МЕНЮ РЕСТОРАНА

ПОПУЛЯРНО
MUST HAVE

КОРН-ДОГ ФРИ

КУРИНАЯ СОСИСКА И ТЯНУЩИЙСЯ СЫР В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ФРИ. СИМВОЛ КОРЕЙСКОГО СТРИТ-ФУДА

310 - | 155/20 гр

ВНУТРИ:

***2 соуса на выбор:** мятно-шоколадный, юдзу, трюфельный, соус манго, кетчуп, сырный, дор блю

КРИСПИ КОРН-ДОГ

ТЯНУЩИЙСЯ СЫР, ОБЖАРЕННЫЙ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЁВ С КАРАМЕЛЬЮ

310 - | 140 гр

КОРЕЙСКИЙ ЧИКЕН В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

ХРУСТЯЩИЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО ФИЛЕ, ПОКРЫТЫЕ ГЛАЗУРЬЮ ИЗ КИСЛО-СЛАДКОГО СОУСА. КУЛЬТОВОЕ БЛЮДО КОРЕЙСКОЙ КУХНИ

510 - | 230/20 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ПОПУЛЯРНО
MUST HAVE

ЧИЗ ТОКПОККИ

КОРЕЙСКИЕ РИСОВЫЕ КЛЕЦКИ
В СЛИВОЧНО-СЫРНОМ СОУСЕ
С РАСПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ ЧЕДДЕР

495 - | 250 гр

ЧИЗ РАМЁН

НАСЫЩЕННЫЙ СЫРНЫЙ БУЛЬОН
С ТРАДИЦИОННОЙ ЛАПШОЙ ДЛЯ РАМЁНА,
КУРИЦЕЙ, СЫРОМ ЧЕДДЕР, ЯЙЦОМ,
ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, ВОДОРОСЛЯМИ
НОРИ И КУНЖУТОМ

565 - | 430 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

РЕКОМЕНДУЕМ ДЛЯ ПЕРВОГО РАЗА

СЫРНАЯ МОНЕТКА

ТОНКИЙ СЛОЙ ТЕСТА С РАСТОПЛЕННЫМ, ТЯНУЩИМСЯ СЫРОМ ВНУТРИ. ПОПУЛЯРНАЯ УЛИЧНАЯ ЗАКУСКА, КОТОРАЯ ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТ СЛАДКИЙ И СОЛЁНЫЙ ВКУС

310 - | 120 гр

МОТИ С КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ

НЕЖНЕЙШИЙ ЯПОНСКИЙ ДЕСЕРТ С КРЕМ-ЧИЗОМ, ТЯНУЩИМСЯ РИСОВЫМ ТЕСТОМ И КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ

280 - | 100 гр

ЧИКО КАПИБАРА

- СО ВКУСОМ ШОКОЛАДА

370 - | 265 гр

ЧИКО ХОМЯК

- СО ВКУСОМ ВАНИЛИ
- СО ВКУСОМ БАНАНА
- СО ВКУСОМ КАКАО

370 - | 285 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

КОРН-ДОГИ

Символ корейского стрит-фуда, который у многих ассоциируется с атмосферой весёлых прогулок по улицам Сеула

КОРН-ДОГ С ФРИ ХИТ

КУРИНАЯ СОСИСКА И ТЯНУЩИЙСЯ СЫР В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

ВНУТРИ:

310 - | 155/20 гр

*2 соуса на выбор

Юдзу | Кетчуп | Трюфельный | Манго | Сырный | Мятно-шоколадный | Дор блю

ЧИЗ КОРН-ДОГ

ТЯНУЩИЙСЯ СЫР, ОБЖАРЕННЫЙ В КЛАССИЧЕСКОЙ ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

ВНУТРИ:

315 - | 125/20 гр

ПАНИРОВКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ ФРИ + 35₽

МЕНЮ РЕСТОРАНА

НЛО БУРГЕР

БУРГЕР БАН ЧАНА

ЗАКРЫТЫЙ НЛО БУРГЕР С КУРИНЫМ ФИЛЕ, АНАНАСОМ, СВЕЖИМ САЛАТОМ И СЫРНЫМ СОУСОМ

360 - | 230 гр

КОРЕЙСКИЙ ЧИКЕН

Хрустящие кусочки курицы, покрытые глазурью из соуса. Культовое блюдо Южной Кореи, которое стало неотъемлемой частью уличной и ресторанной кухни

