

Кореана

한글
한자

ресторан корейской культуры
한국 문화 레스토랑

메뉴

МЕНЮ

MENU

КОРЕАНА – БОЛЬШЕ, ЧЕМ КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ:

밝은 НАСЫЩЕННАЯ, ЯРКАЯ И ЭМОЦИОНАЛЬНАЯ!

Сильные эмоции – основа корейских дорам, к-поп музыки, боевых искусств и, конечно, традиционной кухни. Это целая стихия для корейского народа, которую они сумели обуздать.

전통 ДАТЬ ТРАДИЦИЯМ И ОТРАЖЕНИЕ МНОГОВЕКОВОЙ КУЛЬТУРЫ

Мы готовим по традиционным корейским рецептам, которые проверены временем, чтобы получить гарантированно вкусные и качественные блюда.

양질 ОТРАЖЕНИЕ НЕУТОМИМОГО ТРУДОЛЮБИЯ И ВНИМАНИЯ К ДЕТАЛЯМ

Для нас важна каждая деталь: от контроля качества продуктов, разнообразия и совершенствования меню до подбора лучших поваров и официантов.

10 лет *любви*
к корейской кухне!

한국 문화 레스토랑

САМЫЙ ПРОСТОЙ СПОСОБ ПРИКОСНУТЬСЯ К ДРУГОЙ
КУЛЬТУРЕ – ОЩУТИТЬ ЕЕ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ВКУС

ПАНЧАН СЕТ
PANCHAN SET 반찬

ХИТ

Традиционный набор из 5 салатов

300 г

499.-



КИМЧИ

KIMCHI 김치

ХИТ

Национальный вкус Кореи - салат из ферментированной пекинской капусты

100 г

159.-



ФРЕШ КИМЧИ

FRESH KIMCHI 햇김치

179.-

Сочная пекинская капуста с дайконом и зеленым луком. Выдерживается пару часов

100 г



NEW

КАКТУГИ

KAKTUGI 깍두기

179.-

Кимчи из дайкона

100 г



ЧИМЧИ

CHIMCHI 침치

159.-

Малоострая ферментированная пекинская капуста, приготовленная по рецепту корё сарам

100 г



NEW

ОИ КИМЧИ

OI KIMCHI 오이 김치

199.-

Кимчи из огурцов, зелени и острого перекрученного перца. Летний вариант чимчи, приготовленный по традиционному рецепту корё сарам

150 г

**ХЕ ИЗ СУДАКА/
ХЕ ИЗ САЗАНА**

CARP-KHE / 썬더회
PERCH-KHE 잉어회

Нежное филе сазана/судака
в маринаде с приправами, жгучим
перцем и овощами

100 г 

299.-



ХЕ ШИИТАКЕ

SHIITAKE-KHE
느타리 버섯 야채 무침

Пикантная закуска из маринованных
грибов шиитаке

100 г 

199.-



САЛАТ ИЗ СПАРЖИ

FUZHU 아스파라거스 샐러드

Легкий и питательный салат из соевой
спаржи с кунжутным маслом

100 г

189.-



КОСАРИ

KOSARI 고사리

Обжаренные стебли папоротника
Орляка с овощами в соевом соусе

100 г

199.-



ХИТ

МУЭР

MU-ERR 목이버섯

Хрустящий салат из черных
древесных грибов

100 г

189.-



СУКЧУ НАМУЛЬ

SUKJU NAMUL 숙주나물

Богатый витаминами и минералами
салат из ростков маша

100 г

189.-



КАДИ-ЧА

KADI-CHA 가지채

Домашний острый салат из баклажанов
по рецепту корё сарам

100 г 

249.-



МОРКОВЬ-ЧА

MORKOV-CHA 당근 채

Знаменитый салат из сочной моркови,
заправленный по традиционному рецепту

100 г 

139.-



МЕГИ-ЧА

MEGI-CHA 미역 무침

Салат из морских водорослей с мясом

100 г

249.-

NEW



ВЕ-ЧА

VE-CHA 왜채

Салат из свежих огурцов и поджаренной говядины с пряными специями

200 г

379.-



ФУНЧОЗА

FUNCHOZA 당면

Стеклянная лапша с говядиной, овощами, ароматными специями и зеленью

200 г

299.-



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С
БАКЛАЖАНАМИ**

ХИТ

FRIED EGGPLANT SALAD 가지샐러드

Баклажаны с хрустящей корочкой в азиатском кисло-сладком соусе, овощами и сливочным сыром

