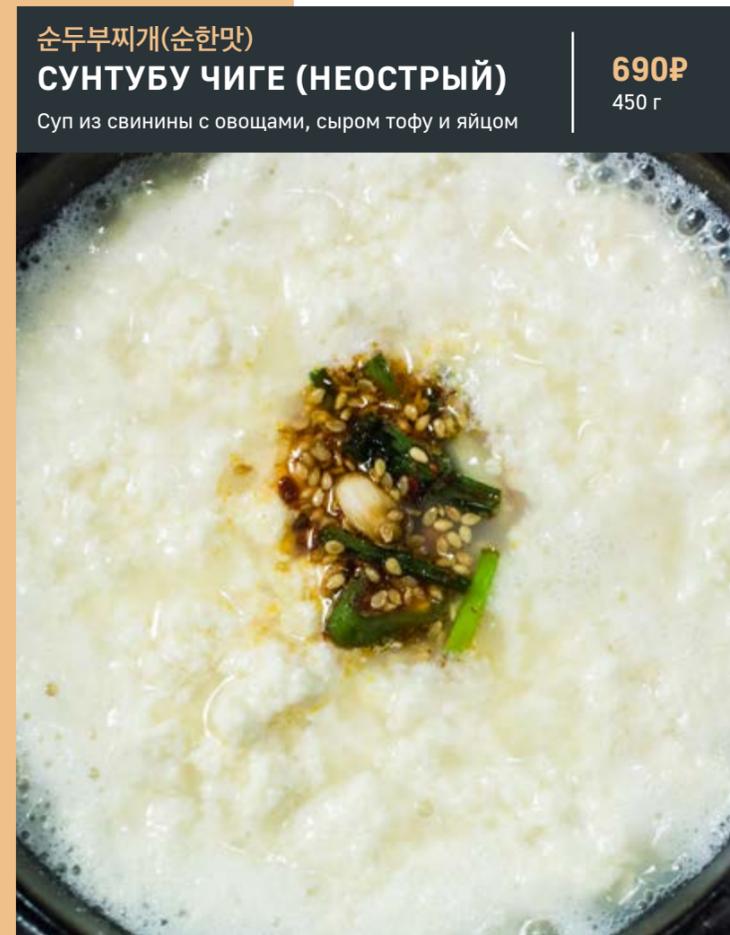
650 г **590₽**



된장찌개
ТВЕНДЯН ТИГЕ

Мясной бульон с соевой пастой, яйцом, свининой, сыром тофу, ломтиками грибов и свежими овощами. Подается с порцией риса

650 г **650₽**



순두부찌개(순한맛)
СУНТУБУ ЧИГЕ (НЕОСТРЫЙ)

Суп из свинины с овощами, сыром тофу и яйцом

690₽

450 г



순두부찌개(매운맛)
СУНТУБУ ЧИГЕ (ОСТРЫЙ)

Суп из свинины с овощами, сыром тофу и яйцом

450 г **690₽**





도가니탕
ДОГАНИ ТАН

Необычный вкусный суп из говяжьих коленных чашечек и сухожилий. С репчатым луком, стручковым перцем. Подается с рисом. К блюду подается рис и кисло-сладкий соус

790₽
700 г



꼬리곰탕
КОРИКОМТАН

Неострый суп из говяжьих хвостов с зеленым и репчатым луком, чесноком и соевым соусом

600 г **790₽**



한방꼬리찜(1인분)
КОРИТИМ (НЕОСТРЫЙ)

Говяжий хвост вареный, картошка, морковь, редька, лук пари, чесночный соус, лук репчатый, шампиньоны

300 г **800₽**

매운꼬리찜(1인분)
КОРИТИМ (ОСТРЫЙ)

Говяжий хвост вареный, картошка, морковь, редька, лук пари, острый перец (красный и зеленый), лук репчатый, шампиньоны

300 г **800₽**



삼계탕
САМГЕТАН

Традиционный суп из нежной молодой курочки, клейкого риса, с добавлением женьшеня и чеснока. Богатый полезными свойствами

750 г **890₽**



갈비찜
КАЛЬБИТИМ

Тушеные говяжьи ребра, картошка, морковь, лук, редька

300 г **800₽**

주요리

ГОРЯЧИЕ
БЛЮДА
на компанию



닭모래집
ТАН ТОН ЧИБ

Куриные желудки, жареные с чесноком и перцем чили. Подаются на чугунном тепане — горячей сковороде, раскаленной в печи, затем ставят на деревянную подставку и выкладывают на нее готовое блюдо. В меру остро и вкусно.