В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ ХИТ
510 - | 230/20 гр

В СЛАДКО-ОСТРОМ СОУСЕ
510 - | 230/20 гр

В СЫРНОМ СОУСЕ
510 - | 230/20 гр

Один соус на выбор:

Юдзу | Кетчуп | Трюфельный | Манго | Сырный | Мятный | Дор блю

МЕНЮ РЕСТОРАНА

СЛАДКИЕ КОРН-ДОГИ

КРИСПИ КОРН-ДОГ

ТЯНУЩИЙСЯ СЫР, ОБЖАРЕННЫЙ
В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ ИЗ КУКУРУЗНЫХ
ХЛОПЬЕВ:

- С МЁДОМ
- С НУТЕЛЛОЙ И АРАХИСОМ
- С КАРАМЕЛЬЮ

310 - | 140 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

РАМЁНЫ

ТРЮФЕЛЬНЫЙ РАМЁН ПУСАН

НАСЫЩЕННЫЙ СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ ДЛЯ РАМЁНА, МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ, КУКУРУЗОЙ И ЖАРЕНЫМИ КРЕВЕТКАМИ. ПОДАЕТСЯ С ЯЙЦОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И БЕЛЫМ КУНЖУТОМ

650 - | 430 гр

СЕУЛЬСКИЙ ОГНЕННЫЙ РАМЁН

ОСТРЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ ДЛЯ РАМЁНА, МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ, КУКУРУЗОЙ И БЕКОНОМ. ПОДАЕТСЯ С ЯЙЦОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И БЕЛЫМ КУНЖУТОМ

480 - | 410 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

РАМЁНЫ

Рамён — это горячий суп с лапшой, яйцом и добавками. В Корее он популярен за сытность, яркий вкус и разнообразие. Каждый вид рамёна имеет свой уникальный вкус, что делает его любимым блюдом многих

ТОМ ЯМ РАМЁН

ОСТРЫЙ БУЛЬОН С ТРАДИЦИОННОЙ ЛАПШОЙ ДЛЯ РАМЁНА, КРЕВЕТКАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ. ПОДАЕТСЯ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, ЯЙЦОМ И ВОДОРОСЛЯМИ НОРИ

С ЛАПШОЙ
С РИСОМ

645 - | 390 гр

ЧИЗ РАМЁН ХИТ

НАСЫЩЕННЫЙ СЫРНЫЙ БУЛЬОН С ТРАДИЦИОННОЙ ЛАПШОЙ ДЛЯ РАМЁНА, КУРИЦЕЙ, СЫРОМ ЧЕДДЕР, ЯЙЦОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, ВОДОРОСЛЯМИ НОРИ И КУНЖУТОМ

565 - | 430 гр

РАМЁН С ГОВЯДИНОЙ

СОЧЕТАНИЕ КОРЕЙСКОГО И ЯПОНСКОГО РАМЁНОВ. ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН, ТРАДИЦИОННАЯ ЛАПША, ОТВАРНОЕ ЯЙЦО, НЕЖНАЯ ГОВЯДИНА И ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ

575 - | 410 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ТОКПОККИ

ТРЮФЕЛЬНЫЕ С ЛОСОСЕМ

КОРЕЙСКИЕ РИСОВЫЕ КЛЕЦКИ
В СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ
С ДОБАВЛЕНИЕМ ВЕШЕНОК И ЛОСОСЯ

570 - | 310 гр

ТРЮФЕЛЬНЫЕ С КРЕВЕТКОЙ

КОРЕЙСКИЕ РИСОВЫЕ КЛЕЦКИ
В СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ
С ДОБАВЛЕНИЕМ ВЕШЕНОК И КРЕВЕТОК

490 - | 315 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ТОКПОККИ

Токпокки (떡볶이) — переводится как «Ток» (клёцки) и «Покки» (жарить). Это одно из самых популярных уличных блюд в Южной Корее. Мягкие клёцки из рисовой муки, которые обычно готовятся в соусе на основе корейской пасты кочхуджан. Сейчас существует множество вариаций с добавлением различных соусов и ингредиентов, таких как сыр, мясо или овощи