300 г

529.-

АВТОРСКОЕ
БЛЮДО
ОТ ШЕФА



ЧУКА

CHUKA 추가 샐러드

Стебли бурых водорослей с паприкой и огурцами под ореховым соусом

210 г

279.-



ФРЕШ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

SALMON SALAD MIX 연어 샐러드

Салат из свежих овощей и нежного лосося под пряным соусом том ям

220 г

699.-





КОРЕАН ХОТ ЧИККЕН
KOREAN HOT CHICKEN 양념치킨

ХИТ

Легендарная курица, обжаренная в панировке в фирменном сладко-остром или с томатным соусом на выбор. Блюдо на компанию

Возможна подача соуса отдельно

850гр



699.-



ЧИККЕН ВИНГС
CHICKEN WINGS 닭날개 요리

549.-

Куриные крылья в хрустящей панировке с соево-медовым или сладко-острым соусе «яннём» на выбор

380 г



ХИТ

ЧИЗ ТОКПОККИ
CHEESE ТОКРОККИ 치즈떡볶이

399.-

Рисовые палочки под сладко-острым соусом с добавлением тёртого сыра

270 г



АВТОРСКОЕ
БЛЮДО
ОТ ШЕФА



БАЙТСЫ
CHICKEN BYTES 치킨 바이트츠

379.-

Филе курицы в панировке со сладко-острым фирменным соусом

200 г



КУН МАНТУ

KUN MANDU 군만두

449.-

Слепленные вручную жареные манты с говядиной

230/30 г



ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

BAKED MUSSELS 구운 홍합

599.-

Королевские мидии с румяной корочкой, запеченные в яки соусе

5 шт



ХИТ

ПЕГОДЯ

PEGODYA 왕만두

169.-

Пирожок на пару из воздушного теста с начинкой из мяса и капусты

1 шт



КИМЧИ ПЕГОДЯ

KIMCHI PEGODYA 김치 왕만두

169.-

Пирожок на пару из воздушного теста с начинкой из мяса и кимчи

1 шт 



КУК-СУ ХИТ

KUK-SU 국수
Сочетание томатного бульона, тонкой пшеничной лапши, свежих и заправленных овощей, обжаренного мяса и ароматных специй. Идеальный баланс 5 основных вкусов: соленого, кислого, сладкого, горького и острого.

700/50/20 г 549.-

КУК-СУ JUNIOR 작은 국수

450 г 429.-



ЮККЕДЯН
YUKKEDYAN 육개장

499.-

Традиционный суп из нежной говядины, побегов папоротника, ростков маша и грибов

450 г -/+



ХЕМУЛЬТАН
HEMULTANG 해물탕

699.-

Насыщенный рыбный суп из окуня, кальмаров, креветок и мидий с овощами

550 г -/+



ТЯМПОН ХИТ

TYAMPON 짬뽕
Легендарный острый суп на рыбном бульоне с домашней лапшой и морепродуктами

700 г -/+ 779.-



АВТОРСКОЕ
БЛЮДО
ОТ ШЕФА

ККОРИ КОМТАН
KKORI KOMTANG 꼬리곰탕

699.-

Коллагеновый наваристый суп из бычьего хвоста и сухожилий. Авторский микс двух самых полезных корейских супов

700 г



КАЛЬБИТАН
GALBITANG 갈비탕

699.-

Наваристый суп из ребер мраморной говядины со стеклянной лапшой и омлетом

550 г

КИМЧИТИГЕ

KIMCHITIGIE 김치찌개

Традиционный наваристый суп с кимчи, тофу и свининой

450 г 

499.-



СУН ТУБУ

SUNTUBU TIGE 순두부찌개

Согревающий суп с нежным тофу, свининой и яйцом

550 г 

599.-



ПУЛЬЛЯКТИГЕ

PUL'LYAKTIGE 불낙찌개

Суп с говядиной пульгоги, мини-осьминогами, тофу и овощами

450 г 

679.-



ТОМ ЯМ

TOM YAM томям

Популярный тайский суп с куриным филе, морепродуктами и грибами

450 г 

679.-




КИМЧИ РАМЕН

NEW

KIMCHI RAMEN

김치 라면

Суп с домашней лапшой, свининой, кимчи и сыром

600 г 

649.-



БУЛЬОН ГОВЯЖИЙ

BEEF BROTH 소고기 국물

Наваристый бульон отлично подойдет к острым блюдам

300 г

119.-



СПАЙСИ МИСО

SPICY MISO 스파이시 미소

Малоострый мисо суп с тофу, водорослями вакаме и яйцом

300 г 

299.-

**ПУЛЬГОГИ
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

BULGOGI 불고기

899.-

Традиционное корейское BBQ: сочные
слайсы говядины, маринованные
в соевом соусе. Подается с листьями
салата, чесноком и соусом сандян