380 г **950₽**



감바스
КАМПАС

Креветки в кляре в остром соусе с овощами

250 г **1 590₽**



해물파전
**ХЕМУЛЬ
ПАДЖОН**

Большой блин с зеленым луком, кальмаром, креветками, крабовыми палочками, похож на русский омлет. Блюдо неострое

300 г **950₽**



김치전
КИМЧИ ДЖОН

Пицца с капустой кимчи, похож на омлет. Остро и вкусно

320 г **850₽**



국물닭발
ГУКМУЛЬДАКПАЛ

Суп из куриных лапок. Богат коллагенами и полезен для здоровья. В составе острый соус, перец, лук

1 600 г **2 500₽** 🌶️



불닭발
ПУЛДАКПАЛ

Богатые коллагеном куриные лапки (15 шт) в остром соусе

350 г **1 400₽** 🌶️



제육볶음
ЧЕЮК ПОКЫМ

Свинина жареная в остром соусе с овощами

600 г **950₽** 🌶️



불닭발 세트
ПУЛДАКПАЛ (СЭТ)

Богатые коллагеном куриные лапки (15 шт) в остром соусе+яичный заварной крем+рисовые шарики

1 200 г **1 800₽** 🌶️



오삼불고기
ОСАМ ПУЛЬКОГИ

Свинина жареная с кальмаром в остром соусе с овощами

450 г **950₽** 🌶️



탕수육
**ТАНСУЮК
(БОЛЬШОЙ)**

Филе свинины, жаренное в кляре с кисло-сладким соусом, с овощами и древесными грибами. Вкусно, совсем не остро
Заправка огонь

380 г **990₽**



간풍기
**КАНПУНГИ
(БОЛЬШОЙ)**

Филе куриной грудки, жаренное в кляре с кисло-сладким соусом. Вкусное и острое блюдо, пряное

550 г **1 190₽**



우리집 치킨
(지코바 치킨)

**КУРИНЫЕ
БЕДРЫШКИ
С РИСОВЫМИ
ШАРИКАМИ**

Куриные бёдрышки, фирменный соус, зеленый луки древесными грибами. Вкусно, совсем не остро. Заправка огонь

600 г **1 390₽**



양념치킨

**ЯНГ НЁМ ЧИКЕН
(БОЛЬШОЙ)**

Куриные крылья, жаренные в сладком соусе с добавлением мёда

850₽
850 г



오징어튀김

ОДИНО ТВИГИМ

Кальмар жаренный в кляре, с кольцами лука, тыквы

900₽
250 г



새우튀김
СЭУ ТВИГИМ

Креветки жаренные в кляре, подаются с обжаренными в кляре кольцами лука и тыквы. Отличная закуска к напиткам

250 г (8 шт) **1 200₽**



프라이드 치킨

**ФРАЙД ЧИКЕН
(БОЛЬШОЙ)**

Куриные крылья. Подаются с белокачанной капустой и огурцом

800 г **790₽**



간장치킨

**КАНДЯН ЧИКЕН
(БОЛЬШОЙ)**

Куриные крылья, жаренные в соевом соусе, классическое корейское блюдо, неострое

800 г **850₽**



양념/프라이드 반반
**КОМБО ИЗ
ЯНГНЁМ ЧИКЕН
И ФРАЙД ЧИКЕН**
600 г **850₽**



쓰리콤보 치킨
**КОМБО ИЗ 3-Х
ВИДОВ ЧИКЕНА**
600 г **850₽**



두부김치
ТУБУ КИМЧИ
Свинина, обжаренная
с острой капустой
кимчи и овощами.
Подается с сыром
700 г **1 090₽**



잡채
ЧАПЧЕ
Свинина, бататовая
лапша, грибы, болгарский
перец, морковь,
репчатый лук, соус чапче,
кунжутное масло
400 г **590₽**



쟁반짜장
ЧЕНБАН ТЯДЯН
Паста с черным бобовым соусом, кальмаром, свининой, креветками, острым перцем
450 г **1 420₽** 🌶️



한방고리찜
КОРИТИМ (НЕОСТРЫЙ) БОЛЬШОЙ
Говяжий хвост вареный, картошка, морковь, редька, лук пари, чесночный соус, лук репчатый, шампиньоны

2 490₽
1 500 г



꼬리수육
КОРИСУЮК
СУП ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ХВОСТА
Говяжий хвост, говяжий бульон, чесночный лук или зеленый лук (в зависимости от сезона)
1 000 г **2 690₽**



복음짬뽕
ПОКЫМ ТЯМПОН
Домашняя лапша, креветки, мидии, кальмар, китайская капуста, волгоградский перец, зеленый лук, лук пари, черные грибы
480 г **1 890₽**



매운고리찜
КОРИТИМ (ОСТРЫЙ) БОЛЬШОЙ
Говяжий хвост вареный, картошка, морковь, редька, лук пари, острый перец (красный и зеленый), лук репчатый, шампиньоны
1 500 г **2 490₽** 🌶️



닭볶음탕
ТАКПОКЫМ ТАН
(БОЛЬШОЙ)