ОСТРЫЕ ТОКПОККИ

КОРЕЙСКИЕ РИСОВЫЕ КЛЕЦКИ В СОУСЕ КОЧХУДЖАН С ОВОЩАМИ. БЛЮДО УКРАШАЕТСЯ СЫРОМ И БЕЛЫМ КУНЖУТОМ

495 - | 315 гр

ДОБАВЬ ЛАПШУ = РАПОККИ + 55₽

СДЕЛАТЬ ROSE СО СЛИВКАМИ + 55₽

ЧИЗ ТОКПОККИ ХИТ

КОРЕЙСКИЕ РИСОВЫЕ КЛЕЦКИ В СЛИВОЧНО-СЫРНОМ СОУСЕ С РАСПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ ЧЕДДЕР

495 - | 330 гр

ДОБАВЬ ЛАПШУ = РАПОККИ + 55₽

МЕНЮ РЕСТОРАНА

КИМПАБ

Кимпаб (김밥) – дословно переводится как «Ким» (нори) и «Паб» (рис). Это традиционный корейский ролл из риса, овощей, омлета и других начинок, завернутых в лист нори. Легкий и питательный - идеальный выбор для быстрого перекуса в корейском стиле

РОЛЛ С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ НАЧИНКИ И ТОНКИМ СЛОЕМ РИСА. ВНУТРИ ОВОЩИ, ОМЛЕТ, МЯСО ИЛИ РЫБА НА ВЫБОР. ПОПРОБУЙТЕ С ГОРЯЧИМ БУЛЬОНОМ. ВКУС БУДЕТ, КАК В КОРЕЕ!

- С КОНСЕРВИРОВАННЫМ ТУНЦОМ
510 - | 280/30 гр

- С ЛОСОСЕМ
570 - | 280/30 гр

- С КУРИЦЕЙ
470 - | 280/30 гр

- С ГОВЯДИНОЙ
510 - | 280/30 гр

ЦЕНА УКАЗАНА В РУБЛЯХ

МЕНЮ РЕСТОРАНА

РОЛЛЫ

ГАНГНАМСКИЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

РИС ОТВАРНОЙ, ЛИСТ НОРИ, ОГУРЕЦ, АВОКАДО, ТВОРОЖНЫЙ СЫР, СЛАЙС ЛОСОСЯ, СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ, КАРТОФЕЛЬ ПАЙ, КУНЖУТ КИМЧИ

830 - | 220 гр

СЕУЛЬСКИЙ ЮДЗУ РОЛЛ

РИС ОТВАРНОЙ, ЛИСТ НОРИ, ОГУРЕЦ, АВОКАДО, ТВОРОЖНЫЙ СЫР, СЛАЙС ЛОСОСЯ, СОУС ЮДЗУ, ГУАКАМОЛЕ, ШАРИКИ КИМЧИ, КУНЖУТ КИМЧИ

850 - | 225 гр

ТРОПИЧЕСКИЙ РОЛЛ ЧЕДЖУ

РИС ОТВАРНОЙ, ЛИСТ НОРИ, КРЕВЕТКА В ТЕМПУРЕ, АВОКАДО, ТВОРОЖНЫЙ СЫР, СЛАЙС ЛОСОСЯ, СОУС МАНГО, МИКРОЗЕЛЕНЬ, ШАРИКИ КИМЧИ, КУНЖУТ КИМЧИ

950 - | 235 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

РОЛЛЫ

МЁНДОНСКИЙ ЧИЗРОЛЛ С КИМЧИ

ТЁПЛЫЙ РОЛЛ ИЗ РИСА С ОСТРЫМ КИМЧИ,
ТЯНУЩИМСЯ СЫРОМ И НАЧИНКОЙ ИЗ ТУНЦА

425 - | 260/10/15 гр

РОЛЛ ХАНГАН

РИС ОТВАРНОЙ, ЛИСТ НОРИ, ОГУРЕЦ, АВОКАДО, ТВОРОЖНЫЙ СЫР,
СЛАЙС ЛОСОСЯ, СОУС НИКЕЙ, КУНЖУТ КИМЧИ

840 - | 215 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

УДОНЫ

КРЕМ СПАЙСИ ЧИКЕН

ЛАПША УДОН С НЕЖНЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ, ОБЖАРЕННЫМИ ВЕШЕНКАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КОРЕЙСКОЙ ПАСТЫ КОЧХУДЖАН И ЯИЧНОГО ЖЕЛТКА