300/75 г



ХИТ

КАЛЬБИ-ТИМ

GALBI-TIM 갈비찜

899.-

Мраморные говяжьи ребра томленные
в фирменном соевом соусе с овощами
и бататовой лапшой.

450 г



죽발



ПОССАМ

POSSAM 보쌈

799.-

Отварная нежная свиная грудинка
в пряном бульоне из 12 специй.
Подается с кимчи, листьями салата,
чесноком и соусом сандян

230/150/70 гр



АВТОРСКОЕ
БЛЮДО
ОТ ШЕФА

СЯМИ ТЯЙ

SYAMI TYAI 찜

649.-

Томленая свинина с помидорами в соусе
из домашней соевой пасты тьяй. Подается
с бланшированной капустой, листьями
салата, чесноком и соусом сандян

300 г 



ЧОК ПАЛЬ

CHOK PAL 죽발

1399.-

Томленая в соево-пряном соусе свиная
рулька. Подается с листьями салата,
чесноком и соусом сандян

1000/85 г

КОРЕАНА ВВQ

KOREANA BBQ

코리아나 BBQ

1299.-

Стейк рибай, маринованный в фирменном соусе пульгоги. Подается с обжаренным кимчи и паприкой

200/50/50 г



ЛА КАЛЬБИ

LA GALBI 라 갈비

1299.-

Ароматные говяжьи ребрышки на гриле фирменном соусе от шефа

300 г



СОКОГИ ПОККЫМ

SOKOGI POKKUM

소고기 볶음

599.-

Маринованная говядина в соусе «пульгоги» с овощами в перцовой пасте кочудян

300 г 



ТУБУ КИМЧИ

TUBU-KIMCHI 두부 김치

649.-

Свинина обжаренная с кимчи, подается с нежным тофу

500 г 



ХИТ

МЯСО ПО-ДОМАШНЕМУ

PORK KHE

집에서 만드는 같은 돼지고기

579.-

Свинина, жаренная со стручковым перцем и помидорами

300 г 

ЧЕЮК ПОККЫМ

CHEYUK POKKUM 제육 볶음

579.-

Жареная свинина с овощами в острой перцовой пасте кочудян

300 г 



ТАНСУЮК

TANSUYUK 탕수육

589.-

Свинина в кляре с овощами и ананасами, обжаренные в кисло-сладком соусе


380 г



ЛОСОСЬ ТОМ ЯМ

SALMON TOM YAM 연어 톰얌

Лосось, обжаренный с овощами в пряно-сливочном соусе, с рисом

300 г 

849.-



ЖАРЕННЫЙ САЗАН

FRIED CARP 잉어 볶음

Сазан, обжаренный до хрустящей корочки с томатным соусом и чимчи

200/50/50 г

599.-



ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ

SALMON TERIYAKI 연어 데리야키

Стейк из атлантического лосося, обжаренного в соусе терияки с гарниром из риса

320 г

849.-

ПУЛЬГОГИ ПИБИМПАБ
BULGOGI BIBIMBAP 불고기 비빔밥

NEW

Фирменный пибимпаб с маринованной в соусе пульгоги мраморной говядиной, корейскими салатами и овощами. Подается с наваристым говяжьим бульоном и пастой кочудян

420/300/30 г

749.-



ХИТ

ПИБИМПАБ
BIBIMBAP 비빔밥

649.-

Классический рецепт: рис, свежие овощи, говядина, косари и ростки маша. Подается с говяжьим бульоном и соусом кочудян

400/300/30 г



ЧИККЕН ПИБИМПАБ
CHIKEN BIBIMBAP 치킨 비빔밥

649.-

Куриная грудка в сладко-остром соусе, свежие овощи, морковь-ча и ростки маша. Подается с говяжьим бульоном