Тушеная курица с картофелем и овощами в остром соусе кочхучжан

2 000 г **1 690₽** 🌶️



불고기 전골
ПУЛЬКОГИ ЧОНГОЛЬ
ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Самое известное корейское блюдо, ему около тысячи лет. В переводе — огненное мясо. Блюдо традиционно готовят из заранее замаринованной вырезки из говядины в смеси соевого соуса и приправ, затем тушат с грибами, подают с овощами и бататовой лапшой. Блюдо на 4 человек

2 000 г **2 490₽** 🌶️



육회
ЮК ХЭ

Корейское классическое блюдо из сырой говядины, чуть замаринованной с соевым соусом, зеленым луком, медом и чесноком. Блюдо придумано задолго до знаменитого тартара, и оно не менее вкусное

200 г **1 380₽**



안동찜닭
АНДОНГ ЧИМТАК
(БОЛЬШОЙ)

Тушёная курица по-андонгски. Цыпленка маринуют с овощами в соевом соусе и готовят на пару. Название произошло от названия города Андонг. Блюдо подают с картофелем, овощами и бататовой лапшой. Не острое

2 000 г **1 890₽**



사태수육
САТЭ СУЮК

Кусочки вареного мяса, которое варится в течение долгого времени с добавлением различных ингредиентов (чеснок, имбирь, черный перец, поэтому специфический запах исчезает, а приятный мягкий вкус мяса остается)

600 г **1 890₽**

찌개/전골류
СУПЫ
на КОМПАНИЮ



바지락탕
ПАДИРАКТАН
(БОЛЬШОЙ)

Суп из морского петушка вонголе с зеленым луком. Рассчитан на 2 персоны. Супчик не острый, с нежным мясом моллюска и приятным ароматом. По достоинству его оценят любители морских деликатесов

1 100 г **1 200₽**



김치찌개
КИМЧИ ТИМ

Острый суп из тушеного кимчи, на выбор: со свиной шеей, со свиными рёбрышками, скумбрией

1 000 г **1 890₽**



홍합탕
ХОНАБТАН
(БОЛЬШОЙ)

Корейский суп из мидий — натуральный вкус моря! В составе мидии с зеленым луком, ингредиенты сбалансированы, суп неострый, но очень насыщенный, низкокалорийный, постный. Порция на 2 человека

1 100 г **1 300₽**

대구지리탕
**ТЭГУ ЧИРИ ТАН
(БОЛЬШОЙ)**

Суп неострый из нежной трески, с ростками сои, сыром тофу, грибами, пекинской капустой. Наваристый, настоящий рыбный суп. Большая порция на 4-х человек

1 500 г **1 890₽**



대구매운탕
**ТЭГУ МЭУН ТАН
(БОЛЬШОЙ)**

Острый суп из нежной трески с тофу и овощами. Большая порция на 2-4 человек

1 890₽
1 500 г



부대찌개
**ПУДЕ ЧИГЕ
(БОЛЬШОЙ)**
СОЛЯНКА ПО-КОРЕЙСКИ

Острый суп с ветчиной, охотничьими колбасками, свиной, сыром тофу, соевыми ростками, бататовой лапшой и овощами на говяжьем бульоне. Большая порция на 4 человека

1 800 г **1 890₽**



감자탕
**КАМДЖАТАН
(БОЛЬШОЙ)**

Острый суп со свиной шеей и картофелем, с овощами на основе соевой пасты

2 200 г **1 890₽**



그릴류
ГРИЛЬ

삼겹살
САМГЁПСАЛЬ

Свиная грудинка на гриле
250 г **950₽**



소등심
СО ДЫНЦИМ

Говяжья вырезка на гриле
250 г **1 790₽**



샤브샤브 ШАБУ-ШАБУ

**ПРОБУДИТЕ В СЕБЕ ПОВАРА,
ПРИГОТОВЬТЕ БЛЮДО САМИ, ВЫБИРАЯ И СОЧЕТАЯ
ПРЯНОСТИ, ОВОЩИ, СЫР, ЛАПШУ И МЯСО.
БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 4 ЧЕЛОВЕК.**

기본세트 СТАНДАРТНЫЙ НАБОР:

순한맛/매운맛 Бульон на выбор острый/неострый	1800 мл	550₽
배추 Китайская капуста.....	150 г	230₽
고버섯 Грибы шиитаке	100 г	180₽
느타리버섯 Грибы вешенки	130 г	260₽
목이버섯 Черные древесные грибы...	130 г	270₽
우동면 Домашняя лапша	200 г	400₽
소고기 Вырезка говяжья	120 г	420₽
두부 Сыр тофу	200 г	240₽
감자 Картофель	200 г	100₽
숙주 Ростки сои.....	100 г	180₽