530 - | 270 гр

КРЕМ ЧИКЕН

ЛАПША УДОН С НЕЖНЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ, ОБЖАРЕННЫМИ ВЕШЕНКАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЯИЧНОГО ЖЕЛТКА

530 - | 270 гр

ЦЕНА УКАЗАНА В РУБЛЯХ

МЕНЮ РЕСТОРАНА

САЛАТЫ

САЛАТ ХАНГАН

СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ И АВОКАДО С СОУСОМ ПОНЗУ, КУНЖУТНЫМ МАСЛОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЖАРЕНОЙ КРЕВЕТКОЙ – ЛЕГКОСТЬ И ИЗЫСКАННЫЙ ВКУС

480 - | 205 гр

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

ЖАРЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ ПОД СОУСОМ НИКЕЙ, ДОПОЛНЕННЫЕ БЕЛЫМ КУНЖУТОМ

350 - | 200 гр

САЛАТ С МОРКОВЬЮ И ГРИБАМИ

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ И МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ ПОД НАСЫЩЕННЫМ СОУСОМ ЧАПЧХЭ

190 - | 100 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ГЕДЗА

ГЕДЗА С СОУСОМ ПОНЗУ

ДАМПЛИНГИ С ГОВЯДИНОЙ В СОУСЕ ПОНЗУ-ТРЮФЕЛЬ С ДОБАВЛЕНИЕМ КУНЖУТА КИМЧИ

490 - | 130 гр

ГЕДЗА С СОУСОМ НИКЕЙ

ДАМПЛИНГИ С ГОВЯДИНОЙ В СОУСЕ НИКЕЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ КУНЖУТА КИМЧИ

460 - | 130 гр

ТАТАКИ

ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ

СТЕЙКИ ИЗ ЛОСОСЯ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ ПОНЗУ, ДОПОЛНЕННЫЕ ГУАКАМОЛЕ И ШАРИКАМИ КИМЧИ

650 - | 45 гр

ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

СЛАЙСЫ ГОВЯДИНЫ СТРИПЛОЙН В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ ПОНЗУ, ДОПОЛНЕННЫЕ МИКРОЗЕЛЕНЬЮ И ШАРИКАМИ КИМЧИ

490 - | 45 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ДЕСЕРТЫ

МОТИ

НЕЖНЕЙШИЙ ЯПОНСКИЙ ДЕСЕРТ
С КРЕМ-ЧИЗОМ, ТЯНУЩИМСЯ РИСОВЫМ
ТЕСТОМ И НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР:

- С ОРЕО
270 - | 110 гр

- С КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ ХИТ
280 - | 100 гр

- С КОРЕЙСКИМ ВИНОГРАДОМ
270 - | 115 гр

- МОТИ С РАФАЭЛЛО
290 - | 85 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ЗАКУСКИ

Панчхан (반찬) — это закуски и гарниры, которые подают к основным блюдам в корейской кухне. В Корее говорят, что стол без панчхана – это как песня без припева! Попробуйте и создайте свой идеальный обед уличной кухни.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ
85 - | 50 гр

КИМЧИ
85 - | 50 гр

МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ
85 - | 50 гр

ЖЁЛТЫЙ ДАЙКОН
85 - | 50 гр

МИНИ НАБОР ПАНЧХАН

МИКС ИЗ КОРЕЙСКИХ ЗАКУСОК:
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, КИМЧИ, МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ

250 - | 200 гр

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
240 - | 150 гр

***выбери 1 соус бесплатно:**
мятно-шоколадный, юдзу, трюфельный, кетчуп, сырный, дор блю, манго

УТОЧКА ИЗ РИСА
130 - | 110 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ДЕСЕРТЫ

ПУНОППАН

ПУНОППАН (붕어빵) – ДОСЛОВНО ПЕРЕВОДИТСЯ КАК «КАРАСЬ» (ПУНО), И «ХЛЕБ» (ППАН). ПОПУЛЯРНЫЙ В КОРЕЕ УЛИЧНЫЙ ДЕСЕРТ, КОТОРЫЙ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ПИРОЖОК В ФОРМЕ РЫБКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ. ПОДАЕТСЯ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