450/300 г



КИМЧИ ПОККЫМ ПАБ
KIMCHI ROCKUMBAR 김치 볶음밥

549.-

Культовое корейское блюдо: рис с жареным кимчи, свининой и яйцом

400/300 г



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ
SALMON POKE 연어 찌름

699.-

Лосось, авокадо, кактуги чука, морковь-ча, айсберг, пряный орехово-цитрусовый соус, маринованное яйцо, рис

350 г

ТЯМПОН SPECIAL

TYAMPON SPECIAL

특별한 짬뽕

759.-

Фирменный вок с морепродуктами, домашней лапшой и овощами

350 г 

ХИТ



ЛЕГЕНДАРНОЕ
БЛЮДО
ОТ ШЕФА

ЧАПЧЕ

CHAPCHEH 찹चे

529.-

Лапша из батата с говядиной, овощами, грибами и кунжутным маслом

330 г



ЧАДЖАНМЕН

JAJANMYEON 짜장면

529.-

Лапша со свининой и картофелем в черной бобовой пасте чаджан

380 г



ХЕМУЛЬ ПОККЫМ ПАБ

HEMUL POKKUMBAR 해물 볶음밥

649.-

Рис с морепродуктами и овощами в остром соусе и сыром моцарелла

350 г 



ПАД-ТАЙ

PAD THAI 팟타이

629.-

Тайский вок из обжаренной рисовой лапши с креветками и овощами

350 г



NEW

ЛАПША С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

BEEF NOODLE 돼지고기 볶음면

599.-

Вок с пшеничной лапшой, с развареной мраморной говядиной и овощами в соусе «кальби»

300 г



NEW

ЛАПША С КУРИЦЕЙ

CHICKEN NOODLE 닭고기 볶음면

499.-

Пшеничная лапша, жаренная с курицей и овощами в фирменном соусе

300 г

КИМПАБ
KIMPAV 김밥

Сытный ролл с говядиной, морковью по-корейски, огурцом, омлетом и листьями салата

275 г

449.-



ХИТ

КИМПАБ СЛИВОЧНЫЙ
CREAMY KIMPAV
크림치즈김밥

Говядина, сливочный сыр, огурец, морковь-ча, омлет, листья салата

300 г

499.-



КИМПАБ С КРЕВЕТКОЙ ВАСАБИ
SHRIMP-WASABI KIMPAV
새우와 와사비 김밥

Креветка в темпуре, огурец, кактуги, муэр, морковь-ча, рыбный пирог, соус васаби

340 г 

499.-



NEW

NEW

ОСИДЗУСИ
СПАЙСИ УГОРЬ

OSHIZUSHI SPICY EEL
매운 좌참 오시즈시

Угорь, авокадо, сливочный сыр, икра тобико, спайси соус, соус унаги, зеленый лук

230 г

829.-



NEW

ОСИДЗУСИ
СПАЙСИ ЛОСОСЬ

OSHIZUSHI SPICY SALMON
매운 연어 오시즈시

Лосось, авокадо, сливочный сыр, икра тобико, спайси соус, соус унаги, зеленый лук

240 г

799.-



ГОРЯЧИЙ КРАБ

HOT CRAB ROLL 핫게롤

Лосось, камчатский краб, сыр, огурец

310 г

879.-



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ
В СЫРНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

CHEESE-CREAM SALMON ROLL
연어롤과 크림치즈 소스

Лосось, сыр, огурец, тобико, моцарелла, яки соус

320 г

699.-



РОЛЛ С АВОКАДО И КРЕВЕТКОЙ СВИТ ЧИЛИ
CHEESE-CREAM SALMON ROLL
아보카도와 새우 롤

Лосось, креветка, авокадо, сливочный сыр, салат айсберг, соус свит чили

260 г **749.-**



ТЁПЛЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И КРАБОМ
WARM ROLL WITH SALMON AND CRAB
따뜻한 연어와 게 롤

