

FOOD  MENU

# Закуски и Десерт Меню



№1. Кунманду (5шт) 400р

Жареные пельмени.



№2. Тинманду (5шт) 400р

Паровые пельмени.



№3. Хоток 300р  
(2шт + мороженое)

Корейские лепёшки из пшеничной или рисовой муки, которые заполняются сахаром и жарятся на сковородке + мороженое.

★ ★ ★  
**Тведжиготи**  
 (Блюда из свинины)

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

→ L1. Самгёпсаль\*  
 1 человек, 200г 900р



Грудная часть свинины с тремя слоями сала и мяса.  
 и мясо жарится на специальной жаровне.  
 (Заказ от 400г)

→ L2. Моксаль\*  
 1 человек, 200г 1,000р



Свиналя шел.

и мясо жарится на специальной жаровне.  
 (Заказ от 400г)

→ L3. Чансаль Тинсуок\*  
 350г 1,800р



Кусочки жареной свинины в сладком соусе.

→ L4. Чокбаль\*  
 400г 1,600р / 800г 3,000р



Ноги свиньи.  
 Также блюдо из свиных ножек.

★ ★ ★  
**Такгоги**  
 (Блюда из курицы)

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

→ M1. Ин-бон чиван\*  
 Фрийд 1,400р  
 Острый соус 1,500р  
 Соевый соус 1,500р



Жареные куриные крылышки.

→ M2. Такпон-чип  
 400г 1,000р



Жареные куриные желудочки в сладком соусе.

→ M3. Таккаджонг  
 500г 1,800р



Кусочки курицы в сладком соевом соусе.

→ M4. Таксюа-амтхан  
 М 2,000р / Б 3,800р



Острое куриное рагу с овощами.

# Согоги

(Блюда из говядины)

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

## К1. Дынсим 200г 1,800р

мясо жарится на специальной жаровне.  
(Заказ от 400г.)



Эта говядина представляет собой верхнюю часть ребри и отличается высоким качеством нарезки. Вкус летний, мясной.

## К2. Пучесаль 200г 1,800р

мясо жарится на специальной жаровне.  
(Заказ от 400г.)



Это высококачественная говядина, выходящая из передней ноги коровы около 700г.

## К3. Чимасаль 200г 1,800р

мясо жарится на специальной жаровне.  
(Заказ от 400г.)



Эта говядина из задней части брюшка коровы, она сочная, и ее нужно жарить на гриле в течение короткого времени на сильном огне.

## К5. Юкхе 1,800р



Блюдо из сырой, мелко нарезанной говядины, с яйцом и соусом (200г)

## К6. Чап стейк 3,000р



Стейк из говядины, обжаренный в соусе терияки (400г)

# Чонголь / Тим

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

## №2. Манду яче чонголь

М 1,800р / Б 3,500р



Горячее блюдо с корейскими пельменями и овощами.

## №3. Мусынди юмессо чонголь

М 1,800р / Б 3,500р 🌶️



Кимчи, свинина и овощное рагу.

## №4. Пулджичге чонголь

М 1,800р / Б 3,500р 🌶️



Суп вареный с различными колбасками, кимчи, консервированной фасолью и овощами.

## №5. Хонхалманг чонголь

М 1,800р / Б 3,500р



Суп из мидий отварной на прозрачном бульоне.

## №6. Пульгоги яче чонголь

М 1,800р / Б 3,500р



Соевый соус говядины, овощное рагу.

## №7. Хемуль чхампюн чонголь

М 1,800р / Б 3,500р 🌶️🌶️



Острое рагу с большим количеством морепродуктов, овощей и масла чили.

## №8. Кимчхи коддыно тим

М 1,800р / Б 3,500р 🌶️



Тушеная скумбрия с 'Кимчи'

## №9. Тагу хемуль тим

М 1,800р / Б 3,500р 🌶️



Треска на пару и морепродукты на пару.

## №11. Меун сокальби тим

М 2,000р / Б 3,800р 🌶️🌶️



Острые тушеные говяжьи ребрышки.

## №12. Мунхо калъби тим

М 2,000р / Б 4,000р 🌶️🌶️



Осьминог, приготовленные на пару свиные ребрышки.



## Морепродукты / Рыба

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

№1. Годыно гуй 1,300р



Жареная скумбрия.

№2. Сеу Тхюм 3,000р



Блюдо из поджаренных в масле креветок.

№3. Муно Суххе 3,500р



Отваренный осьминог в сочетании с васаби и соевым соусом.

№4. Янчэм джунг-о-гуй 3,500р



Жареный угорь в соевом соусе.

№5. Ёнхо хве 4,000р

(Предварительный заказ)



Сашими из лосося.

№6. Чамчи хве 4,000р

(Предварительный заказ)



Сашими из тунца.

## Джон (Корейские блинчики)

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

№1. Кимчхи джон 3,000р



Традиционная корейская еда "Кимчхи". Блин из маринованной капусты.

№2. Накду джон 1,000р



Блин из муки ячменя. (С рубленой свиной и проросшим ячменем)

№3. Хемуль паджон 1,000р



Блинны с морепродуктами и зеленым луком.

№4. Мадым джон 1,500р



Молодая тыква, рыба, мясо с мукой и листьями.