210 - | 95 гр

СЫРНАЯ МОНЕТКА

ТОНКИЙ СЛОЙ ТЕСТА С РАСТОПЛЕННЫМ, ТЯНУЩИМСЯ СЫРОМ ВНУТРИ. ПОПУЛЯРНАЯ УЛИЧНАЯ ЗАКУСКА, КОТОРАЯ ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТ СЛАДКИЙ И СОЛЁНЫЙ ВКУС

310 - | 120 гр

МОНБЛАН ХАНА

НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ ЧИЗКЕЙКА С ВОЗДУШНОЙ ПШЕНИЦЕЙ, ПОКРЫТЫЕ КРЕМОМ МАТЧА И УКРАШЕННЫЕ СУСАЛЬНЫМ ЗОЛОТОМ

370 - | 100 гр

ЦЕНА УКАЗАНА В РУБЛЯХ

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ДЕСЕРТЫ

Танцующий пудинг – нежный десерт в форме милых зверушек: котиков, уточек и других персонажей. Они не только тают во рту, но и поднимают настроение своим танцем. Попробуйте популярный тренд из Кореи!

ЧИКО ДАК

ПОПУЛЯРНЫЙ В КОРЕЕ ТАНЦИОЩИЙ ПУДИНГ

Добавь топпинг: карамельный, клубничный

290 - | 150 гр

ЧИКО КАПИБАРА

- СО ВКУСОМ ШОКОЛАДА

370 - | 265 гр

ЧИКО ХОМЯК

- СО ВКУСОМ ВАНИЛИ
- СО ВКУСОМ БАНАНА
- СО ВКУСОМ КАКАО

370 - | 285 гр

ЦЕНА УКАЗАНА В РУБЛЯХ

МЕНЮ РЕСТОРАНА

УДОНЫ

ЧЕДЖУ УДОН

ЛАПША УДОН С ЖАРЕНЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ВЕШЕНКАМИ В СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ, ДОПОЛНЕННАЯ СТРУЖКОЙ ТУНЦА

490 - | 270 гр

БИФ ПУЛЬКОГИ

ЛАПША УДОН С ГОВЯДИНОЙ В КОРЕЙСКОМ МАРИНАДЕ ПУЛЬКОГИ, ВЕШЕНКАМИ, ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ В СОУСЕ ГАЛЬБИ

590 - | 270 гр

ЧАПЧХЭ

БЛЮДО СО СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШОЙ В СОУСЕ ЧАПЧХЭ, С ПИКАНТНОЙ МОРКОВЬЮ ПО-КОРЕЙСКИ, МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ И СВЕЖЕЙ МИКРОЗЕЛЕНЬЮ

390 - | 200 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

РИС

ЧИКЕН КАРРИ ХИТ

СОЧНАЯ КУРИЦА СУ-ВИД ПОД АРОМАТНЫМ СОУСОМ КАРРИ, ПОДАВАЕМАЯ С РИСОМ, ДОПОЛНЕННАЯ СВЕЖЕЙ МИКРОЗЕЛЕНЬЮ И ПИКАНТНЫМ КУНЖУТОМ КИМЧИ

410 - | 270 гр

КРЕВЕТКИ В СОУСЕ КИМЧИ

РИС С КРЕВЕТКАМИ В ХРУСТЯЩЕМ КЛЯРЕ, КАПУСТОЙ КИМЧИ, СОУСОМ ПУЛЬТАК И ПАСТОЙ КОЧХУЧЖАН, ДОПОЛНЕННЫЙ СОУСОМ СПАЙСИ, КУНЖУТНЫМ МАСЛОМ И БЕЛЫМ КУНЖУТОМ

490 - | 320 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ В СЕУЛЬСКОМ СОУСЕ С АРАХИСОМ, ДОПОЛНЕННЫЕ СТРУЖКОЙ ТУНЦА И ШАРИКАМИ КИМЧИ