Лосось, краб, сливочный сыр, айсберг, икра тобико, спайси соус, нори, рис

240 г **849.-**



РОЛЛ СПАЙСИ ЧУКА
SPICY CHUKA ROLL 매운 추카

Спайси угорь, чука, сыр, огурец, айсберг, миндальные лепестки, микрозелень

250 г  **679.-**



КАЛИФОРНИЯ
CALIFORNIA 캘리포니아

Камчатский краб, авокадо, огурец,

230 г **829.-**



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
PHILADELPHIA 필라델피아

Лосось, сыр, авокадо, огурец

340 г **779.-**



ЛОСОСЬ-КАРАМЕЛЬ
CAMEL SALMON 연어를 카라멜

Карамелизированный лосось, сыр, авокадо, огурец, морская соль

320 г **779.-**



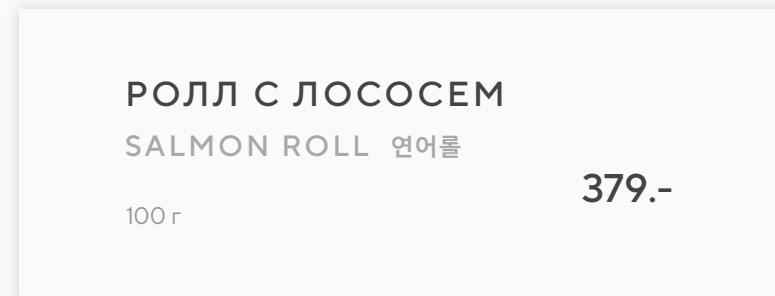
РОЛЛ С ОГУРЦОМ
CUCUMBER ROLL 오이를

100 г **239.-**



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ
SALMON ROLL 연어를

100 г **379.-**



СУШИ ЛОСОСЬ, УГОРЬ, КРЕВЕТКА (от 2 шт)
SALMON, EEL, SHRIMP SUSHI (from 2pcs) 연어, 참치, 좌찬 초밥

1 шт **189.-**

СУШИ СПАЙСИ: ЛОСОСЬ, УГОРЬ, ГРЕБЕШОК, КРЕВЕТКА (от 2 шт)
SALMON, EEL, SCALLOP, SHRIMP SPICY SUSHI (from 2pcs)
매운 연어, 참치, 좌찬, 가리비 구

1 шт  **189.-**

СЕВИЧЕ ЛОСОСЬ
SALMON CEVICHE
연어 세비체

799.-

Атлантический лосось в соусе том ям с авокадо

220 г 



САШИМИ ЛОСОСЬ
SALMON SASHIMI
연어 사시미

679.-

100 г



РИС С ОВОЩАМИ
RICE WITH VEGETABLES
채소 볶음밥

260 г 199.-

РИС ОТВАРНОЙ
RICE 밥

200 г 99.-

ЛИСТЬЯ КИМ
KIM SEAWEED 김

1уп. 99.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES 감자 튀김

150/30 г 179.-

ЛИСТЬЯ САЛАТА
LETTUCE LEAVES 양상추

40 г 159.-

ТЕК
ТЕК 빵

2 шт 99.-



ТОППИНГИ TOPPINGS 토핑

49.-

ВАСАБИ
WASABI 와사비

10 г

СПАЙСИ СОУС
SPICY SAUCE 매운 소스

30 г

КЕТЧУП
KETCHUP 케첩

30 г

ТАДЕГИ
TADEGI 다대기

15 г

САНДЯН
SANDJAN 쌈장

20 г

ИМБИРЬ
GINGER 생강

30 г

КОЧУДЯН
COCHUJANG 고추장

30 г

ЧАНГИРИМ
CHANGIRIM 참기름

20 г

ЧЕСНОК
GARLIC 마늘

15 г

СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ
CHILLI PEPPER 고추

20 г



КОРЕАНА SPECIAL

KOREANA SPECIAL

코리아나 특별한 것한 것

ХИТ



479.-

Фруктово-сливочный ролл с клубникой, бананом, сочным киви и крем чизом

315 г

ЙОГУРТОВЫЙ МУСС

YOGURT MOUSSE

요구르트 무스

449.-



Сливочный мусс с бисквитом в шоколадной глазури

150 г

ЖАРЕННЫЕ БАНАНЫ

ROASTED BANANAS

튀김 바나나

379.-



Банан в карамельно-соевом соусе с ванильным мороженым

235 г

МОРОЖЕНОЕ

ICE CREAM 아이스크림

119.-

50 г



ХИТ

МОТИ

MOCHI 모찌

199.-

Нежный десерт из рисового теста с начинкой в ассортименте

1 шт



МАНГО СВИТ РОЛЛ

MANGO SWEET ROLL 망고롤

499.-

Сливочный воздушный ролл со спелым манго и клубникой

180 г



ДОМАШНИЙ ЧИЗКЕЙК

HOMEMADE CHEESECAKE

집에서 만든 치즈케이크

449.-

Нежный чизкейк собственного приготовления с малиновым вареньем

160 г



ДЕСЕРТ ПАВЛОВА

PAVLOVA DESSERT 파블로바

429.-

Запеченая меренга с добавлением арахиса, с воздушным сливочным кремом и ягодами

150 г

CHEF'S CHOICE

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ



КИМ ЕВГЕНИЙ

Мастер корейской кухни с 22-летним опытом. Шеф-повар в третьем поколении, объединил в себе традиции южнокорейской, северо-корейской и кухни корё сарам. Как один из создателей и главный кулинарный вдохновитель в компании «Кореана», Евгений делится блюдами, которые всегда присутствуют в его рационе.