★★★  
Поккым  
(Жарное блюдо)

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

◀ G1. Чалчха 850р ▶



Крахмальная лепша с мясом и овощами. (Лепша 400г, Говядина 30г, Овощи 200г)

◀ G2. Оджин поккым 900р ▶



Жареный кальмар в остром соусе.  
(Кальмар 300г, Овощи 200г)

◀ G3. Чекюк поккым 900р ▶



Жареная свинина с овощами в остром соусе.  
(Свинина 300г, Овощи 200г)

◀ G4. Канджан пульготи 1300р ▶



Жареная говядина в своем соусе.  
(Говядина 300г, Овощи 200г)

◀ G5. Тофу юмччи поккым 1300р ▶



Жареный юмччи с тофу.  
(Юмччи 300г, Тофу 200г)

◀ G6. Осам пульготи 1300р ▶



Кальмар, кусочки свинины, обжаренные в остром соусе.  
(Свинина 150г, Кальмар 150г, Овощи 150г)

★ ★ ★  
**Пунсик**  
 (Любимая еда корейцев)

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

► F1. Яче кимбал 400р



Ролл с яйцом, редькой, сосиской, крабовыми мясом, огурцом и морковью. (300г)

► F2. Чизы кимбал 400р



Ролл с сыром, яйцом, редькой, сосиской, крабовыми мясом, огурцом и морковью. (300г)

► F3. Чхамчи кимбал 450р



Ролл с тунцом, яйцом, крабовыми мясом, редькой, огурцом и морковью. (300г)

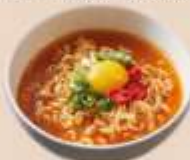
► F4. Пульготи кимбал 450р



Ролл с говядиной, яйцом, крабовыми мясом, редькой, огурцом и морковью. (300г)

► F5. Рамён 450р

(Детский / Не острый / Не сладко)



Корейская лапша быстрого приготовления. (500г)

► F6. Кочуджан Токским боор



Рисовой Ток' с острым соусом и овощами. (500г)

► F7. Хонгиль кимбал Токским боор



Рисовой Ток' с морепродуктами, соевым соусом и овощами. (500г)

► F8. Тонкасы 800р



Жареная свиная котлета. Подается с рисом и салатом. (Свинина 300г)

★ ★ ★  
Мён

(Корейская лапша)

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

Е1. Суджеби боор



Еда, изготовленная из отваренных в бульоне небольших оторванных кусков теста.  
(Морепродукты 100г, Все 600г)

Е2. Чванчи куксу боор



Суп из тонкой пшеничной лапши с овощами.  
(Тонкая лапша 250г, Все 600г)

Е3. Каль куксу боор



Плоская лапша из пшеничного теста, тонко расплавленного и нарезанного вручную на узкие полоски.  
(Лапша 300г, Морепродукты 100г)

Е4. Мун нэмён боор



Гречневая лапша в бульонном лэдом.  
Подается с кусочками говядины и яйцом.  
(Гречневая лапша 300г)

Е5. Пибим нэмён боор



Холодная гречневая лапша в остром соусе. Подается с вареной говядиной и яйцом.  
(Гречневая лапша 300г)

Е6. Поккым удон боор



Жаренный удон в соусе терияки.  
(Удон лапша 200г, Овощи 100г)

Е7. Хемуль удон боор



Суп с морепродуктами и лапшой удон.  
(Удон лапша 200г, Морепродукты 100г)



★ ★ ★  
Топпаб  
(блюда с рисом)

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

С1. Оджинго Топпаб 600р



Кальмары в остром соусе с рисом.  
(Кальмар 150г, Рис 200г)

С2. Чечок Топпаб 650р



Острая свинина с рисом.  
(Свинина 150г, Рис 200г)

С3. Пульготи Топпаб 650р



Корейское традиционное блюдо  
из говядины "Пульготи" и рис.  
(Говядина 150г, Рис 200г)

С5. Ёнхэхей Топпаб 700р



Лосось с рисом и овощами.  
Подается с острым соусом.  
(Лосось 100г, Овощи 100г, Рис 300г)

С6. Осам Топпаб 700р



Обжаренные кальмары с кусочками  
овощей, заправленные острой пастой.  
(Свинина 100г, Кальмар 100г, Рис 200г)

С7. Чамникхей Топпаб 700р



Тунец с рисом и овощами.  
Подается с острым соусом.  
(Тунец 100г, Овощи 150г, Рис 300г)

★ ★ ★  
**Пибимбап**  
 (Смешанный рис)

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

• В1. Яче пибимбап 550р •



Рис, смешанный с овощами и жареным яйцом. (600г)

• В2. Кондыре пибимбап 650р •



Микс из традиционных листьев салата 'Кондыре' и риса. (500г)

• В3. Долсот пибимбап 650р •



Рис, смешанный с овощами, мелко нарезанной жареной говядиной и яйцом. (Говядина 80г, Все 600г)

• В4. Юкхе пибимбап 700р •



Рис, смешанный с овощами, мелко нарезанной сырой говядиной и яйцом. (Говядина 100г, Все 600г)

★ ★ ★  
**Поккымбап**  
 (Жареный рис)

К основному блюду подается 4 вида корейских закусок + вода.

• В5. Кимчхи поккымбап 550р •



Жаренная капуста.  
 - Кимчхи с овощами и рисом. (500г)

• В6. Гуллуе Оккочо поккымбап 550р •



Жареный кальмар с рисом в устричном соусе. (500г)

• В7. Омрайе 600р •



Обжаренные овощи с рисом, завернутые в яичный омлет. (500г)