445 - | 170 гр

***выбери 1 соус бесплатно:**
мятно-шоколадный, юдзу, трюфельный, кетчуп, сырный, дор блю, манго

ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИЦЫ
310 - | 70 гр

ШАШЛЫЧОК ИЗ ГОВЯДИНЫ
390 - | 50 гр

ШАШЛЫЧОК ИЗ КРЕВЕТОК
350 - | 55 гр

СЕТ ИЗ ШАШЛЫЧКОВ

СЕТ ШАШЛЫЧКОВ ИЗ КУРИЦЫ, ГОВЯДИНЫ И КРЕВЕТОК

890 - | 175 гр

МЕНЮ РЕСТОРАНА

БАБЛ ТИ

ВАНИЛЛА СКАЙ

НЕЖНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ БАБЛ ТИ.
ЛЕТНЕЕ НЕБО И МОРСКОЙ ПРИБОЙ В ОДНОМ СТАКАНЕ, А НА ВКУС КАК ВАНИЛЬНОЕ ЧУДО

420 - | 330/420 мл

МАТЧА ТРОПИКС

ТРОПИЧЕСКИЙ ЯРКИЙ БАБЛ ТИ
С ДОБАВЛЕНИЕМ МАТЧИ

440 - | 340 мл

ЧОКО

СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ
НАПИТОК НА ОСНОВЕ КРАСНОГО ЧАЯ

440 - | 340/430 мл

ДВОЙНАЯ ПОРЦИЯ ТАПИОКИ

100 -

ЗАМЕНИТЬ ТАПИОКУ НА ДЖУС БОЛЛЫ

49 -

СЫРНАЯ ПЕНКА/ КОКОСОВАЯ ПЕНКА НОВИНКА

Воздушная и нежная пенка, которая ещё больше раскроет вкус всех молочных бабл ти

60 -

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО + 79Р

МЕНЮ РЕСТОРАНА

МОЛОКО

Окунитесь в атмосферу Сеула, взяв это молоко

КЛУБНИЧНОЕ МОЛОКО

210 - | 330 мл

ДЫННОЕ МОЛОКО

210 - | 330 мл

БАНАНОВОЕ МОЛОКО ХИТ

КСТАТИ, ЕГО ОБОЖАЕТ ЧОНГУК

210 - | 330 мл

МЕНЮ РЕСТОРАНА

БАБЛ ТИ

ТАЙГЕР ШУГАР ХИТ

САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ БАБЛ ТИ В КОРЕЕ. МОЛОКО, ТАПИОКА, БРАУН ШУГАР И НАСЫЩЕННЫЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

435 – | 350/410 мл

ТРОПИК

КИСЛО-СЛАДКОЕ СОЧЕТАНИЕ МАНГО И МАРАКУЙИ С НОТКАМИ ЖАСМИНОВОГО ЧАЯ. КАК ТЕПЛЫЙ ЛЕТНИЙ ДЕНЬ НА ПОБЕРЕЖЬЕ ЧЕДЖУ!

450 – | 380/430 мл

ОРЕО БАБЛ ХИТ

МЕЧТАЕТЕ ОКУНУТЬСЯ В АТМОСФЕРУ МИЛОГО КОРЕЙСКОГО КАФЕ? ПОПРОБУЙТЕ МОЛОЧНЫЙ БАБЛ С ТАПИОКОЙ, ВОЗДУШНОЙ ПЕНКОЙ И ХРУСТЯЩИМ ПЕЧЕНЬЕМ OREO, УКРАШЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫМ ТОППИНГОМ

450 – | 340/440 мл

ТАРО БАБЛ

МОЛОЧНЫЙ БАБЛ ТИ СО ВКУСОМ НЕЖНОГО ВАНИЛЬНОГО ПЕЧЕНЬЯ, НАПОМИНАЮЩИЙ ДЕСЕРТ ИЗ КОРЕЙСКОЙ ДОРАМЫ

450 – | 340/390 мл

ДВОЙНАЯ ПОРЦИЯ ТАПИОКИ

100 –

ЗАМЕНИТЬ ТАПИОКУ НА ДЖУС БОЛЛЫ

49 –

СЫРНАЯ ПЕНКА/ КОКОСОВАЯ ПЕНКА НОВИНКА

Воздушная и нежная пенка, которая ещё больше раскроет вкус всех молочных бабл ти

60 –

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО + 79₽

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ

МЕНЮ РЕСТОРАНА

СЕЗОННЫЕ НАПИТКИ

БАМБЛ

БОДРЯЩИЙ КОФЕЙНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ НАПИТОК НА ОСНОВЕ АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА

470/490- | 310/430 мл

МАНГО ЗЕМЛЯНИКА

КИСЛО-СЛАДКОЕ СОЧЕТАНИЕ МАНГО И ЗЕМЛЯНИКИ НА ОСНОВЕ ЖАСМИНОВОГО ЧАЯ, ДОПОЛНЕННОЕ СЛАЙСОМ ЛАЙМА

310 - | 450 мл

КОФЕ КАРАМЕЛЬ

НАСЛАДИТЕСЬ УНИКАЛЬНЫМ СОЧЕТАНИЕМ НЕЖНОГО ЭСПРЕССО И СЛАДКОЙ КАРАМЕЛИ С ТАПИОКОЙ

470/490 - | 260/370 мл

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО + 79₽

МЕНЮ РЕСТОРАНА

АВТОРСКИЕ НАПИТКИ

ХОЗЯИН РЕКИ ХИТ

ДРАКОН ХАКУ ОСТАВИЛ СЛЕД В СЕРДЦЕ ТИХИРО, А НАШ КИСЛО-СЛАДКИЙ ЛИМОНАД ОСТАВИТ СЛЕД В ВАШЕМ СЕРДЦЕ. ТРОПИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ СИРОПА БЛЮ КЮРАСАО, ЛИМОНА И ВОЛШЕБНЫХ ПУЗЫРЬКОВ

320 - | 330 мл

КОФЕЙНАЯ ЛЮБОВЬ ЧОНЁН

НАПИТОК ДЛЯ НАСТОЯЩЕЙ МАМЫ TWICE - ЧОНЁН. СВЕЖЕЕ СОЧЕТАНИЕ КЛУБНИКИ И МИНДАЛЬНОГО КОФЕ

320 - | 360 мл

МАКНЭ ОН ТОП ХИТ

ЯРКИЙ И НЕОБЫЧНЫЙ ЛИМОНАД ОТ МАЛЫША ЧОНИНА. СВЕЖИЙ ВКУС АРБУЗА С НОТКАМИ ЛИМОНА, ЛАЙМА И КАРКАДЕ

320 - | 260 мл

МЕНЮ РЕСТОРАНА

АВТОРСКИЕ НАПИТКИ

ОНА ЖДАЛА ТЕБЯ ХИТ

АЙС-ТИ СО ВКУСОМ ЗЕМЛЯНИКИ,
КАРКАДЕ, ЛЕМОНГРАССА
И НЕБОЛЬШИМ СЮРПРИЗОМ ОТ ДЖИ-А

320 - | 300 мл

МЕМОРИС ХИТ

ЛИМОНАД С КИСЛОЙ МАРАКУЙЕЙ,
ДЖУС БОЛЛАМИ И СЛАДКОЙ МАЛИНОЙ,
КАК ЛЮБОВЬ СОЛЬ И СОН ДЖЭ

490 - | 320 мл

СДЕЛАЙТЕ НАПИТОК ЕЩЕ ВКУСНЕЕ

Удвойте джус боллы!
+ 60 руб

ЮДЗУ ЧАЙ

СОГРЕВАЮЩИЙ НАПИТОК
НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНОГО ПЮРЕ
ИЗ ПОПУЛЯРНОГО КОРЕЙСКОГО ЦИТРУСА
С ДОБАВЛЕНИЕМ АНЧАНА

320 - | 450 мл

МЕНЮ РЕСТОРАНА

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

РАФ ХАЛВА

ПОГРУЗИТЕСЬ В МИР ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ С НАШИМ УНИКАЛЬНЫМ РАФОМ СО ВКУСОМ ХАЛВЫ

380 - | 290 мл

РАФ ВАНИЛЬ

НЕЖНОЕ СОЧЕТАНИЕ НАСЫЩЕННОГО ЭСПРЕССО И МОЛОКА, ДОПОЛНЕННОЕ ВАНИЛЬЮ

380 - | 290 мл

РАФ ЦИТРУС - ШОКОЛАД

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С ЯРКИМ ЦИТРУСОВЫМ ВКУСОМ И НОТКАМИ ШОКОЛАДА

380 - | 290 мл

КОФЕ

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	190₽	80 мл
АМЕРИКАНО	190₽	160 мл
КАПУЧИНО	230₽	200 мл
АЙС КАПУЧИНО	250₽	250 мл
АЙС ЛАТТЕ	230₽	250 мл