CHEF'S CHOICE

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ



ЦОЙ ДМИТРИЙ

Знаток корейской кулинарии с двадцатилетним богатым опытом. Его кулинарное мастерство закалено в Южной Корее, где он погрузился в традиции и секреты этой изысканной кухни. Сооснователь и бренд-шеф компании «Кореана», талантливый арт-директор и инноватор-бунтарь, воплощающий в жизнь свои самые смелые идеи, также поделился своими любимыми блюдами.

ХЕ ИЗ САЗАНА

잉어회

Хе из сазана - мое любимое блюдо из всего разнообразия панчанов «хе»! Оно готовится по рецептам корёсарам, мы часто готовим его дома семьей. Сазан обладает плотной текстурой и идеально маринуется, а остро-кислая заправка дополняет вкус и делает рыбу мягче. В итоге получается идеальная закуска, подходящая и под водку, и на обед!



МЯСО ПО-ДОМАШНЕМУ

집에서 만드는
같은 돼지고기

Это блюдо своего рода горячее хе. Однажды захотелось совместить остро-кислый вкус хе и острые фаршированные перцы с мясом в полноценное горячее блюдо. И вот получился тот самый вкус, который так полюбился гостям, ставшим моим фаворитом.



КУК-СУ

국수

Это блюдо, как кусочек счастливого и беззаботного детства. Кук-су несет в себе историю наших предков, а каждый глоток пропитан теплом и воспоминаниями. Неважно, где ты находишься — в России или Узбекистане, для любого корейца это блюдо обладает особым значением, в нём заключена история переселенцев. Я часто готовлю его, съедая огромные порции. Легкое и освежающее, оно идеально для летнего времени года.



КИМЧИТИГЕ

김치찌개

Как любитель весёлых посиделок с друзьями, я всегда стремлюсь к способу быстро восстановиться на следующий день. И в этом мне помогает Кимчитиге — волшебный суп, способный вернуть водно-солевой баланс после ярких выходных. Поверьте, этот ароматный кимчи, свежие овощи, мясо и пряные специи, подарят организму необходимую энергию и жизненные силы.



ВЕ-ЧА

왜채

Свежие огурцы с ароматной поджаренной говядиной и специями возвращает меня в детство. Сразу возникает образ уютных, летних, семейных посиделок.



ТЯМПОН SPECIAL

특별한 짬뽕

Традиционный суп тямпон - мой абсолютный фаворит. Как-то раз, мне вдруг пришла идея: адаптировать традиционный суп в корейский вок с морепродуктами. Долго подбирая ингредиенты и совершенствуя вкус, родился Тямпон Special, который стал хитом среди наших гостей и ничуть не уступающим супу.



CHEF'S CHOICE

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ



ОГАЙ СВЕТЛАНА

Профессионал корейской кухни, которая готовит и разрабатывает кулинарные шедевры в течение восемнадцати лет. Заботливый руководитель, наставник и сердце кухни наших ресторанов.

ЧОК ПАЛЬ

족발

Сочная свиная рулька, томлённая в соевом-пряном соусе — прекрасный выбор для посиделок всей семьей и праздничных застолий. Обожаю готовить его для больших компаний, когда мы собираемся приятно провести время: никто не уйдет голодным.



КАЛЬБИ ТИМ

갈비찜

Мраморное мясо, нежно томленое до состояния, когда оно тает во рту, а вместе с ним ароматные овощи и бататовая лапша создают удивительное сочетание вкусов и текстур. Я люблю есть его с отварным рисом и свежим кимчи, чтобы добавить нотку остроты и аромата.



КОРЕАН ХОТ ЧИККЕН

양념치킨

Закуска из курицы, обжаренной в хрустящей панировке — невероятно сочная и ароматная! Она подаётся с соусом на ваш выбор. В Корее есть традиция сочетать курочку и пиво, но я предпочитаю есть его по-домашнему, с паби мури.