추가 메뉴 МОЖНО ДОБАВИТЬ ПО ЖЕЛАНИЮ:

부추 Чесночный лук	100 г	240₽
청경채 Капуста Бок чой.....	150 г	350₽
당면 Лапша рисовая	100 г	210₽
닭고기 Филе куриной грудки	120 г	210₽
떡 Рисовые палочки	180 г	290₽
당근 Морковь	150 г	100₽
호박 Тыква	200 г	190₽
팽이버섯 Грибы Эноки.....	150 г	350₽
연근 Корень Лотоса	100 г	300₽



샤브샤브
ШАБУ-ШАБУ
3 130 г **2 490₽***
*стоимость стандартного набора

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Вскипятить воду.
- 2) Добавить овощи, грибы и тофу.
- 3) Добавьте кусочки говядины. Аккуратно перемешайте в горячей жидкости, пока она не изменится с красного на коричневый. Этот шаг должен занять от 10 до 20 секунд, если мясо тонко нарезано.
- 4) Добавить домашнюю лапшу (удон). По традиции лапша удон подается в последнюю очередь. Добавьте их в горячий бульон, как только все остальные ингредиенты будут употреблены, и дайте им готовиться в течение нескольких минут, достаточных для того, чтобы они стали мягкими. Затем вы можете взять их с палочками и наслаждаться ими.

어린이 메뉴 ДЕТСКОЕ МЕНЮ



주먹밥, 소세지 РИС И СОСИСКИ

Морковь, лук, болгарский перец, грибы, зеленый лук, яйцо, кунжутное масло, овощи тушеные. Сосиски. Редис маринованный

300 г **500₽**



죽(닭고기/소고기) РИСОВАЯ КАША

С курицей или говядиной на выбор

300 г **500₽**



콘도그 КОРН ДОГ МАЛЕНЬКИЙ

Сосиска в тесте из кукурузной муки и сыра, картофель

150₽
80 г



불고기덮밥 ПУЛЬКОГИ ТОП ПАБ

Говядина, рис, тертая морковь, лук, зеленый перец (красный/зеленый), грибы, зеленый лук, соевый соус, кунжутное масло, вермишели бульон с яйцом + Кимчи

350 г **450₽**



감자튀김과 너겟 СЕТ: КАРТОФЕЛЬ ФРИ И НАГГЕТСЫ

70 г (6 шт) **280₽**

감자튀김 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

70 г **150₽**

너겟 НАГГЕТСЫ

70 г (6 шт) **150₽**



삼각김밥(소고기)
**САМГАК КИМПАБ
(НЕОСТРЫЙ)**

200₽
100 г

Рис, говядина, нори



밀크셰이크
МИЛКШЕЙК

На выбор: шоколадный,
сливочный, ванильный
150 мл **200₽**



붕어빵
РЫБКИ

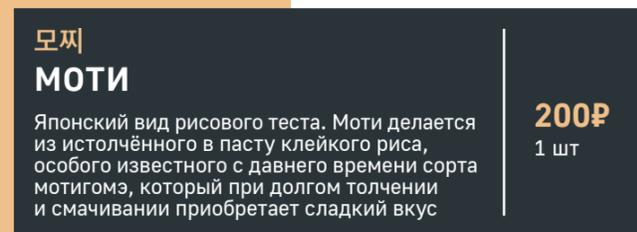
Пуноппан готовится из пшеничной муки и муки из клейкого риса, в качестве начинки используется паста из сладких красных бобов

4 шт **290₽**



어린이 김밥
**ДЕТСКИЙ
КИМПАБ**

Рис, говядина, нори
370 г **420₽**



모찌
МОТИ

Японский вид рисового теста. Моти делается из истолченного в пасту клейкого риса, особого известного с давнего времени сорта мотигомэ, который при долгом толчении и смачивании приобретает сладкий вкус

200₽
1 шт



아이스크림
МОРОЖЕНОЕ

1 шарик **100₽**

디저트 ДЕСЕРТЫ



치즈케익 뉴욕
**ЧИЗКЕЙК
НЬЮ-ЙОРК**
1 шт **290₽**

치즈케익 초콜릿맛
**ЧИЗКЕЙК
ШОКОЛАДНЫЙ**
1 шт **290₽**



호떡
ХОТТОК
Популярная корейская уличная еда, которая представляет собой блинчики, сделанные из рисовой муки и дополнительно начинённые орехами, семенами кунжута, мёдом и т.п.
2 шт **290₽**

맛있게 드세요!

**ΠΡΙΑΤΗΘΕΤΟ
ΑΠΟΕΤΥΜΑ!**





**Г. СДМКАТ-ПЕТЕРБУРГ,
УЛ. ОДТОВСКОГО, 21, ТЦ ПЛАТФОРМА, 3-Й ЭТАЖ,
РЕСТОРАН «МОЯ ДОМА»**