КОРЕЙСКОЕ BBQ

ГРИЛЬ

ГРИЛЬ-СЕТ С КУРИЦЕЙ

СЕТ ИЗ МАРИНОВАННОГО МЯСА ДЛЯ ГРИЛЯ, СОЧЕТАЮЩИЙ В СЕБЕ СЛАЙСЫ КУРИНОГО ФИЛЕ И ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ

1500 - | 850 гр

СЛАЙСЫ КУРИНОГО ФИЛЕ	300 гр	ТРАДИЦИОННЫЙ СОУС САМДЯН	60 гр
ШАМПИНЬОНЫ	50 гр	ДОЛЬКИ ЧЕСНОКА	30 гр
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	50 гр	РИС В СОЧЕТАНИИ С КУНЖУТОМ	130 гр
ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК	10 гр	НОРИ В СОЧЕТАНИИ С КУНЖУТОМ	5 гр
ЛИСТ САЛАТА	50 гр	КУНЖУТНОЕ МАСЛО	15 гр

НАБОР ПАНЧХАН

МИКС ИЗ КОРЕЙСКИХ ЗАКУСОК: МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ, МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, ЖЕЛТЫЙ ДАЙКОН, КИМЧИ

150 гр

ЦЕНА УКАЗАНА В РУБЛЯХ

КОРЕЙСКОЕ BBQ

ГРИЛЬ

ГРИЛЬ-СЕТ С ГОВЯДИНОЙ НА КОМПАНИЮ
3500 - | 1070 гр

ГРИЛЬ-СЕТ С ГОВЯДИНОЙ НА ДВОИХ
2500 - | 830 гр

ПРИГОТОВЬТЕ САМИ

СЕТ ИЗ ТОНКОГО КРАЯ (STRIPLOIN) МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ CORTA CHOICE И ТРАДИЦИОННЫХ ЗАКУСОК

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА	500 (250) гр	ТРАДИЦИОННЫЙ СОУС САМДЯН	60 гр
ШАМПИНЬОНЫ	50 гр	ДОЛЬКИ ЧЕСНОКА	30 гр
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	50 гр	РИС В СОЧЕТАНИИ С КУНЖУТОМ	130 гр
ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК	10 гр	НОРИ В СОЧЕТАНИИ С КУНЖУТОМ	5 гр
ЛИСТ САЛАТА	50 гр	КУНЖУТНОЕ МАСЛО	15 гр

НАБОР ПАНЧХАН

МИКС ИЗ КОРЕЙСКИХ ЗАКУСОК: МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ, МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, ЖЕЛТЫЙ ДАЙКОН, КИМЧИ

150 гр

ЦЕНА УКАЗАНА В РУБЛЯХ

КОРЕЙСКОЕ BBQ

ГРИЛЬ

ГРИЛЬ-СЕТ СО СВИНИНОЙ

СЕТ ИЗ МАРИНОВАННОГО МЯСА ДЛЯ ГРИЛЯ, СОЧЕТАЮЩИЙ В СЕБЕ СЛАЙСЫ СВИНИНЫ И ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ

1800 - | 850 гр

СЛАЙСЫ СВИНИНЫ	300 гр	ТРАДИЦИОННЫЙ СОУС САМДЯН	60 гр
ШАМПИНЬОНЫ	50 гр	ДОЛЬКИ ЧЕСНОКА	30 гр
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	50 гр	РИС В СОЧЕТАНИИ С КУНЖУТОМ	130 гр
ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК	10 гр	НОРИ В СОЧЕТАНИИ С КУНЖУТОМ	5 гр
ЛИСТ САЛАТА	50 гр	КУНЖУТНОЕ МАСЛО	15 гр

НАБОР ПАНЧХАН

МИКС ИЗ КОРЕЙСКИХ ЗАКУСОК: МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ, МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, ЖЕЛТЫЙ ДАЙКОН, КИМЧИ

150 гр

ЦЕНА УКАЗАНА В РУБЛЯХ.